



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

19 de marzo de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Marcas de certificación garantizan calidad y seguridad alimentaria de productos nacionales. ....	2
EUA: Seguimiento a la alerta de importación 16-81, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....	3
China: Aplicaciones del aprendizaje profundo en la inocuidad y calidad de los granos almacenados.....	4
Brasil: Científicos descubren hongo antártico con potencial para el desarrollo de bioplaguicidas. ....	5
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de acetamiprid en miel. ....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: Marcas de certificación garantizan calidad y seguridad alimentaria de productos nacionales.



Imagen representativa.  
Créditos: Food Tech.

El 16 de marzo de 2025, a través del portal *Food Tech* se dio a conocer que las marcas de certificación "Hecho en México" y "Made in Mexico", autorizadas por la Secretaría de Economía para su uso en productos nacionales, impulsan el posicionamiento de los productos mexicanos en mercados nacionales e internacionales y garantizan la inocuidad y seguridad alimentaria.

Como antecedente, se menciona que el relanzamiento de la marca "Hecho en México" forma parte de una de las acciones prioritarias del Plan México, por lo que, el pasado 17 de febrero fue publicado en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el "ACUERDO por el que se dan a conocer las marcas de certificación HECHO EN MÉXICO y MADE IN MEXICO y se expiden sus reglas de uso".

Se precisa que, para que los productos nacionales obtengan estas marcas de certificación es necesario que cumplan con ciertos requisitos, entre ellos cumplir con regulaciones del Instituto Mexicano de Normalización y Certificación (IMNC) y normativas de calidad y seguridad, como las siguientes:

- 1) Normas Oficiales Mexicanas (NOMs): NOM-251-SSA1 (Buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria), NOM-086-SSA1 (Requisitos nutrimentales para productos procesados) y NOM-050-SCFI (Información comercial y etiquetado de productos).
- 2) Normas ISO (Organización Internacional de Normalización): ISO 9001 (Gestión de calidad), ISO 14001 (Gestión ambiental), ISO 22000 (Seguridad alimentaria) y ISO 45001 (Seguridad y salud en el trabajo).
- 3) Certificación Tipo Inspección Federal (TIF) otorgada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) a establecimientos que cumplen con las normas de higiene e inocuidad de productos cárnicos.
- 4) Certificación HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) que garantiza la inocuidad y seguridad alimentaria en toda la cadena de producción y cuyas directrices se establecen en los PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE ALIMENTARIA del *Codex Alimentarius* CXC 1-1969 (2020).

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: *Food Tech* (16 de marzo de 2025). Hecho en México: requisitos y certificaciones de calidad para fortalecer la confianza en productos nacionales. Recuperado de: <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/hecho-en-mexico-requisitos-y-certificaciones-de-calidad-para-fortalecer-la-confianza-en-productos-nacionales/>

Diario Oficial de la Federación (DOF) (17 de febrero de 2025). ACUERDO por el que se dan a conocer las marcas de certificación HECHO EN MÉXICO y MADE IN MEXICO y se expiden sus reglas de uso. Recuperado de: [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5749333&fecha=17/02/2025#gsc.tab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5749333&fecha=17/02/2025#gsc.tab=0)

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 16-81, sobre retención de productos del mar por posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Productos del mar.  
Créditos: Istockphoto.

El 18 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 16-81, sobre la retención (sin examen físico) de productos del mar, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Roja** (empresas y sus productos que no han cumplido con los criterios de exclusión de la

retención sin examen físico):

- **La Toya Distribuciones S.A. de C.V.**, por detección de *Salmonella* spp. en **atún** originario del municipio de **Mazatlán, Sinaloa** (fecha de publicación: 03/03/2025).

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio de Embarcaciones Menores, Unidades de Producción Primaria y Procesamiento Primario, Reconocidas en Buenas Prácticas**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 7 de marzo de 2025.

Durante 2025, esta es la primera notificación sobre retención (sin examen físico) de productos del mar, por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de marzo de 2025). Import Alert 16-81: Detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to the Presence of *Salmonella*. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_49.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_49.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

## China: Aplicaciones del aprendizaje profundo en la inocuidad y calidad de los granos almacenados.



El 18 de marzo de 2025, investigadores de la Universidad de Jilin, China, publicaron un estudio que propone un sistema inteligente para el monitoreo y la gestión del almacenamiento de granos, basado en aprendizaje profundo. La investigación busca optimizar la seguridad y calidad de los granos almacenados mediante el uso de sensores y algoritmos avanzados que detectan condiciones de riesgo en tiempo real.

Se señala que este sistema emplea sensores especializados para medir factores clave como la temperatura y la humedad, proporcionando datos

que son analizados por un modelo de inteligencia artificial. Este algoritmo es capaz de identificar patrones anómalos que podrían indicar riesgos de deterioro, como crecimiento de moho, infestaciones de plagas o alteraciones en la calidad del grano.

