



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 de marzo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Gobierno de México publica en el DOF el decreto que prohíbe el cultivo del maíz transgénico.....	2
Chile: Proyecto Chile-México fortalece la inocuidad alimentaria y el empoderamiento de las mujeres en la agricultura y pesca.....	3
EUA: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en leche cruda de Brookvale Pines Farm.	4
EUA: Estudio confirma que fabricación de queso de leche cruda a un pH de 5, podría inactivar el virus de la influenza aviar.....	5
EUA: Microplásticos y Resistencia Antimicrobiana, un riesgo emergente en el desarrollo de biopelículas de <i>Escherichia coli</i>	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Gobierno de México publica en el DOF el decreto que prohíbe el cultivo del maíz transgénico.



Imagen de la firma del decreto durante la conferencia de prensa de la presidenta de México. Créditos: Presidencia de México / El Economista.

El 17 de marzo de 2025, el Gobierno de México publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el decreto que prohíbe el cultivo de maíz transgénico en el país. Esta acción oficializa las reformas a los artículos 4° y 27 de la Constitución, enfocadas en la conservación y protección de las variedades nativas de maíz.

La reforma al artículo 4° establece que el cultivo de maíz en territorio nacional debe estar libre de modificaciones genéticas que excedan las barreras naturales de reproducción o recombinación, como es el caso de las técnicas transgénicas. Además, cualquier otro uso del maíz genéticamente modificado deberá ser evaluado conforme a las disposiciones legales vigentes para garantizar la bioseguridad, la salud pública y la protección del patrimonio biocultural de México.

Así mismo, en el artículo 27 se precisa que el Estado "promoverá las condiciones para el desarrollo rural, cultural, económico y de salud, con el propósito de generar empleo y garantizar a la población campesina su bienestar y su participación e incorporación en el desarrollo nacional, fomentará la actividad agropecuaria y forestal, cultivos tradicionales con semillas nativas, en especial el sistema milpa, para el óptimo uso de la tierra libre de cultivos de maíz genéticamente modificado".

Finalmente, se señala que el decreto entrará en vigor a partir del día 18 de marzo de 2025.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Diario Oficial de la Federación (DOF)* (17 de marzo de 2025). DECRETO por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de los artículos 4o. y 27 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en materia de conservación y protección de los maíces nativos. Recuperado de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5752109&fecha=17/03/2025#gsc.tab=0

El Economista (17 de marzo de 2025). Gobierno de México publica en el DOF el decreto que prohíbe el maíz transgénico. Recuperado de: <https://www.economista.com.mx/politica/gobierno-mexico-publica-dof-decreto-prohibe-maiz-transgenico-20250317-750860.html>

Infobae (17 de marzo de 2025). Sheinbaum firma decreto que prohíbe maíz transgénico en México: ¿De qué va la reforma?. Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2025/03/17/sheinbaum-firma-decreto-que-prohibe-maiz-transgenico-en-mexico-de-que-va-la-reforma/>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Chile: Proyecto Chile-México fortalece la inocuidad alimentaria y el empoderamiento de las mujeres en la agricultura y pesca.



Taller de inocuidad de alimentos por el Proyecto Chile-México. Créditos: CEI Noticias.

El 16 de marzo de 2025, a través del portal *CEI Noticias*, se dio a conocer que en el marco del Proyecto Chile-México, se realizó el primer taller con mujeres de la agricultura familiar campesina e indígena (AFCI) en la Región de Tarapacá, Chile.

Como antecedente, se señala que este programa forma parte del fondo conjunto de cooperación Chile-México, cuyo propósito es

desarrollar capacidades productivas en mujeres de ambos países, con un enfoque en inocuidad alimentaria como un factor clave para el desarrollo económico y social.

La nota señala que el taller tuvo un enfoque preventivo, con el objetivo de sensibilizar a las participantes sobre los riesgos en la producción de alimentos, además de promover la igualdad de género y apoyar los emprendimientos liderados por mujeres. Asimismo, se realizaron visitas a localidades como Chanavayita y Caramucho para conocer de cerca los procesos productivos de las beneficiarias.

Además, se señala que este proyecto beneficia a 60 mujeres de distintas regiones y busca mejorar su desarrollo económico y social mediante la implementación de estándares de seguridad alimentaria.

Finalmente, se precisa que el programa incluye siete talleres en Chile dirigidos a mujeres de Tarapacá, Ñuble y La Araucanía, mientras que en México se trabajará con mujeres de los municipios de Cihuatlán, Chapala y Sayula, Jalisco.

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: *CEI Noticias* (16 de marzo de 2025). Mujeres de Tarapacá se fortalecen en temas de inocuidad. Recuperado de: <https://ceinoticias.cl/mujeres-de-tarapaca-se-fortalecen-en-temas-de-inocuidad/>

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: Detección de *Listeria monocytogenes* en leche cruda de Brookvale Pines Farm.



Leche cruda de Brookvale Pines Farm posiblemente contaminada con *L. monocytogenes*. Créditos: FPJ.

El 14 de marzo de 2025, el Departamento de Salud y Servicios Humanos de New Hampshire (DHHS) emitió un aviso en el que aconseja a los consumidores que no beban leche cruda de la granja Brookvale Pines Farm (de Brentwood, Nuevo Hampshire), por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Como antecedente, se destaca que este aviso derivó de la notificación realizada por parte del Departamento de Agricultura, Mercados y Alimentos de New Hampshire al DHHS sobre una vaca de la granja mencionada, que fue diagnosticada con infección por *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Raw Milk" en recipientes de plástico de 1/2 galón (64 oz), con fecha de caducidad hasta el 22 de marzo de 2025.

