



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 de septiembre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Brasil: Avanza el proceso para la reanudación de las exportaciones de carne de aves y miel a la Unión Europea tras auditoría sanitaria.	2
Reino Unido: Escocia fortalece su estrategia para reducir enfermedades transmitidas por alimentos.	3
Brasil: Investigadores reportan la presencia de <i>Escherichia albertii</i> y <i>Kosakonia cowanii</i> en limón Rangpur con relevancia para la inocuidad alimentaria.....	4
China: Investigadores desarrollan método analítico para la detección simultánea de residuos de sulfonamidas en carne de cerdo.	6



Brasil: Avanza el proceso para la reanudación de las exportaciones de carne de aves y miel a la Unión Europea tras auditoría sanitaria.



Imagen representativa.
Créditos: MAPA, 2026.

El 28 de septiembre de 2026, el **Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil (MAPA)** informó que la **Comisión Europea publicó el informe final de una auditoría sanitaria realizada en Brasil**, en la cual se evaluaron los sistemas oficiales de control aplicados a la producción de **carne de aves y miel destinadas a la exportación hacia la Unión Europea (UE)**. El informe concluyó que el marco normativo brasileño, los procedimientos oficiales, la capacitación del personal inspector y los controles implementados **proporcionan garantías compatibles con**

los requisitos establecidos por la legislación europea.

Como antecedente, la **Unión Europea estableció requisitos específicos para la importación de productos de origen animal provenientes de terceros países, incluyendo los aplicables a Brasil mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1189**, particularmente relacionados con el cumplimiento de los requisitos comunitarios sobre **residuos de medicamentos veterinarios y uso de antimicrobianos** (Reglamento (UE) 2019/6), así como de **sustancias farmacológicamente activas** (Reglamento Delegado (UE) 2022/1644). En este contexto, Brasil implementó acciones de adecuación, fortaleció la documentación técnica y mantuvo intercambio técnico con las autoridades europeas con el objetivo de demostrar la capacidad de sus sistemas oficiales para cumplir con los requisitos comunitarios.

Dentro de este marco, las autoridades europeas evaluaron la capacidad del sistema brasileño para garantizar el cumplimiento de los requisitos europeos relacionados con el control de sustancias farmacológicamente activas, particularmente la **prohibición del uso de antimicrobianos como promotores de crecimiento o para aumento de rendimiento** en animales destinados a la producción de alimentos. Como resultado de la auditoría, la Comisión Europea determinó que **los sistemas de control implementados por Brasil proporcionan garantías suficientes para cumplir con los requisitos comunitarios aplicables**. Este resultado representa un avance en el proceso de reincorporación de Brasil a la lista de países autorizados para exportar carne de aves y miel hacia la Unión Europea; sin embargo, **la reanudación efectiva de las exportaciones requiere concluir los procedimientos regulatorios establecidos por las autoridades comunitarias competentes**.

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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil (MAPA) (28 de septiembre de 2026). União Europeia publica relatório final de auditoria no Brasil que avaliou a produção de carne de aves e de mel. Recuperado de: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/uniao-europeia-publica-relatorio-final-de-auditoria-no-brasil-que-avaliou-a-producao-de-carne-de-aves-e-de-mel>

2. Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil (MAPA) (4 de septiembre de 2026). Brasil avança na retomada das exportações de aves e mel para a União Europeia. Recuperado de: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/brasil-avanca-na-retomada-das-exportacoes-de-aves-e-mel-para-a-ue>

3. Unión Europea (2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1189 de la Comisión por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/405 relativo a la lista de terceros países o regiones autorizadas para la entrada en la Unión de determinados animales y productos de origen animal destinados al consumo humano. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32026R1189>

4. Comisión Europea (2019). Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, relativo a los medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32019R0006>

5. Comisión Europea (2022). Reglamento Delegado (UE) 2022/1644 de la Comisión, de 7 de julio de 2022, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 mediante requisitos específicos para la realización de controles oficiales sobre el uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios y sus residuos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32022R1644>

6. 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



Reino Unido: Escocia fortalece su estrategia para reducir enfermedades transmitidas por alimentos.



El 16 de septiembre de 2026, la **Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS)** presentó una actualización sobre la **situación de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Escocia y las acciones previstas para reducir la transmisión de agentes patógenos a lo largo de la cadena alimentaria**. La estrategia establece como prioridad disminuir la carga sanitaria asociada con *Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), *Listeria monocytogenes* y norovirus.

La estrategia de FSS contempla un horizonte de **implementación de tres años** y está orientada a **fortalecer la vigilancia epidemiológica, generar evidencia científica para la toma de decisiones y desarrollar investigaciones dirigidas a identificar puntos críticos de intervención desde la producción primaria hasta el consumidor final**. El enfoque adoptado considera la interacción entre salud humana, producción agropecuaria, ambiente y cadena alimentaria bajo el principio de **Una Salud (One Health)**.

