



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de agosto de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.....2

EE. UU.: Taylor Fresh Foods retira chiles jalapeños y productos con chiles jalapeños debido a su posible contaminación con *Salmonella* Javiana. ....4

EE. UU.: FSIS emite alerta de salud pública por productos cárnicos y avícolas que contienen chile jalapeño por su posible contaminación con *Salmonella* spp. ....6

Países Bajos: Detección de plaguicidas en aguacate procedente de Perú. ....9

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa datos confirmatorios de fluopiram y una tolerancia de importación en limas..... 10

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.



Chiles jalapeños.  
Créditos: iStock.

El 10 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de Sinaloa, México.** Al 4 de agosto de 2026, el brote comprendía **345 casos, 36 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 27 estados.**

Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre menos de un año y 85 años; el 63% eran mujeres. El inicio de los casos ocurrió entre el 19 de junio y el 20 de julio de 2026. Se notificaron casos en 27 estados: **Alabama, Arkansas, California, Colorado, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin y Wyoming.**

Los datos epidemiológicos y de rastreo vincularon el brote **presuntamente con chiles jalapeños cultivados en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors.** La investigación de rastreo identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. De las 191 personas entrevistadas, 177 (93%) informaron haber comido en restaurantes de comida mexicana antes de enfermar, entre ellos Chipotle Mexican Grill y QDOBA.

Por recomendación de la FDA, **Coast Citrus Distributors acordó retirar del mercado los chiles jalapeños restantes implicados en el brote y se encontraba identificando y notificando a los clientes afectados.** Chipotle Mexican Grill cambió de proveedor de chiles jalapeños en los establecimientos involucrados a partir del 20 de julio, mientras que QDOBA suspendió su uso en todos sus restaurantes el 28 de julio. Debido a estas medidas, la FDA y los CDC consideraron que, en ese momento, estos establecimientos no representaban un riesgo continuo para los consumidores en relación con el brote.

Como consecuencia del retiro iniciado por Coast Citrus Distributors, se efectuaron **retiros adicionales y a una alerta de salud pública en la cadena de suministro:**

- ⚠ Taylor Fresh Foods **retiró chiles jalapeños y diversos productos elaborados con este ingrediente**, como burritos, dips, guacamole, sándwiches, salsas, pico de gallo y ensaladas, con **fechas de consumo preferente comprendidas entre el 7 y el 16 de agosto de 2026.** Estos productos se distribuyeron en **26 estados y se comercializaron en establecimientos de Hannaford, Kroger, Stop & Shop, Target, Trader Joe's, Walmart y Whole Foods.** La empresa dejó de adquirir productos del **productor de Sinaloa que abastecía a Coast Citrus Distributors**, y continuó atendiendo sus pedidos mediante proveedores alternativos.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

⚠ Asimismo, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS)** emitió una alerta de salud pública que comprendió **18 productos cárnicos y avícolas elaborados con los chiles jalapeños retirados**, bajo las marcas **Deli Kitchen, H-E-B, Higher Harvest for H-E-B, Marketside, Meal Simple, RaceTrac, Ready Meals, Taylor Farms y Wawa** debido a su posible contaminación con *Salmonella* Javiana. Entre ellos se encontraban wraps, burritos, ensaladas, enchiladas y tazones preparados con pollo, carne de res o cerdo, así como puré de papa con pollo y maíz. Los productos se distribuyeron en **24 estados** y se comercializaron en establecimientos de **Kroger, Dillons, H-E-B, Walmart, RaceTrac, Albertsons, Randalls, Tom Thumb, Hannaford y Wawa**.

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (10 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-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.: Taylor Fresh Foods retira chiles jalapeños y productos con chiles jalapeños debido a su posible contaminación con *Salmonella* Javiana.**



El 9 de agosto de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa **Taylor Fresh Foods** (de Salinas, California), inició el retiro voluntario de **chiles jalapeños y productos que contienen chiles jalapeños** sin marca y de las marcas **Trader Joe's, Freshness Guaranteed, Taylor Farms y Private Selection**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* Javiana.

Como antecedente, el retiro se originó tras la **presunta vinculación de un brote de *Salmonella* Javiana con chiles jalapeños cultivados en Sinaloa, México, e importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**. Por recomendación de la FDA, **Coast Citrus Distributors** acordó retirar del mercado los lotes restantes posiblemente relacionados con el brote y comenzó a identificar y notificar a los clientes afectados. La investigación de rastreo identificó como fuente probable del brote a un productor de Sinaloa que abastecía a **Coast Citrus Distributors**.

