



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

20 de marzo de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y EE. UU.: Refrendan su compromiso con la inocuidad de productos agroalimentarios.....2

Reino Unido: Estudio vincula transmisión de *Campylobacter* spp. resistente a antimicrobianos con el consumo de carne de pollo.3

India: Aprueba reformas regulatorias en materia de seguridad alimentaria e introduce inspecciones basadas en riesgos.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México y EE. UU.: Refrendan su compromiso con la inocuidad de productos agroalimentarios.



El 19 de marzo de 2026, se informó que México y Estados Unidos **reafirmaron su compromiso para garantizar la inocuidad de los productos agroalimentarios** en el marco de la **Alianza para la Inocuidad Alimentaria**, mediante la colaboración entre el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (**SENASICA**), la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (**COFEPRIS**) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (**FDA**), con el objetivo de **proteger la salud de los consumidores y fortalecer el comercio bilateral**.

En este sentido, representantes de las instituciones citadas se reunieron en la Ciudad de México para reforzar la coalición refrendada en 2020, la cual da seguimiento a los trabajos de la **Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados de 2014**, y se comprometieron a impulsar acciones eficaces ante brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Asimismo, se planteó **robustecer la capacidad técnico-científica de los laboratorios**, promover la **transparencia en el intercambio de información** y consolidar la cooperación internacional mediante **grupos de trabajo enfocados en capacitación, colaboración científica y atención a brotes**.

Finalmente, se subrayó la **importancia estratégica de México como socio comercial de Estados Unidos**, así como la necesidad de mantener una colaboración estrecha para garantizar la inocuidad de los alimentos ante una demanda creciente. Esta cooperación, junto con el cumplimiento de estándares sanitarios, ha impulsado el **intercambio agroalimentario bilateral**, que pasó de 50 mil millones a **73 mil millones de dólares** en los últimos cinco años, **destacando productos mexicanos** como el **aguacate, tomate, frutillas y pimienta**.

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: *Heraldo de México* (19 de marzo de 2026). México y Estados Unidos fortalecen su cooperación para garantizar la seguridad e inocuidad de productos agroalimentarios. Recuperado de: <https://heraldodemexico.com.mx/nacional/2026/3/19/mexico-estados-unidos-fortalecen-su-cooperacion-para-garantizar-la-seguridad-inocuidad-de-productos-agroalimentarios-782075.html>

Debate (19 de marzo de 2026). Alianza México-Estados Unidos impulsa comercio agroalimentario seguro y en crecimiento. Recuperado de: <https://www.debate.com.mx/amp/agro/alianza-mexico-estados-unidos-impulsa-comercio-agroalimentario-seguro-y-en-crecimiento-20260318-0320.html>

El Sol de México (18 de marzo de 2026). Alianza comercial México-EU en inocuidad agroalimentaria toca los 73 mil mdd. Recuperado de: <https://oem.com.mx/elsoldemexico/finanzas/alianza-para-la-inocuidad-29043869>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (18 de marzo de 2026). México y Estados Unidos refrendan compromiso con la inocuidad de productos agroalimentarios. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/mexico-y-estados-unidos-refrendan-compromiso-con-la-inocuidad-de-productos-agroalimentarios?idiom=es>

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>



Reino Unido: Estudio vincula transmisión de *Campylobacter* spp. resistente a antimicrobianos con el consumo de carne de pollo.



Carne de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 17 de marzo de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine*, se dio a conocer que un estudio realizado por la **Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA)** en colaboración con otras instituciones, concluyó que **más del 80% de los casos humanos de campylobacteriosis** están asociados al **consumo de carne de pollo**, al tiempo que advierte un **aumento significativo de la resistencia a antimicrobianos (RAM)** en aislados de *Campylobacter* spp.

El análisis, basado en secuenciación del genoma completo (WGS) y modelos de atribución con inteligencia artificial, identificó que la resistencia a **fluoroquinolonas y tetraciclinas ha aumentado considerablemente** en infecciones humanas, con niveles que superan el 50% y una creciente co-resistencia entre ambos antibióticos.

