



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de marzo de 2025



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: Tabasco garantiza la calidad e inocuidad de carne de bovino mediante certificación TIF. ....	2
México: Detectan <i>Listeria monocytogenes</i> con factores de virulencia y RAM en quesos frescos de Tamaulipas. ....	3
Chile: Seguimiento a Proyecto Chile-México en materia de la inocuidad alimentaria y el empoderamiento de las mujeres en la agricultura y pesca. ....	4
Canadá: MAPAQ emite Aviso por detección de <i>Escherichia coli</i> en mezcla de microplantas. ....	5
EUA: Ampliación de Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea. ....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: Tabasco garantiza la calidad e inocuidad de carne de bovino mediante certificación TIF.



Imagen representativa de una planta procesadora de carnes tipo TIF. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 26 de marzo de 2025, a través del portal *Diario de Tabasco* y diversos medios, informaron que la planta procesadora *Cárnicos Fricetab S.A.P.I.*, ubicada en el municipio de Centro, Tabasco, recibió la certificación Tipo Inspección Federal (TIF), otorgada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) y el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).

Se señala que esta certificación permite que los productos cárnicos procesados en esta planta puedan comercializarse a nivel nacional e internacional, lo que

representa una oportunidad clave para fortalecer la economía regional, garantizar productos seguros al consumidor y reducir la dependencia de rastros privados.

Además, se informó que con esta certificación el municipio se convierte en uno de los pocos en el país que cuentan con un rastro TIF operado directamente por el gobierno local, destacando su infraestructura moderna y cumplimiento estricto de las normas sanitarias.

Finalmente, se resaltó que esta certificación no solo beneficia al rastro y sus trabajadores, sino también a productores pecuarios de la región, quienes ahora podrán acceder a nuevos mercados con mejores precios. Asimismo, se proyecta que esta planta impulse el desarrollo del campo tabasqueño, consolide la soberanía alimentaria regional y refuerce la confianza de los consumidores en la calidad de los productos locales.

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).

Referencias: *Diario de Tabasco* (26 de marzo de 2025). Tabasco con certificación TIF de calidad internacional. Recuperado de: <https://www.diariodetabasco.mx/tabasco/2025/03/26/tabasco-con-certificacion-tif-de-calidad-internacional/>

*Tabasco Hoy* (26 de marzo de 2025). Centro obtiene certificación federal para su rastro TIF: Javier May. Recuperado de: <https://www.tabascohoy.com/centro-obtiene-certificacion-federal-para-su-rastro-tif-javier-may/>

*XEVT* (26 de marzo de 2025). Tabasco ya cuenta con certificación TIF que permitirá exportación nacional e internacional. Recuperado de: <https://www.xevt.com/tabasco/tabasco-ya-cuenta-con-certificacion-tif-que-permitira-exportacion-nacional-e-internacional/366690>

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: Detectan *Listeria monocytogenes* con factores de virulencia y RAM en quesos frescos de Tamaulipas.

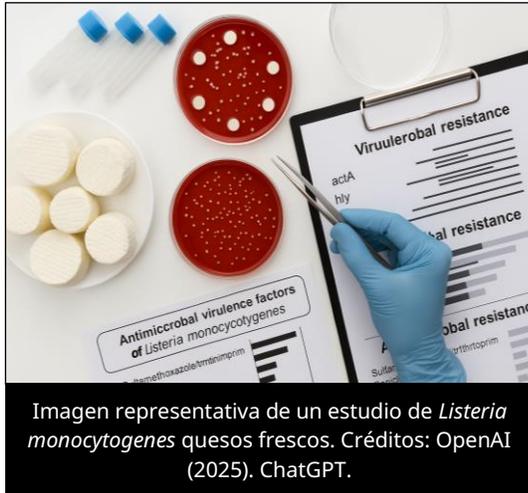


Imagen representativa de un estudio de *Listeria monocytogenes* quesos frescos. Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 26 de marzo de 2025, investigadores del Instituto Politécnico Nacional y la Universidad Autónoma de Tamaulipas publicaron un estudio científico que reveló que el 12% de las muestras de queso fresco vendidas en 10 municipios de Tamaulipas, México, dieron positivo a *Listeria monocytogenes*.