Ante esta situación, Taylor Fresh Foods dejó de adquirir productos de dicho productor y continuará atendiendo sus pedidos mediante proveedores alternativos. Los **productos potencialmente afectados** e incluidos en el presente retiro fueron distribuidos en 26 estados: **Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Maine, Michigan, Minnesota, Misuri, Misisipi, Nebraska, Nuevo Hampshire, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Vermont, Wisconsin, Virginia Occidental**. Estos productos presentan **fechas de consumo preferente comprendidas entre el 7 y el 16 de agosto de 2026** y se describen a continuación:

- ⚠ **Jalapeños cortados en cubos**, sin marca especificada, comercializados en **Hannaford**, en presentación de **3.75 oz (106 g)**; con código UPC: **030223082712**.
- ⚠ **Burrito de arroz y frijoles**, sin marca especificada, comercializado en **Hannaford**, en presentación de **12.5 oz (354 g)**; con código UPC: **030223082736**.
- ⚠ **Sándwich picante de carne de res asada** de la marca **Private Selection**, comercializado en **Kroger**, en presentación de **8.53 oz (242 g)**; con código UPC: **011110678171**.
- ⚠ **Dip picante de queso Jarlsberg**, sin marca especificada, comercializado en **Kroger**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **030223114826**.
- ⚠ **Dip picante de queso pimiento**, sin marca especificada, comercializado en **Kroger**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **030223116448**.
- ⚠ **Salsa pico de gallo**, sin marca especificada, comercializada en **Stop & Shop y Hannaford**, en presentación de **7 oz (198 g)**; con código UPC: **688267575778**.
- ⚠ **Dip para tacos** de la marca **Taylor Farms/sin marca**, comercializado en **Target**, en presentación de **20 oz (567 g)**; con código UPC: **030223073581**.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- ⚠ **Pico de gallo con mango** de la marca **Taylor Farms/sin marca**, comercializado en **Target**, en presentación de **11 oz (312 g)**; con código UPC: **030223073543**.
- ⚠ **Guacamole picante** de la marca **Taylor Farms/sin marca**, comercializado en **Target**, en presentación de **13 oz (369 g)**; con código UPC: **030223073574**.
- ⚠ **Pico de gallo** de la marca **Taylor Farms**, comercializado en **Target**, en presentación de **16 oz (454 g)**; con código UPC: **030223073536**.
- ⚠ **Guacamole auténtico** de la marca **Taylor Farms**, comercializado en **Target**, en presentación de **13 oz (369 g)**; con código UPC: **030223073567**.
- ⚠ **Ensalada estilo fiesta con camarones** de la marca **Trader Joe's**, en presentación de **11.11 oz (315 g)**; con código UPC: **000000818377**.
- ⚠ **Pico de gallo picante** de la marca **Freshness Guaranteed**, comercializado en **Walmart**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **681131276351**.
- ⚠ **Pico de gallo suave** de la marca **Freshness Guaranteed**, comercializado en **Walmart**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **681131276344**.
- ⚠ **Salsa fresca de picor medio**, sin marca especificada, comercializada en **Whole Foods**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con código UPC: **030223075080**.
- ⚠ **Pico de gallo suave**, sin marca especificada, comercializado en **Whole Foods**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **030223075097**.
- ⚠ **Pico de gallo picante**, sin marca especificada, comercializado en **Whole Foods**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **030223075608**.
- ⚠ **Salsa roja de picor medio**, sin marca especificada, comercializada en **Whole Foods**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con código UPC: **030223075639**.
- ⚠ **Salsa roja de picor medio**, sin marca especificada, comercializada en **Whole Foods**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con código UPC: **030223075646**.
- ⚠ **Salsa suave de piña y mango**, sin marca especificada, comercializada en **Whole Foods**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: **030223075653**.

Al 9 de agosto de 2026, Taylor Fresh Foods **no ha recibido informes de enfermedades asociadas con el consumo de sus productos que contienen chiles jalapeños**.

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (10 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

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.: FSIS emite alerta de salud pública por productos cárnicos y avícolas que contienen chile jalapeño por su posible contaminación con *Salmonella* spp.**



Chiles jalapeños.  
Créditos: iStock.

El 8 de agosto de 2026, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS)** emitió una **alerta de salud pública para diversos productos cárnicos y avícolas listos para el consumo**, elaborados con chiles jalapeños regulados por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) que habían sido retirados del mercado debido a su posible contaminación con ***Salmonella Javiana***.

Como antecedente, la alerta se originó después de que la FDA notificara al FSIS que varios establecimientos bajo la jurisdicción de este último habían recibido un ingrediente regulado por la FDA que posteriormente fue retirado del mercado. El ingrediente correspondía a **chiles jalapeños cultivados en Sinaloa, México, e importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**, cuyo retiro se efectuó después de que la investigación de rastreo los vinculara presuntamente con un brote de ***Salmonella Javiana***.

Los productos incluidos en la alerta fueron distribuidos en 24 estados: **Alabama, Arkansas, Connecticut, Florida, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maine, Massachusetts, Michigan, Misuri, Nebraska, Nueva Jersey, Nuevo Hampshire, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Rhode Island, Tennessee, Texas, Vermont y Virginia Occidental**. Los productos son los siguientes:

⚠ **Wrap de pollo con chipotle y queso cheddar** de la marca **Deli Kitchen**, comercializado en **Kroger y Dillons**, en presentación de **9.25 oz (262 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 13 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P47081**.

