



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de marzo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Morelos Refuerza la Inocuidad Alimentaria en los Sectores Agropecuario y Acuícola.	2
México: COEPRIS implementa Tarjetas de Control Sanitario en San Luis Potosí.	3
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	4
EUA: Alerta por detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en hongos procedentes de Corea.	5
Brasil: Estudio de los efectos antioxidantes y antibacterianos de <i>Genipa americana</i> L. contra patógenos alimentarios.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Morelos Refuerza la Inocuidad Alimentaria en los Sectores Agropecuario y Acuícola.

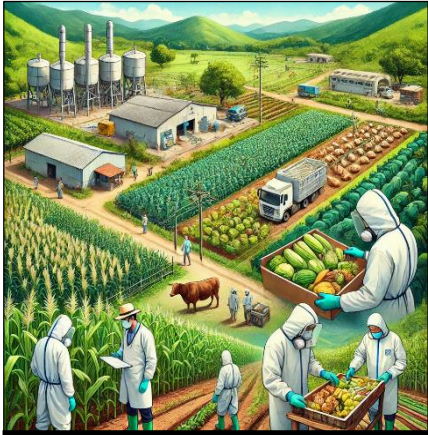


Imagen representativa sobre prácticas de inocuidad alimentaria
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 13 de marzo de 2025, a través del portal *Diario de Morelos*, se dio a conocer que la Secretaría de Desarrollo Agropecuario (Sedagro) de Morelos anunció una inversión de más de 17 millones de pesos para fortalecer la sanidad e inocuidad alimentaria en los sectores agrícola, pecuario y acuícola.

El objetivo es garantizar que los alimentos producidos en la entidad cumplan con altos estándares de sanidad, asegurando su calidad para el consumo y su competitividad en el mercado.

La nota señala que las medidas implementadas priorizan el control y la prevención de enfermedades en la ganadería, con especial atención a la brucelosis, tuberculosis bovina y rabia paralítica, las cuales pueden afectar la seguridad de los productos de origen animal. Asimismo, se mantiene una vigilancia constante en la producción agrícola y acuícola para prevenir riesgos sanitarios y evitar la contaminación de los alimentos.

Finalmente, se precisa que, con esta inversión, Morelos refuerza sus programas de sanidad agroalimentaria, garantizando prácticas seguras en la producción, procesamiento y distribución de alimentos. Estas acciones son clave para fortalecer la inocuidad en la cadena alimentaria y garantizar productos saludables tanto para el consumo local como para su comercialización en mercados nacionales e internacionales.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Diario de Morelos* (13 de marzo de 2025). Impulsarán sanidad agrícola y acuícola. Recuperado de: <https://www.diariodemorelos.com/noticias/impulsar-n-sanidad-agr-cola-y-acu-cola>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: COEPRIS implementa Tarjetas de Control Sanitario en San Luis Potosí.



El 13 de marzo de 2025, a través del portal *Plano Informativo*, se dio a conocer que la Comisión Estatal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COEPRIS) de San Luis Potosí anunció la implementación de la Tarjeta de Control Sanitario para todo manejador de alimentos en aras de prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

La nota refiere que, durante el año 2024 se expidieron un total de 6,928 Tarjetas a personas que laboran en establecimientos como restaurantes, cocinas económicas, bares, establecimientos semifijos de comida, fábricas de producción de alimentos, etc.

En este sentido, la Tarjeta en comento es personal e intransferible y avala la capacitación (curso presencial o en línea que Instructores Certificados por COFEPRIS brindan respecto a prevención de las ETA) y salud del operario que está en el área, por lo cual, cada establecimiento debe contar con el total de sus trabajadores que manipulen alimentos con la tarjeta vigente.

Finalmente, se precisa que, la Tarjeta de Control Sanitario tiene una vigencia de un año; sin embargo, la autoridad sanitaria puede retirarla anticipadamente si al momento de la verificación el personal que trabaja en producción o elaboración presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: *Plano Informativo* (13 de marzo de 2025). Manejadores de alimentos deben contar con tarjeta de control sanitario. Recuperado de: https://planoinformativo.com/1061782/manejadores-de-alimentos-deben-contar-con-tarjeta-de-control-sanitario#google_vignette

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 12 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Gregoria Navor Jiménez**, por detección de **permetrina, cipermetrina y clorpirifos** en **cilantro** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 11/03/2025).
- **Andrés Julián Monterrosas Navor**, por detección de **etoprofos y clorpirifos metil** en **cilantro** originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 12/03/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), la permetrina, cipermetrina, clorpirifos, etoprofos y clorpirifos metil no están autorizados para aplicarse en el cultivo de cilantro.

Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Cilantro**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 28 de febrero de 2025.

Durante 2025, se han registrado 29 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Alerta por detección de *Listeria monocytogenes* en hongos procedentes de Corea.