Dentro de los agentes prioritarios, las infecciones por **STEC**, particularmente ***E. coli* O157**, continúan siendo un riesgo sanitario prioritario en Escocia por su capacidad de causar cuadros graves y por sus múltiples vías de transmisión. **El país ha mantenido históricamente una elevada incidencia de *E. coli* O157 dentro del Reino Unido**, lo que ha impulsado acciones preventivas bajo un enfoque integral de vigilancia y control. Sin embargo, la estrategia de FSS no se limita a un único agente, sino que aborda los principales patógenos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos. Entre sus prioridades se encuentran: ***Campylobacter* spp., *Salmonella* spp., STEC, *Listeria monocytogenes* y norovirus**.

Este enfoque integral de gestión del riesgo sanitario alimentario promueve la coordinación entre salud pública, inocuidad alimentaria, producción animal y otros sectores relacionados, bajo un modelo de vigilancia basada en riesgo y prevención de enfermedades zoonóticas asociadas con la cadena agroalimentaria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS) (16 de septiembre de 2026). *Update on foodborne illness: Board paper – 16 September 2026*. Recuperado de: <https://www.foodstandards.gov.scot/sites/default/files/2026-09/Board%20Paper%20-%20Update%20on%20Foodborne%20Illness%20-%2016%20September%202026%20-%2020260901.pdf>

2. Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS) (11 de febrero de 2026). *Food Standards Scotland strategy 2026–2031: A safe, authentic and healthier food environment that Scotland can trust*. Recuperado de: <https://www.foodstandards.gov.scot/about-us/how-we-work/governance/fss-strategy-a-safe-authentic-and-healthier-food-environment-that-scotland-can-trust>

3. Gobierno de Escocia (12 de noviembre de 2013). *VTEC/E. coli O157 action plan for Scotland 2013–2017*. Recuperado de: <https://www.gov.scot/publications/vtec-e-coli-o157-action-plan-scotland-2013-2017/>

4. Salud Pública de Escocia (2026). *Public health management of Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) infection*. Recuperado de: <https://www.publichealthscotland.scot/publications/public-health-management-of-shiga-toxin-producing-escherichia-coli-stec-infection/>

5. 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>



Brasil: Investigadores reportan la presencia de *Escherichia albertii* y *Kosakonia cowanii* en limón Rangpur con relevancia para la inocuidad alimentaria.



El 25 de septiembre de 2026, investigadores de la Universidad de São Paulo en Brasil, publicaron un estudio sobre el aislamiento y caracterización preliminar de *Escherichia albertii* y *Kosakonia cowanii* en limón Rangpur (*Citrus × limonia*), identificando la presencia de **bacterias emergentes con relevancia para la inocuidad**. Los frutos cultivados en zonas donde existe interacción entre actividades agrícolas y pecuarias pueden constituir reservorios potenciales de microorganismos oportunistas de importancia dentro del enfoque **Una Salud (One Health)**.

El estudio se realizó a partir de microorganismos **recuperados incidentalmente durante un proceso de búsqueda de bacterias ácido lácticas en limón Rangpur (*Citrus × limonia*)** provenientes de una **unidad productiva rural de la región de São Paulo, Brasil**. Se aplicaron análisis fenotípicos y bioquímicos, técnicas de rep-PCR y secuenciación del gen 16S rRNA para la identificación taxonómica; además, evaluaron la producción de β -galactosidasa, susceptibilidad antimicrobiana, actividad hemolítica, producción de aminas biógenas y presencia de genes asociados con virulencia. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

 Durante el análisis de muestras de cítricos se seleccionaron tres aislados bacterianos Gram negativos, identificados mediante pruebas bioquímicas, rep-PCR y secuenciación del gen 16S rRNA como **una cepa de *Escherichia albertii* (C4)** y **dos cepas de *Kosakonia cowanii* (C22 y C51)**, con niveles de confianza superiores al 99%. El estudio destaca que la detección de *E. albertii* en frutos representa un hallazgo relevante, debido a que esta bacteria ha sido asociada principalmente con infecciones gastrointestinales y suele confundirse con microorganismos relacionados como *Escherichia coli*. Además, la identificación de *E. albertii* y *K. cowanii* en frutos cítricos representa un desafío para la inocuidad alimentaria, debido a que evidencia la **capacidad de estas bacterias para sobrevivir y adaptarse a condiciones ambientales adversas, como el entorno naturalmente ácido de las matrices cítricas**. Los autores indicaron que serán necesarios estudios complementarios mediante secuenciación del genoma completo (WGS) y análisis bioinformáticos para evaluar con mayor precisión su adaptación ecológica y los factores asociados con su potencial patogénico.