La investigación analizó 300 muestras recolectadas durante 2023 en 100 tiendas, identificando la bacteria mediante cultivo y

PCR. Se evaluaron 10 factores de virulencia, siendo los más frecuentes: *actA* y *hly* (ambos en el 83.3% de las cepas).

Además, se realizaron pruebas de susceptibilidad a 14 antibióticos, encontrando resistencia en 9 de ellos, principalmente a sulfametoxazol/trimetoprim (38.8%), penicilina (16.6%), tetraciclina (13.8%) y amoxicilina con ácido clavulánico (13.8%).

Finalmente, los autores advierten que, aunque la prevalencia y resistencia antibiótica fueron relativamente bajas, la presencia de *L. monocytogenes* en productos lácteos implica un riesgo potencial para la salud pública. Por ello, recomiendan establecer programas de monitoreo continuo que permitan detectar y controlar oportunamente este patógeno en los alimentos.

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), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

### Referencias:

Guel-García, G.P., *et al.* (26 de marzo de 2025). Antimicrobial resistance and virulence factors of *Listeria monocytogenes* isolated from fresh cheese products in Tamaulipas, Mexico. Recuperado de: <https://doi.org/10.1556/030.2025.02493>

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



## Chile: Seguimiento a Proyecto Chile-México en materia de la inocuidad alimentaria y el empoderamiento de las mujeres en la agricultura y pesca.



Talleres de inocuidad de alimentos en Tarapacá, Ñuble y La Araucanía por el Proyecto Chile-México. Créditos: CEI Noticias, Canal 1 y Araucanía

El 26 y 27 de marzo de 2025, a través de diversos portales de Chile se dio a conocer que en el marco del Proyecto Chile-México, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) impartió talleres teórico-prácticos a emprendedoras de las regiones Ñuble y La Araucanía (Chile) en materia de inocuidad alimentaria, como un factor clave para el desarrollo económico y social.

Como antecedente, se señala que el primer taller fue impartido en Tarapacá (Chile) durante el mes en curso y tuvo un enfoque preventivo.

Los comunicados precisan que, entre las actividades desarrolladas, destacan las siguientes: 1) En Ñuble: Participaron más de 20 emprendedoras en los talleres, los cuales buscaron fortalecer las capacidades de las productoras en la implementación de estándares de seguridad en sus procesos productivos mediante la realización de diagramas de flujo que permitan la identificación de factores de riesgo en cada etapa. También visitaron predios en Lonquén y Peña Santa Rosa, en San Nicolás, donde se observaron procesos productivos hortofrutícolas; y 2) La Araucanía: Participaron 20 emprendedoras de las comunas de Pitrufquén, Nueva Imperial, Los Sauces, Loncoche y Freire. Mediante el taller se dio a conocer la herramienta que dispone ACHIPIA para apoyar a las productoras en la detección de factores de riesgo en la producción, para posteriormente, determinar las medidas de control en los procesos.

Finalmente, se precisa que el proyecto tendrá una duración de 2 años e incluye talleres dirigidos a mujeres de Chile y México (de los municipios de Cihuatlán, Chapala y Sayula, del estado de Jalisco).

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: *Canal 1* (26 de marzo de 2025). Mujeres de Ñuble avanzan en inocuidad alimentaria con el Proyecto Chile-México. Recuperado de: <https://www.canal1.cl/noticias/mujeres-de-uble-avanzan-en-inocuidad-alimentaria-con-el-proyecto-chile-mxico>

*Araucanía Noticias* (27 de marzo de 2025). En La Araucanía comenzó proyecto de cooperación internacional con mujeres rurales de INDAP. Recuperado de: <https://araucanianoticias.cl/2025/en-la-araucana-comenz-proyecto-de-cooperacin-internacional-con-mujeres-rurales-de-indap/0327276531>

*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



**Canadá: MAPAQ emite Aviso por detección de *Escherichia coli* en mezcla de microplantas.**



El 22 de marzo de 2025, a través del portal del Gobierno de Quebec, se dio a conocer el comunicado del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPAQ), en el que se informó sobre la detección de *Escherichia coli* en una mezcla de microplantas vendidas por Micro Plants Robert.

El comunicado señala que Micro Plants Robert retiró el producto afectado y, en conjunto con el MAPAQ, decidieron emitir esta advertencia como medida preventiva.