Se precisa que Brookvale Pines Farm está trabajando en estrecha colaboración con el DHHS para realizar pruebas continuas en leche cruda de la granja, contactar a los clientes que pueden haber comprado estos productos y garantizar la salud y seguridad del público. Asimismo, se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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 y Servicios Humanos de New Hampshire (DHHS) (14 de marzo de 2025). DHHS Advises Consumers Not to Drink Brookvale Pines Farm Raw Milk. Recuperado de: <https://www.dhhs.nh.gov/news-and-media/dhhs-advises-consumers-not-drink-brookvale-pines-farm-raw-milk>

Food Poison Journal (14 de marzo de 2025). New Hampshire raw milk recalled due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/new-hampshire-raw-milk-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>

EUA: Estudio confirma que fabricación de queso de leche cruda a un pH de 5, podría inactivar el virus de la influenza aviar.



El 14 de marzo de 2025, un estudio de investigadores de la Universidad de Cornell (Nueva York, EUA), financiado por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), confirma que fabricación de queso con leche cruda utilizando un pH de 5.0 o menos, podría ser eficaz en la inactivación del virus de la influenza aviar A H5N1.

Como antecedente se destaca que, el Código de Regulación Federal de EUA (21 CFR Parte 133) establece que los quesos de leche cruda deben someterse a un proceso de curado durante un

mínimo de 60 días a temperaturas no inferiores a 35 °F (1.67 °C) para inactivar los patógenos bacterianos. Sin embargo, el período de maduración obligatorio no es eficaz por sí solo para la inactivación del virus en estos productos.

Por lo anterior, en el presente estudio se evaluó la supervivencia del virus A H5N1 en quesos de leche cruda utilizando dos enfoques:

- 1) Se examinó la estabilidad viral durante la producción y la maduración del queso en condiciones de pH variables (6.6, 5.8 y 5.0), utilizando un modelo de miniqueso preparado con leche cruda enriquecida con virus, para lo cual se recogieron muestras de leche, así como de suero y cuajada en diferentes etapas de coagulación y separación. El resultado fue que no se detectó la presencia del virus referido en las muestras de suero y cuajada de queso con pH 5.0; y
- 2) Se analizó la estabilidad viral en quesos comerciales de leche cruda (durante el periodo de maduración), elaborados con leche contaminada de forma natural. El hallazgo fue que el virus persistió durante todo el proceso de elaboración del queso y maduración en los grupos de queso con pH 6.6 y 5.8, pero con el pH 5.0, el virus no sobrevivió.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria 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: Nooruzzaman, M. *et al.* (14 de marzo de 2025). Stability of influenza A H5N1 virus in raw milk cheese. Recuperado de: <https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2025.03.13.643009v1.full>

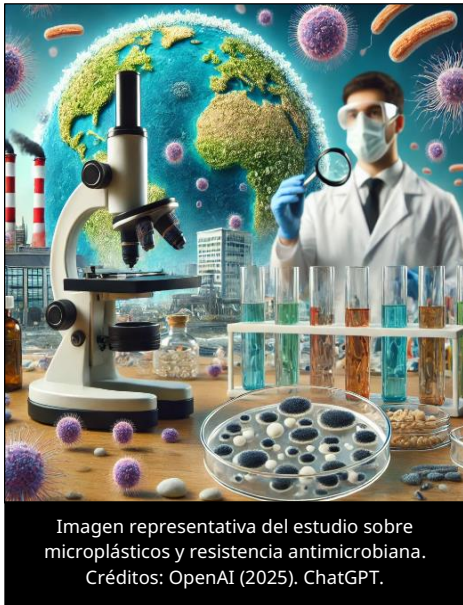
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Microplásticos y Resistencia Antimicrobiana, un riesgo emergente en el desarrollo de biopelículas de *Escherichia coli*.



El 11 de marzo de 2025, investigadores de la Universidad de Boston, EUA, publicaron un estudio que analizó cómo la concentración, composición y tamaño de los microplásticos (MP) influyen en la formación de biopelículas en *Escherichia coli*, aumentando el desarrollo de resistencia antimicrobiana (RAM).

El estudio señala que las células de *E. coli* formaron biopelículas más robustas en presencia de MP, este efecto fue más pronunciado cuando los MP eran más pequeños y estaban en mayores concentraciones. Además, se encontró que los MP facilitaron la adhesión bacteriana y la resistencia antimicrobiana

en mayor medida que otros sustratos como el vidrio, debido a sus propiedades hidrofóbicas y de adsorción.

Los investigadores advirtieron que los MP pueden actuar como superficies que promueven la formación de biopelículas resistentes, representando un riesgo emergente para la salud pública y el medio ambiente.

Finalmente, el estudio resalta la necesidad de futuras investigaciones para desarrollar estrategias que mitiguen el impacto de los MP en la resistencia antimicrobiana. Asimismo, se enfatiza la importancia de políticas ambientales que reduzcan la contaminación por MP y minimicen sus efectos en la seguridad alimentaria y la salud global.

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) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Gross *et al.* (11 de marzo de 2025). Effects of microplastic concentration, composition, and size on *Escherichia coli* biofilm-associated antimicrobial resistance. Recuperado de: <https://journals.asm.org/doi/10.1128/aem.02282-24>

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>