



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: COFEPRIS implementa cierres precautorios de áreas de cosecha de moluscos bivalvos por florecimientos algales nocivos y toxinas marinas.2

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

Perú: Impulsa marco regulatorio para cultivos modificados genéticamente.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: COFEPRIS implementa cierres precautorios de áreas de cosecha de moluscos bivalvos por florecimientos algales nocivos y toxinas marinas.



Moluscos bivalvos.
Créditos: Istockphoto.

El 23 de marzo de 2026, se informó que la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (**COFEPRIS**) implementó el **cierre precautorio de áreas de cosecha de moluscos bivalvos** debido a la **detección** de toxinas marinas, como medida sanitaria para **prevenir intoxicaciones** y proteger la **inocuidad de los productos pesqueros**.

Como antecedente, la COFEPRIS, en coordinación con las Comisiones Estatales y la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública (LESP), mantiene un **monitoreo continuo de las áreas de cosecha de moluscos bivalvos** con el fin de proteger la salud de la población. De acuerdo con la **NOM-242-SSA1-2009**, los florecimientos algales nocivos (FAN), también conocidos como “marea roja”, se caracterizan por la **proliferación de microalgas productoras de toxinas marinas** que pueden bioacumularse en estos organismos. En este contexto, y conforme a la última actualización, se incluyeron en el **cuadro de cierres precautorios de 2026** las siguientes áreas de cosecha:

- △ **Complejo Lagunar Bahía Magdalena-Almejas (BMA) Zona 1**, por detección de **saxitoxinas (PSP)** en **ostión** originario del estado de **Baja California Sur** (fecha de publicación: 24/03/2026).
- △ **Boca de Camichín**, por detección de **saxitoxinas (PSP)** en **ostión** originario del estado de **Nayarit** (fecha de publicación: 24/03/2026).
- △ **Malecón I, Malecón II y Hotel Westin**, por detección de **saxitoxinas (PSP) y ácido domoico (ASP)** en **ostión** originario del estado de **Jalisco** (fecha de publicación: 17/03/2026).
- △ **Bahía de Lobos** (estado de **Sonora**), por **incumplimiento en el monitoreo mensual de toxinas marinas** (fecha de publicación: 17/03/2026).

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), los cuales contemplan la prevención de peligros químicos.

Referencias: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (**COFEPRIS**) (23 de marzo de 2026). Emergencias Sanitarias por presencia de Marea Roja (Florecimientos Algales Nocivos y Toxinas). Vedas Sanitarias y Cierres Precautorios. Recuperado de: [Emergencias Sanitarias por presencia de Marea Roja \(Florecimientos Algales Nocivos y Toxinas\). Vedas Sanitarias y Cierres Precautorios. | Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios | Gobierno | gob.mx https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1067139/Cuadro_Cierres_Precautorios_2026.pdf](https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1067139/Cuadro_Cierres_Precautorios_2026.pdf)

Diario Oficial de la Federación (DOF) (10 de febrero de 2011). NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Recuperado de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5177531&fecha=10/02/2011#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



EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 25 de marzo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Conforme a la última actualización, **una** investigación relacionada con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanece **activa**:

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

☞ Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (25/02/2026): La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 57 a 60.

La lista de 2026 integra 1 brote de ETA, vinculado con un producto aún no identificado.

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) (25 de marzo de 2026). 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

Perú: Impulsa marco regulatorio para cultivos modificados genéticamente.



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

El 26 de marzo de 2026, el portal *AgNews* informó que el **Ministerio del Ambiente de Perú** aprobó la **Resolución Ministerial N.º D000068-2026-MINAM-DM**, la cual establece criterios técnicos para **diferenciar los organismos editados genéticamente de los transgénicos tradicionales**, permitiendo evaluarlos caso por caso y determinar si deben considerarse organismos genéticamente modificados (OGM/OVM).

La regulación **introduce un enfoque científico** para analizar organismos desarrollados con herramientas como CRISPR. Permite distinguir entre aquellos que incorporan ADN externo y los que presentan modificaciones precisas comparables a procesos naturales o de mejoramiento convencional, reflejando un consenso internacional sobre la necesidad de regular de forma diferenciada estas tecnologías. Además, el nuevo marco brinda **mayor claridad, predictibilidad y seguridad jurídica** a investigadores, instituciones y empresas, facilitando la evaluación de productos derivados de nuevas técnicas genómicas y reduciendo la incertidumbre regulatoria, lo que podría impulsar la investigación y el desarrollo agrícola en el país.

En términos prácticos, la medida podría **impulsar la innovación agrícola** mediante cultivos con mayor resistencia a plagas, mejor uso de recursos, mayor productividad y mejor calidad nutricional, especialmente en **productos clave** como **papa, arroz y cultivos de exportación** (p. ej. arándano, uva, aguacate y espárrago). Asimismo, **moderniza el marco de bioseguridad del país** y abre la posibilidad de desarrollar cultivos más eficientes y resilientes sin contradecir la moratoria vigente a los transgénicos hasta 2035.

Finalmente, esta decisión **posiciona a Perú dentro de una tendencia global** que busca **equilibrar el avance biotecnológico con estándares de bioseguridad**, contribuyendo a enfrentar desafíos como el cambio climático, la sostenibilidad y la seguridad alimentaria.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *AgNews* (26 de marzo de 2026). Peru advances regulatory framework for gene-edited crops. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--57166.htm>

Chile Bio (11 de marzo de 2026). Perú aprueba normativa que daría «luz verde» al uso comercial de cultivos editados genéticamente. Recuperado de: <https://chilebio.cl/2026/03/11/peru-aprueba-normativa-que-daria-luz-verde-al-uso-comercial-de-cultivos-editados-geneticamente/>

Gobierno de Perú (6 de marzo de 2026). Resolución Ministerial N.º D000068-2026-MINAM-DM. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/minam/normas-legales/7834313-d000068-2026-minam-dm>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>