 Los resultados fueron interpretados dentro del **contexto de la interacción entre producción agrícola y actividades pecuarias**, ya que los cítricos analizados provenían de una zona rural con proximidad a granjas avícolas. La **presencia de estas bacterias podría estar relacionada con rutas de contaminación ambiental**, como agua de riego, suelo o enmiendas orgánicas, resaltando la importancia de fortalecer la vigilancia microbiológica en productos frescos.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

-  Los tres aislados evaluados (*E. albertii* C4, *K. cowanii* C22 y *K. cowanii* C51) presentaron actividad positiva para **β -galactosidasa**. De acuerdo con los investigadores, esta capacidad metabólica puede **favorecer la utilización de diferentes carbohidratos** presentes en la **superficie** o **pulpa** de los cítricos, **contribuyendo** a la **supervivencia** y **persistencia** de estas bacterias en ambientes asociados con **productos agrícolas**.
-  Las evaluaciones de seguridad mostraron que los tres aislados **presentaron actividad hemolítica** (capacidad de producir daño en células sanguíneas), **producción potencial de enzimas que modifican aminoácidos** y **resistencia a ampicilina**, así como una respuesta reducida al **ácido nalidíxico**. En el análisis de genes asociados con virulencia, no se detectaron genes relacionados con mecanismos de patogenicidad; sin embargo, **se identificaron los genes *fim*** (capacidad de adherencia a superficies o tejidos) y ***hly*** (capacidad de actividad hemolítica).
-  Adicionalmente, todos los aislados **mostraron la capacidad potencial de producir aminas biógenas**, compuestos que pueden generarse cuando algunas bacterias transforman ciertos aminoácidos presentes en los alimentos. En las pruebas realizadas se observó actividad relacionada con la transformación de **histidina, tirosina, lisina y ornitina**, precursores de compuestos como **histamina, tiramina, cadaverina y putrescina**. Los autores señalaron que estos resultados corresponden a una evaluación preliminar, por lo que **se requieren análisis complementarios para confirmar si estas sustancias pueden producirse directamente en alimentos**.
-  En conclusión, los cítricos frescos pueden albergar bacterias emergentes como *E. albertii* y *K. cowanii*, las cuales **presentan características asociadas con persistencia ambiental y posible relevancia para la inocuidad alimentaria**. No obstante, los investigadores señalaron **que los resultados corresponden a un estudio exploratorio basado en un número limitado de aislados**, por lo que se requiere mayor vigilancia microbiológica, identificación precisa de microorganismos atípicos y aplicación de medidas preventivas en los sistemas de producción primaria.

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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Alves, M. V., Silva, G. S., Carneiro, K. O., Silva, K. L. O. d. S., Lima, E. M. F., & Todorov, S. D. (2026). Emerging Pathogens Attention Alert: A Case Report on Isolation and Preliminary Characterization of *Escherichia albertii* and *Kosakonia cowanii* from Citrus. *Microbiology Research*, 17(10), 192. <https://doi.org/10.3390/microbiolres17100192>
2. 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>

China: Investigadores desarrollan método analítico para la detección simultánea de residuos de sulfonamidas en carne de cerdo.



El 28 de septiembre de 2026, se publicó que investigadores de instituciones de China desarrollaron un método analítico para la **determinación simultánea de 20 residuos de sulfonamidas en carne de cerdo**, utilizando una estrategia de limpieza mediante extracción en fase sólida basada en filtros (**FaVEx**) combinada con cromatografía líquida de ultra-alta resolución acoplada a espectrometría de masas en tándem (**UHPLC-MS/MS**).

Las **sulfonamidas son antimicrobianos veterinarios empleados en producción animal**, cuyo uso puede generar residuos en tejidos comestibles cuando no se respetan las dosis autorizadas, los tiempos de retiro o las buenas prácticas veterinarias.

El método desarrollado permitió analizar múltiples residuos de sulfonamidas en una sola determinación, mostrando adecuada sensibilidad, precisión y reproducibilidad. Los investigadores reportaron coeficientes de correlación (R^2) entre **0.9922 y 0.9998**, límites de detección de **0.05 a 0.74 $\mu\text{g/kg}$** y límites de cuantificación de **0.09 a 1.48 $\mu\text{g/kg}$** . Las recuperaciones analíticas oscilaron entre **70.95% y 112.20%**, con desviaciones estándar relativas inferiores al **11%**, indicando un desempeño adecuado para aplicaciones de vigilancia rutinaria.

La metodología combina una etapa simplificada de preparación de muestra mediante columnas **FaVEx-NM** con análisis instrumental UHPLC-MS/MS en modo de monitorización de reacciones múltiples (**MRM**), reduciendo tiempos operativos y permitiendo la detección simultánea de diferentes compuestos en matrices complejas como la carne de cerdo.

Los investigadores concluyen que **el método representa una herramienta útil para fortalecer los programas de vigilancia de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal y puede servir como referencia para desarrollar métodos multiresiduo aplicables a otras matrices alimentarias.**

En México, las **sulfonamidas** son reguladas como **residuos de medicamentos veterinarios** en alimentos de origen animal. Su control busca prevenir la presencia de residuos por encima de los **Límites Máximos de Residuos (LMR)** establecidos, derivados del uso de antimicrobianos en animales destinados al consumo humano, y garantizar la **inocuidad de productos como la carne de cerdo**. En este contexto, en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Chen, S., Deng, S., Zhou, Y., Zhang, B., & Yuan, P. (2026). Determination of 20 sulfonamide residues in pork using filter-based solid phase extraction cleanup and UHPLC-MS/MS. *Foods*, 15(19), 3465. <https://doi.org/10.3390/foods15193465>
2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. (2025). *Tabla de Límites Máximos de Residuos*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/tabla-de-limites-maximos-de-residuos-2025>
3. 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>