



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de mayo de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y Brasil: 9ª Misión Comercial Procesadores de Proteína Animal Brasil 2025, promueve altos estándares sanitarios de procesamiento cárnico.2

México: Clúster de Alimentos del Estado de Guanajuato impulsa uso de inteligencia artificial para la inocuidad alimentaria.3

EUA: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.4

EUA: Alerta por detección de *Escherichia coli* O103 en carne de res molida.6



México y Brasil: 9ª Misión Comercial Procesadores de Proteína Animal Brasil 2025, promueve altos estándares sanitarios de procesamiento cárnico.



El 30 de abril de 2025, a través del portal *Arriba el Campo* y otros medios de comunicación, se dio a conocer que la Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal (ANETIF) y la Cámara México-Brasil (CAMEBRA), organizan la 9ª Misión Comercial de Procesadores de Proteína Animal Brasil 2025 (del 14 al 22 de 2025), con la finalidad de diversificar el suministro de productos cárnicos con altos estándares sanitarios.

Como antecedente, se menciona que según datos aportados por CAMEBRA, México importa de Brasil aproximadamente el 14% de carne de pollo, 8% de carne de cerdo y 6% de carne bovina del total global de importaciones mexicanas de estos productos; sin embargo, las exportaciones de México a Brasil son prácticamente inexistentes por lo que la relación comercial cárnica es unidireccional en la actualidad.

Derivado de lo anterior, ambos países buscan mediante la 9ª Misión fortalecer lazos comerciales, explorar oportunidades de negocio y conocer de primera mano los avances e innovaciones en el sector de proteína animal en Brasil, cubriendo aspectos de seguridad alimentaria, calidad y precios. Entre los temas a considerar se encuentran: Reuniones con Asociaciones de Productores de Proteína Animal, citas B2B con Empresas, visitas a plantas y rastros, reuniones con autoridades locales y recorridos por centros de innovación tecnológica del sector.

Finalmente, se precisa que Brasil trabaja junto con el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) para incrementar las exportaciones de carne de cerdo a México de los estados de Paraná y Río Grande de Sul (Brasil), con altos estándares sanitarios de procesamiento cárnico.

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: *Arriba el Campo* (30 de abril de 2025). Preparan una misión comercial de industrias cárnicas brasileñas para fomentar sus ventas en México. Recuperado de: <https://arribaelcampo.com.mx/preparan-una-mision-comercial-de-industrias-carnicas-brasilenas-para-fomentar-sus-ventas-en-mexico/>

Eurocarne (29 de abril de 2025). Preparan una misión comercial de industrias cárnicas brasileñas para fomentar sus ventas en México. Recuperado de: <https://eurocarne.com/noticias/codigo/66550/kw/Preparan%20una%20misi%C3%B3n%20comercial%20de%20industrias%20c%C3%A1rnicasbrasile%C3%B1as%20para%20fomentar%20sus%20ventas%20enM%C3%A9xico>

Red Social Facebook (8 de abril de 2025). Publicación de Grupo TIF. Recuperado de: <https://www.facebook.com/reel/660572076913250>

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: Clúster de Alimentos del Estado de Guanajuato impulsa uso de inteligencia artificial para la inocuidad alimentaria.



Ponencia de Ing. Paulo Cesar Ramírez Silva donde sentaron los puntos para hacer sinergia con la tecnología. Créditos: Ricardo Sanchez / El Sol de Irapuato

El 1 de mayo de 2025, a través del portal *El Sol de Irapuato*, se dio a conocer que, en el marco de una sesión extraordinaria, el Clúster de Alimentos del Estado de Guanajuato está impulsando el uso de redes de *networking* e inteligencia artificial para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos en el estado.

Durante la sesión mencionada, el presidente del Clúster destacó que Guanajuato es un

estado donde se producen alimentos inocuos y expresó su intención de posicionarlo como un referente nacional en el conocimiento sobre esta materia. Para lograrlo, subrayó la importancia de crear una cultura de inocuidad alimentaria en todo el estado al implementar departamentos de inocuidad y calidad en las empresas, a través de *networking*.

En este sentido, un empresario de software, educación e internet impartió una ponencia, mediante la cual, dio una introducción al uso de inteligencias artificiales, como un ejemplo de cómo estas herramientas pueden facilitar los procesos y fortalecer las redes empresariales.

Finalmente, se precisa que la secretaria de economía destacó que, de 32,872 negocios, hay una participación del 15.7% del PIB y es el sector que más empleos genera al estado con más de 317,000. Sin embargo, de todas estas empresas solo exportan 269 de este sector, siendo fundamental la implementación de estrategias para fortalecer a las pymes agroindustriales. Además, puntualizó que los empleados y empleadas pueden aprender sobre inteligencia artificial y otras áreas mediante las microcredenciales.

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: *El Sol de Irapuato* (1 de mayo de 2025). Inteligencia artificial clave en la industria alimentaria: Clúster de Alimentos del Estado de Guanajuato. Recuperado de: <https://oem.com.mx/elsoldeirapuato/local/inteligencia-artificial-es-clave-en-fortalecimiento-de-la-industria-alimentaria-cluster-de-alimentos-del-estado-de-guan-23071090>

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: La FDA comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa. Créditos: FDA

El 30 de abril de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).

Conforme a la última actualización, 7 investigaciones se encuentran activas. La situación actual de los casos potencialmente relacionados con la producción o procesamiento primario en el ámbito agropecuario (6), se desglosa en la lista siguiente:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (30/04/2025): La FDA ha iniciado la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-06. El número de casos registrados de personas enfermas es de 10.
- Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continua con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó de 50 a 59.
- Brote de ***Salmonella Enteritidis***, vinculado a un **producto aún no identificado** (23/04/2025): La FDA continua con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 22 a 24.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (09/04/2025): La FDA continúa el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. Este brote se ha agregado a la tabla de seguimiento de brotes del Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA (USDA-FSIS) con el número de referencia 2025-05. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 15.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (13/03/2025): La FDA continúa con la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 30.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- Brote de ***Salmonella* Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (20/02/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continua con el rastreo, la recolección de muestras y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas fue de 36.
- Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (05/03/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA se ha cerrado. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 3.

La lista de 2025 integra 8 brotes de ETAs, vinculados con: 8 productos aún no identificados.

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), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de abril de 2025). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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 *Escherichia coli* O103 en carne de res molida.



Carne de res molida.
Créditos: Istockphoto.

El 1 de mayo de 2025, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de EUA (USDA) emitió una alerta por la detección de *Escherichia coli* O103 productora de toxina Shiga (STEC), en carne de res molida distribuida por Bismillah Halal Meats (de Marietta, Georgia).

Como antecedente, se destaca que la alerta derivó después de que el FSIS detectara la presencia de *E. coli* O103 productora de toxina

Shiga (STEC), en muestras del producto referido durante un programa rutinario de muestreo y análisis de alimentos.

Los productos potencialmente afectados se vendieron de forma directa a los consumidores del 10 al 23 de abril de 2025 y se pesaron, envolvieron y etiquetaron en la tienda en el momento de la compra. Los productos no llevan un número de establecimiento ni la marca de inspección del USDA porque se produjeron bajo exención minorista.

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 o devolverlos al lugar de compra.

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: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (1 de mayo de 2025). FSIS Issues Public Health Alert for Bismillah Halal Meats Ground Beef Due to Possible *E. Coli* O103 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-bismillah-halal-meats-ground-beef-due-possible-e>

Food Poison Journal (1 de mayo de 2025). FSIS swings into Action over *E. coli* O103. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/fsis-swings-into-action-over-e-coli-o103/>

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>