En este sentido, los investigadores destacaron que la detección temprana de estos problemas permite la emisión de alertas preventivas, facilitando la toma de decisiones en el manejo del almacenamiento. Esto no solo reduce pérdidas económicas, sino que también garantiza la inocuidad y calidad de los productos, beneficiando tanto a los productores como a los consumidores.

Finalmente, el estudio sugiere que la implementación de tecnologías de monitoreo inteligente en el almacenamiento de granos puede transformar la industria agrícola, al permitir un manejo más eficiente y sostenible. Además, se recomienda continuar con investigaciones que perfeccionen estos modelos y expandir su uso en diferentes condiciones climáticas y tipos de cultivos.

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).

Referencias: Li *et al.* (18 de marzo de 2025). Smart Grain Storage Solution: Integrated Deep Learning Framework for Grain Storage Monitoring and Risk Alert. Recuperado de: <https://www.mdpi.com/2304-8158/14/6/1024>

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: Científicos descubren hongo antártico con potencial para el desarrollo de bioplaguicidas.



El 18 de marzo de 2025, a través del portal *AgroNews* se dio a conocer que científicos de la Universidad Federal de Minas Gerais (UFMG), la Corporación Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa) y del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) han descubierto el hongo *Penicillium palitans*, que produce sustancias antifúngicas y fitotóxicas con potencial para el desarrollo de bioplaguicidas.

Se destaca que, el hongo referido se colectó de sedimentos marinos del Océano Antártico (a más de 400 metros de profundidad) y se sometió a análisis de laboratorio que revelaron dos sustancias principales: la penienona y la palitantina.

Los análisis de laboratorio revelaron que la penienona tiene una fuerte actividad antifúngica, inhibiendo la germinación de semillas y demostrando eficacia contra patógenos como *Colletotrichum fragariae*. Por otro lado, la palitantina mostró efectos fitotóxicos más moderados. Los investigadores destacan la importancia de la biodiversidad microbiana de la Antártida, que alberga organismos extremófilos capaces de sobrevivir en condiciones extremas, como temperaturas bajo cero y alta salinidad, lo que la convierte en una fuente prometedora para descubrir compuestos biotecnológicos.

Finalmente, se refiere que aunque el hallazgo ofrece alternativas sostenibles a los plaguicidas sintéticos, los científicos advierten que aún se necesitan más pruebas para evaluar la seguridad, estabilidad y efectividad de estos compuestos en condiciones reales de campo. Además, enfatizan que se deben realizar estudios adicionales para evaluar su viabilidad a gran escala y la colaboración entre instituciones de investigación y empresas del sector agrícola.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgroNews* (18 de marzo de 2025). Brazilian scientists discover Antarctic fungus with biopesticide potential. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--53319.htm>

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

## Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de acetamiprid en miel.



Imagen representativa sobre la modificación del LMR de acetamiprid en la miel. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 18 de marzo de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó la evaluación de una solicitud para modificar el límite máximo de residuos (LMR) existente de acetamiprid en la miel, de conformidad con el Reglamento n.º 396/2005 de la Comisión Europea (CE).

Se precisa que la EFSA realizó la evaluación en cuestión a partir de que la empresa Albaugh Europe Sàrl presentó una solicitud ante la autoridad nacional competente en Eslovenia (Estado Miembro Evaluador, EMS) para modificar los LMR existentes para la sustancia activa acetamiprid en la miel.

Se señala que, tras una consulta pública y una revisión exhaustiva de los datos científicos, el Estado miembro evaluador (EMS) propuso aumentar el LMR de 0.05 a 1 mg/kg. La EFSA evaluó los estudios sobre el metabolismo del acetamiprid en cultivos, su estabilidad en la miel y su toxicidad. Se confirmó que el metabolito N-desmetil acetamiprid (IM-2-1) no representa un riesgo significativo, ya que sus niveles en la miel se encontraron por debajo del límite de cuantificación.

En este sentido, la EFSA concluyó que el nuevo LMR propuesto no supone un riesgo para la salud de los consumidores, ya que la exposición estimada a corto y largo plazo se mantiene dentro de los límites toxicológicos aceptables. La recomendación final de la EFSA es modificar el LMR vigente en la miel a 1 mg/kg, decisión que ahora deberá ser adoptada por la Comisión Europea y reflejada en la legislación de la Unión Europea (UE).

Cabe señalar que, en México el insecticida acetamiprid forma parte del Catálogo de Plaguicidas Aprobados por COFEPRIS para su uso en cultivos agrícolas. Adicionalmente, se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (18 de marzo de 2025). Modification of the existing maximum residue level for acetamiprid in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9300>

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>