Los productos potencialmente afectados son los siguientes: Microplantas "Micro-pousses mélange corsé", en recipientes de plástico transparente de 60 g, con código UPC 6 28110 48201 y fecha de empaque del 20 de marzo de 2025. Dicho producto ha estado disponible para su venta en diversos establecimientos de la provincia de Quebec. Cabe destacar que, hasta la fecha, el MAPAQ no ha recibido reportes de casos de enfermedades asociadas al consumo de este producto.

Finalmente, se recomienda a las personas que hayan adquirido este producto no consumirlo, devolverlo al establecimiento donde lo compraron o desecharlo de manera adecuada.

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

Referencias: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPAQ) (22 de marzo de 2025). Avis de ne pas consommer de micro-pousses mélange corsé préparé et vendu par l'entreprise Micro plants Robert. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/avis-de-ne-pas-consommer-de-micro-pousses-melange-corse-prepare-et-vendu-par-lentreprise-micro-plants-robert-61743>

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: Ampliación de Alerta por detección de Norovirus en ostras procedentes de la República de Corea.

PROCESSOR NAME:	DAIHUNG MULSAN CO., LTD. CERT NO. KR-7-SP
ADDRESS:	73, MIUJIHAEAN-RO, TONGYEONG-SI, GYEONGSANGNAM-DO, KOREA
HARVEST DATE:	JAN. 30, 2024
HARVESTED IN:	GYEONGSANGNAM-DO, KOREA
HARVEST LOCATION:	DESIGNATED AREA NO. II
CITY OF SHELLFISH:	290 CARTONS
THIS LABEL IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RELABELED AND THEREAFTER KEPT ON FILE IN CHRONOLOGICAL ORDER, FOR 90 DAYS. RETAILERS: DATE WHEN LAST SHELLFISH FROM THIS CONTAINER WAS SOLD OR SERVED:	
TO:	RESHIPPER'S CERT. NO. DATES RESHIPPED:
SEA WIN, INC. 156 STANFORD AVE. LOS ANGELES, CA 90013	CA 353 SS

RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS "CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY BE CONTAMINATED WITH BACTERIA, VIRUSES AND PARASITES. ESPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS."

Etiqueta de ostras de la República de Corea retiradas del mercado por detección de Norovirus. Créditos: FDA.

El 26 de marzo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una ampliación a la alerta por la detección de Norovirus en ostras congeladas de media concha procedentes de la República de Corea, para incluir fechas de cosecha adicionales.

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó de la notificación por parte del Departamento de Salud de California a la FDA sobre un brote de Norovirus vinculado al retiro del

mercado de la empresa Sea Win, Inc. (CA 353 SS - de Los Ángeles, California) de ostras congeladas de media concha, cosechadas el 30/01/2024 y el 04/02/2024 en el Área Designada II en la República de Corea (KR-7-SP). Por lo anterior, inicialmente la FDA recomendó no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra, a restaurantes y minoristas de alimentos del estado de California.

Se precisa que, actualmente, la FDA está ampliando esta alerta para incluir fechas de cosecha adicionales de los productos referidos, después de que la empresa Daihung Mulsan Co., Ltd. (de República de Corea) iniciara el retiro del mercado de ostras adicionales que fueron cosechadas en la misma Área en las fechas 31/01/2024, 02/01/2024 y 02/02/2024, así como los identificados en el retiro inicial (30/01/2025 y 04/02/2025). Estas fueron enviadas a Sea Win, Inc.

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

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de marzo de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Frozen Half-Shell Oysters from Republic of Korea Designated Area II, Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-half>

Interstate Shellfish Sanitation Conference (ISSC) (11 de marzo de 2025). Notice of Illness Outbreaks, Shellfish Closures, Reopenings, & Recalls. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices>  
<https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2025/recall/ca-recall-3-10-25.pdf>  
<https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2025/recall/recall-notice-march-2025-rok-reviewed.pdf>

Noticias de Seguridad Alimentaria (FSN) (27 de marzo de 2025). FDA expands warning on frozen oysters from South Korea tied to norovirus outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2025/03/fda-expands-warning-on-frozen-oysters-from-south-korea-tied-to-norovirus-outbreak/>

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>