



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

9 de mayo de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Impulsará el Estado de México la producción de miel, protegiendo poblaciones de abejas del uso plaguicidas. 2

México: Centro Colaborador MEX-33 de la OPS/OMS fortalece la vigilancia de bacterias patógenas en el país y en la región de las Américas..... 3

EUA: Retiro de semillas de calabaza por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: Impulsará el Estado de México la producción de miel, protegiendo poblaciones de abejas del uso plaguicidas.



El 8 de mayo de 2025, a través del portal *La Prensa*, se informó que en el marco de la Segunda Feria de la Miel y el Propóleo, organizada por la Facultad de Estudios Superiores (FES) Cuautitlán de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), la secretaria del Campo del Estado de México afirmó que se impulsará la producción de miel en la entidad, protegiendo las poblaciones de abejas del uso de plaguicidas.

Se precisa que, el Estado de México ocupa el lugar número 14 a nivel nacional en producción de miel, con un promedio de 900 toneladas anuales. En este sentido, se menciona que, actualmente, se tienen registrados 1,000 productores distribuidos en 78 municipios, quienes cuentan con alrededor de 35,000 colmenas. Entre los municipios con mayor producción destacan Tonatico, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Tenancingo, Tepetlixpa, Tejupilco, Ocuilan, Amatepec, Atlautla y Temascaltepec.

Se destaca que, en 2024, 107 productores (principalmente en la región sur del estado) se beneficiaron de los programas de apoyo a la producción apícola, que incluyen la entrega de colmenas, abejas reinas, cajones, equipo de protección y ahumadores.

El comunicado menciona que, la secretaria del Campo del Estado de México subrayó la necesidad de incrementar tanto la producción como el consumo de miel, al tiempo que se protegen las poblaciones de abejas y otros polinizadores, promoviendo la eliminación del uso de plaguicidas y químicos en los cultivos. En este sentido, la FES Cuautitlán fortalecerá esta área al contar con el único laboratorio de propóleo en el país, el cual impulsa investigaciones de interés para diversas ramas científicas.

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: *La Prensa* (8 de mayo de 2025). Impulsará Edomex producción de miel con apoyo de FES Cuautitlán. Recuperado de: <https://oem.com.mx/la-prensa/metropoli/impulsara-edomex-produccion-de-miel-con-apoyo-de-fes-cuautitlan-23196898>

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: Centro Colaborador MEX-33 de la OPS/OMS fortalece la vigilancia de bacterias patógenas en el país y en la región de las Américas.



Personal de la OPS/OMS en México y el Centro Colaborador MEX 33.
Créditos: OPS/OMS.

El 7 de mayo de 2025, a través del portal de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)/ Organización Mundial de la Salud (OMS), se informó sobre la visita del personal técnico de la OPS/OMS en México, junto con representantes de otros Centros Colaboradores, al Centro Colaborador MEX-33 (CC), ubicado en Tecámac, Estado de México.

Este centro, albergado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), se especializa en la resistencia a los antimicrobianos en bacterias transmitidas por alimentos y ambientes. La visita tuvo como objetivo conocer los avances tecnológicos en secuenciación de genoma completo y análisis bioinformáticos que fortalecen la vigilancia epidemiológica en la región.

Durante el recorrido, el director general de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera, destacó que el centro no solo identifica contaminantes microbiológicos, sino que realiza estudios genómicos para rastrear su relación con posibles brotes de enfermedades. Por su parte, la directora del Centro Nacional de Referencia de Inocuidad y Bioseguridad Agroalimentaria señaló que la plataforma tecnológica del CC MEX-33 permite ejecutar con alta resolución el sistema de vigilancia integral sobre resistencia antimicrobiana en toda la cadena alimentaria.

Por otro lado, la asesora internacional para enfermedades transmisibles resaltó la importancia de este trabajo, no solo a nivel nacional, sino global, debido a la interconexión de las cadenas alimentarias. Finalmente, el equipo técnico visitó laboratorios clave de la Unidad Integral de Servicios de Diagnóstico y Constatación (UISDC), el Centro Nacional de Servicios de Diagnóstico en Salud Animal (CENASA) y el Centro de Adiestramiento Canino (CEACAN), reforzando el compromiso interinstitucional con la inocuidad agroalimentaria.

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: *Organización Panamericana de la Salud (OPS)/Organización Mundial de la Salud (OMS)* (7 de mayo de 2025). Personal técnico visita el Centro Colaborador MEX-33 de la OPS/OMS. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/noticias/7-5-2025-personal-tecnico-visita-centro-colaborador-mex-33-opsoms>

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: Retiro de semillas de calabaza por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 7 de mayo de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Advantage Health Matters Inc. (con sede en Ontario, Canadá) está retirando del mercado semillas de calabaza jumbo de la marca Organic Traditions, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que el retiro en cuestión, derivó del retiro de este mismo producto en Canadá.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Semillas de calabaza jumbo" de la marca Organic Traditions; en paquetes de plástico transparente de 227 gr (8 oz); Número de Lote L250320200; Fecha de caducidad 05/02/2027. Estos productos se distribuyeron en los estados de Nueva York y Virginia. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades relacionadas con este retiro.

Se precisa que, Advantage Health Matters Inc. continúa con la investigación sobre el origen de la contaminación. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de mayo de 2025). Advantage Health Matters Inc Recalls "Organic Jumbo Pumpkin Seeds" Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/advantage-health-matters-inc-recalls-organic-jumbo-pumpkin-seeds-because-possible-health-risk>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (7 de mayo de 2025). Organic Traditions brand Jumbo Pumpkin Seeds recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/organic-traditions-brand-jumbo-pumpkin-seeds-recalled-due-salmonella>

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>