



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de marzo de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de productos de leche por su posible contaminación física. ....2

Internacional: Expertos de la FAO/OMS evalúan tecnologías ómicas para la evaluación de riesgos microbiológicos. ....3

EE. UU.: Estudio identifica necesidades clave para la adopción de herramientas digitales en la seguridad alimentaria de la industria láctea. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Canadá: Retiro de productos de leche por su posible contaminación física.



El 25 de marzo de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Agropur** está retirando del mercado **productos de leche** de las marcas **Farmers, Québon y Natrel**, debido a su posible contaminación con **piezas de vidrio**.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron en el país** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Leche con chocolate parcialmente desnatada al 1%** de la marca **Farmers**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 67997 20400 2; con fechas de consumo preferente: 26/03/2026 y 01, 02 y 15 de abril de 2026; distribuida en las provincias de Nueva Escocia e Isla del Príncipe Eduardo.
- ⚠ **Leche parcialmente desnatada al 1%** de la marca **Farmers**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 67997 03900 0; con fechas de consumo preferente: 24, 25, 28 y 31 de marzo de 2026 y 01, 04, 07, 08 y 10 de abril de 2026; distribuida en las provincias de Nueva Escocia e Isla del Príncipe Eduardo.
- ⚠ **Leche parcialmente desnatada al 2%** de la marca **Farmers**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 67997 03200 1; con fechas de consumo preferente: 01 y 09 de abril de 2026; distribuida en las provincias de Nueva Escocia e Isla del Príncipe Eduardo.
- ⚠ **Leche homogeneizada al 3.25%** de la marca **Farmers**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 67997 03100 4; con fechas de consumo preferente: 24, 25, 28 y 31 de marzo de 2026 y 04, 07, 09 y 10 de abril de 2026; distribuida en las provincias de Nueva Escocia e Isla del Príncipe Eduardo.
- ⚠ **Leche con chocolate parcialmente desnatada al 1%** de la marca **Natrel**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 55872 10501 8; con fechas de consumo preferente: 06, 13, 20 y 28 de abril de 2026 y 04, 08, 11 y 15 de mayo de 2026; distribuida en todo el país.
- ⚠ **Leche con chocolate parcialmente desnatada al 2%** de la marca **Québon**, en presentación de **2 L**; con código UPC: 0 55872 08502 0; con fechas de consumo preferente: 25 de marzo de 2026 y 01, 21 y 28 de abril de 2026; distribuida en la provincia de Quebec.

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: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (25 de marzo de 2026). Farmers, Québon, and Natrel brand milk products recalled due to possible presence of pieces of glass. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/farmers-quebon-and-natrel-brand-milk-products-recalled-due-possible-presence-pieces>

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



### Internacional: Expertos de la FAO/OMS evalúan tecnologías ómicas para la evaluación de riesgos microbiológicos.



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

El 25 de marzo de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine* se informó que expertos de la Organización de las Naciones Unidas para las Naciones Unidas y la Agricultura para las Naciones Unidas (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) concluyeron que las **tecnologías ómicas fortalecen significativamente la evaluación de riesgos microbiológicos** al permitir una caracterización más precisa de los microorganismos, mejorar la identificación de peligros y reducir la incertidumbre en las estimaciones de riesgo.

Durante la Reunión Conjunta de Expertos en Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) en Roma, se destacó que la **genómica es actualmente la tecnología más desarrollada y utilizada**, especialmente en **vigilancia y análisis de brotes**. Asimismo, los **datos ómicos pueden fortalecer** las distintas etapas de la **evaluación de riesgos**, desde la identificación hasta la caracterización, al proporcionar información más detallada sobre la virulencia, prevalencia y comportamiento microbiano.

No obstante, los expertos subrayaron que **estas tecnologías deben complementar**, y no sustituir, los **métodos tradicionales**, ya que aún existen desafíos como la interpretación de relaciones genotipo-fenotipo, la detección de organismos viables y la limitada disponibilidad de datos validados. También se identificaron barreras para su adopción, especialmente en países de ingresos bajos y medios, relacionadas con la falta de recursos y capacidades técnicas.

Se prevé que avances como la inteligencia artificial, los métodos independientes de cultivo y enfoques como *One Health* amplíen el uso de tecnologías ómicas, incluyendo su papel en desafíos emergentes como la resistencia a los antimicrobianos (RAM). En este contexto, el *Codex Alimentarius* podría actualizar sus directrices para reflejar el papel creciente de estos datos en la gestión del riesgo microbiológico.

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: *Food Safety Magazine* (25 de marzo de 2026). FAO/WHO Experts Evaluate Omics Technologies for Microbiological Risk Assessment. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11273-fao-who-experts-evaluate-omics-technologies-for-microbiological-risk-assessment>

Reunión Conjunta de Expertos en Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) (2 a 6 de marzo de 2026). Joint FAO/WHO expert meeting on microbiological risk assessment on the use of omics based technologies in microbiological risk assessment. Recuperado de: [jemra-omics-based-technologies-summary-and-conclusion.pdf](https://www.fao.org/3/ah030202/ah030202.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>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EE. UU.: Estudio identifica necesidades clave para la adopción de herramientas digitales en la seguridad alimentaria de la industria láctea.



Imagen representativa.  
Créditos: Food Safety Magazine.

El 26 de marzo de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad de Cornell realizaron un estudio en la industria láctea de Estados Unidos, el cual concluyó que las **herramientas digitales** pueden **mejorar la seguridad alimentaria** y la **gestión de calidad**, pero su adopción es desigual y depende principalmente del tamaño de la empresa, estando más

avanzadas las grandes compañías.

La investigación, basada en entrevistas a profesionales del sector, mostró que las **empresas grandes** utilizan **tecnologías avanzadas** como modelado predictivo, sistemas de gestión de información de laboratorio (LIMS) e inteligencia artificial, mientras que muchas pequeñas aún dependen de procesos manuales o en papel.

Asimismo, las presiones regulatorias, especialmente la **Regla de Trazabilidad de Alimentos** de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), están impulsando la digitalización, obligando a las empresas a modernizar sistemas para cumplir con los requisitos y mejorar la gestión de datos.

El retorno de la inversión (ROI) es un factor clave en la adopción tecnológica, ya que las empresas priorizan soluciones que mejoren la eficiencia y la rentabilidad, evitando herramientas costosas sin beneficios claros.

Finalmente, se identificaron desafíos como la fragmentación de datos y la necesidad de sistemas integrados y centralizados, así como una creciente demanda de herramientas digitales para monitoreo ambiental, esenciales para controlar riesgos como *Listeria monocytogenes*.

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 químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (26 de marzo de 2026). Researchers Identify Needs for Adoption of Digital Food Safety Tools in U.S. Dairy Industry. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11274-researchers-identify-needs-for-adoption-of-digital-food-safety-tools-in-us-dairy-industry>

Su, J., & Wiedmann, M. (2026). An assessment of U.S. dairy industry needs for digital tools in food safety and quality management. JDS Communications. Recuperado de: <https://doi.org/10.3168/jdsc.2026-1012>

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>