Además, ciertas cepas vinculadas exclusivamente a aves de corral presentan **niveles de resistencia cercanos al 100%**, lo que genera preocupación sobre su persistencia pese a mejoras en la gestión antimicrobiana en granjas. Si bien otras fuentes como rumiantes, aves silvestres y ganado también contribuyen a la transmisión, su impacto es menor en comparación con el pollo, aunque relevante en entornos rurales. Asimismo, se detectó una posible transmisión ambiental de cepas resistentes entre animales.

El estudio destaca la importancia de integrar **herramientas genómicas y modelos basados en inteligencia artificial en la vigilancia sanitaria**, bajo un enfoque “Una Salud”, para mejorar la identificación de fuentes y orientar medidas de control más eficaces. Finalmente, se subraya que ***Campylobacter* spp. sigue siendo la principal causa de gastroenteritis bacteriana en el Reino Unido**, con un alto impacto económico, por lo que el monitoreo continuo de la resistencia y una mejor comprensión de las vías de transmisión son esenciales para diseñar estrategias de intervención efectivas.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (17 de marzo de 2026). UK FSA Estimates Chicken Meat Causes More than 80 Percent of Human Campylobacteriosis Cases. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11247-uk-fsa-estimates-chicken-meat-causes-more-than-80-percent-of-human-campylobacteriosis-cases>

Agencia de Normas Alimentarias, Universidad de Oxford, Instituto Moredun, & Instituto Quadram, Colles, F., *et al.* (2026). Genomics of Antimicrobial Resistant *Campylobacter* Transmission Through UK Agri-Food Systems. Recuperado de: <https://doi.org/10.46756/001c.147190>

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



India: Aprueba reformas regulatorias en materia de seguridad alimentaria e introduce inspecciones basadas en riesgos.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 18 de marzo de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine*, se informó que el **Ministerio de Salud y Bienestar Familiar de la India (MoHFW)** aprobó un paquete de reformas en seguridad alimentaria para **facilitar la actividad empresarial y fortalecer el sistema de control sanitario**, incorporando **licencias perpetuas, simplificación administrativa y un modelo de inspección basado en riesgos y tecnología**.

Este enfoque permitirá **reducir inspecciones innecesarias, incentivar el cumplimiento y mejorar la transparencia y focalización del control regulatorio**. Entre los cambios más relevantes destacan:

- ✍ Se establece la **validez permanente de registros y licencias**, eliminando renovaciones periódicas y mejorando la continuidad operativa. Asimismo, se **incrementan los umbrales de facturación**, simplificando requisitos para micro y pequeñas empresas mediante menor carga administrativa, eliminación de preinspecciones y procesos de registro más ágiles.
- ✍ Los **vendedores ambulantes registrados a nivel municipal serán reconocidos automáticamente por la Autoridad de Seguridad y Normas Alimentarias de la India (FSSAI)**, evitando duplicidades regulatorias y beneficiando a más de un millón de trabajadores, quienes podrán centrarse en la higiene y sus actividades comerciales.
- ✍ Se implementará un **sistema dinámico de inspección basado en riesgos**, donde las inspecciones se priorizan según factores como: tipo de alimento, historial de cumplimiento, resultados de auditorías externas e información de vigilancia y control.

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), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (18 de marzo de 2026). India Approves Food Safety Regulatory Reforms, Introduces Risk-Based Inspection. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11253-india-approves-food-safety-regulatory-reforms-introduces-risk-based-inspection>

Food Safety News (17 de marzo de 2026). Indian reforms approved to improve food safety. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/03/indian-reforms-approved-to-improve-food-safety/>

Autoridad de Seguridad y Normas Alimentarias de la India (FSSAI) (13 de marzo de 2026). MoHFW Approves Major Regulatory Reforms to Promote Ease of Doing Business and Strengthen Food Safety Framework. Recuperado de: [Press Release_FSSAI Reforms_130326.pdf](https://www.fssai.gov.in/press-release/fssai-reforms-130326.pdf)

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>