Hongos enoki procedentes de Corea y distribuidos por MYY Trade Co. Créditos: DOH

El 12 de marzo de 2025, la División de Alimentos y Medicamentos (FDB) del Departamento de Salud de Hawái (DOH) emitió una alerta por la detección de *Listeria monocytogenes* en hongos enoki procedentes de Corea y distribuidos por la empresa Myy Trade Co. (de Vernon, California).

Como antecedente se destaca que, la alerta derivó después de que la División de Preparación y Respuesta de Laboratorio (LPRB) del DOH y la FDB declarara la presencia de *L. Monocytogenes* en muestras del producto referido durante un programa rutinario de muestreo y análisis de alimentos.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Enoki Mushroom" en paquetes de plástico transparente de 200 g (7.05oz) impresos con tinta azul, marca Myy Trade Co., Código UPC 8 809201 000039, Código de Lote 136 (1). Estos fueron distribuidos en Hawái a través de las tiendas Palama.

Hasta la fecha, no ha habido informes de enfermedades o eventos adversos atribuidos al producto. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud de Hawái (DOH) (12 de marzo de 2025). DOH ALERTS PUBLIC ABOUT MYY TRADE CO. ENOKI MUSHROOMS DUE TO POTENTIAL *LISTERIA MONOCYTOGENES* CONTAMINATION. Recuperado de: <https://health.hawaii.gov/news/newsroom/doh-alerts-public-about-myy-trade-co-enoki-mushrooms-due-to-potential-listeria-monocytogenes-contamination/>

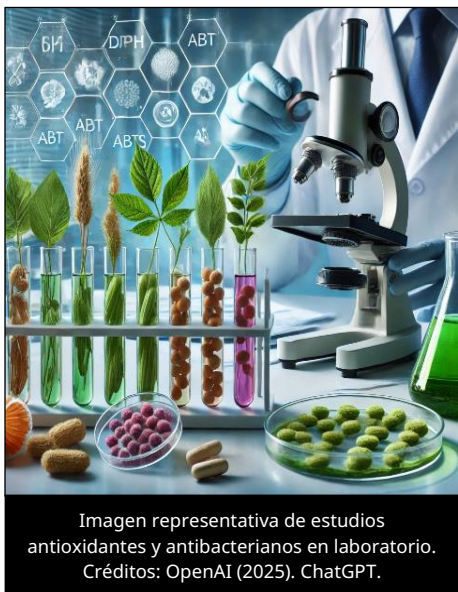
Food Poison Journal (12 de marzo de 2025). MYY TRADE CO. Enoki Mushrooms recalled due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/myy-trade-co-enoki-mushrooms-recalled-due-to-listeria/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Brasil: Estudio de los efectos antioxidantes y antibacterianos de *Genipa americana* L. contra patógenos alimentarios.



El 10 de marzo de 2025, investigadores de la Universidad Regional de Cariri y Universidad Estatal de Ceará (de Ceará, Brasil) publicaron un estudio que investigó el perfil químico del extracto etanólico de la corteza del tallo de *Genipa americana* L. y evaluó su actividad antibacteriana y antioxidante contra patógenos de los alimentos.

Se destaca que mediante pruebas fitoquímicas, se identificaron flavonoides y alcaloides en el extracto, y el análisis HPLC permitió cuantificar el ácido cafeico presente.

En cuanto a la actividad antibacteriana, el extracto mostró concentraciones inhibitorias mínimas (CIM)

satisfactorias frente a *Escherichia coli* y *Klebsiella pneumoniae* (256 $\mu\text{g/mL}$), *Shigella flexneri* y *Proteus vulgaris* (512 $\mu\text{g/mL}$), y *Salmonella typhimurium* (≥ 1024 $\mu\text{g/mL}$). Además, se observó un efecto modificador en las cepas bacterianas, excepto en *Salmonella enterica*.

Las pruebas antioxidantes utilizando el método DPPH arrojaron un IC₅₀ de 298.1 $\mu\text{g/mL}$, y la mayor captura del catión radical ABTS se registró a una concentración de 500 $\mu\text{g/mL}$. Sin embargo, no se evidenció actividad quelante de Fe^{+2} , y las mejores concentraciones para la reducción de Fe^{+3} fueron 10 $\mu\text{g/mL}$ y 25 $\mu\text{g/mL}$. Esto significa que *G. americana* tiene cierta capacidad antioxidante y funciona bien atrapando algunos radicales libres, pero no es eficaz atrapando hierro en su forma Fe^{+2} .

Finalmente, se resalta que los datos obtenidos sugieren que *G. americana* podría ser una especie viable como agente con actividad antibacterianas y antioxidantes en alimentos, abriendo la posibilidad de su uso en la industria alimentaria para mejorar la seguridad y calidad de los productos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).

Referencias: Nascimento, L.L.L. *et al.* (10 de marzo de 2025). Study of the Antioxidant and Antibacterial Effects of *Genipa americana* L. Against Food Pathogens. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/6/944>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>