⚠ **Puré de papa con pollo estilo cajún y maíz** de la marca **Deli Kitchen**, comercializado en **Kroger**, en presentación de **11.5 oz (326 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 14 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.

⚠ **Tazón de pollo estilo suroeste** de la marca **H-E-B**, comercializado en **H-E-B**, en presentación de **9.75 oz (276 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 15 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.

⚠ **Pollo y carne de res con chimichurri** de la marca **Higher Harvest for H-E-B**, comercializado en **H-E-B**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con fechas límite de consumo del **6, 9 y 13 de agosto de 2026** y números de establecimiento **M46445 y P46445**.

⚠ **Pollo con salsa cremosa de cilantro** de la marca **Higher Harvest for H-E-B**, comercializado en **H-E-B**, en presentación de **13 oz (369 g)**; con fechas límite de consumo del **4, 5, 8, 11 y 12 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P46445**.

⚠ **Ensalada de pollo estilo suroeste** de la marca **Marketside**, comercializada en **Walmart**, en presentación de **12.5 oz (354 g)**; con fechas límite de consumo del **8 al 16 de agosto de 2026** y números de establecimiento **P44818 y P34733**.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- ⚠ **Tazón de carnitas de cerdo** de la marca **Meal Simple**, comercializado en **H-E-B**, en presentación de **11 oz (312 g)**; con fechas límite de consumo del **3, 7, 10 y 14 de agosto de 2026** y número de establecimiento **M46445**.
- ⚠ **Pollo con arroz y salsa de cilantro y jalapeño** de la marca **Meal Simple**, comercializado en **H-E-B**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con fechas límite de consumo del **3, 7, 10 y 14 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P46445**.
- ⚠ **Ensalada de pollo estilo suroeste** de la marca **RaceTrac**, comercializada en **RaceTrac**, en presentación de **9.25 oz (262 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 13 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.
- ⚠ **Tazón preparado de barbacoa de res** de la marca **Ready Meals**, comercializado en **Albertsons, Randalls y Tom Thumb**, en presentación de **12.5 oz (354 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 12 de agosto de 2026** y número de establecimiento **M34733**.
- ⚠ **Tazón preparado de pollo con arroz, chile y limón** de la marca **Ready Meals**, comercializado en **Albertsons, Randalls y Tom Thumb**, en presentación de **14.75 oz (418 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 12 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.
- ⚠ **Tazón preparado de cerdo con chile verde** de la marca **Ready Meals**, comercializado en **Albertsons, Randalls y Tom Thumb**, en presentación de **14.1 oz (400 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 12 de agosto de 2026** y número de establecimiento **M34733**.
- ⚠ **Wrap de pollo con chipotle** de la marca **Ready Meals**, comercializado en **Albertsons, Randalls y Tom Thumb**, en presentación de **9.5 oz (269 g)**; con fechas límite de consumo del **8 al 11 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.
- ⚠ **Burrito clásico de carne de res** de la marca **Taylor Farms**, comercializado en **Hannaford**, en presentación de **12.8 oz (363 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 12 de agosto de 2026** y número de establecimiento **M46638**.
- ⚠ **Wrap de tortilla con pollo y chipotle** de la marca **Taylor Farms**, comercializado en **Hannaford**, en presentación de **10.3 oz (292 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 10 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P46638**.
- ⚠ **Burrito de pollo con salsa verde** de la marca **Taylor Farms**, comercializado en **Hannaford**, en presentación de **12 oz (340 g)**; con fechas límite de consumo del **7 al 10 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P46638**.
- ⚠ **Enchiladas de pollo** de la marca **Taylor Farms**, comercializadas en **Kroger**, en presentación de **cuatro envases de 34.5 oz (978 g) cada uno**; con fechas límite de consumo del **7 al 16 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P34733**.
- ⚠ **Wrap picante de pollo con chipotle** de la marca **Wawa**, comercializado en **Wawa**, en presentación de **6.9 oz (196 g)**; con fechas límite de consumo del **6 al 8 de agosto de 2026** y número de establecimiento **P47081**.

Al 8 de agosto de 2026, el **FSIS** no había recibido informes confirmados de enfermedades asociadas con el consumo de estos productos.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

### Referencias:

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (10 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

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

### Países Bajos: Detección de plaguicidas en aguacate procedente de Perú.



Aguacate.  
Créditos: Istock.

El 7 de agosto de 2026, el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea notificó que, derivado de un **chequeo propio de una empresa en Países Bajos**, se detectó la presencia de los plaguicidas **cipermetrina** e **imidacloprid** en **aguacate fresco** originario de **Perú**.

De acuerdo con la notificación, la **cipermetrina** se detectó en una concentración de **0.15 mg/kg (ppm)**, valor superior al **Límite Máximo de Residuos (LMR)** establecido por la Unión Europea, de **0.05 mg/kg (ppm)**. Asimismo, el **imidacloprid** se identificó en una concentración de **0.045 mg/kg (ppm)**, valor superior al **LMR** establecido, de **0.01 mg/kg (ppm)**, conforme al Reglamento (CE) n.º 396/2005 y sus modificaciones aplicables para estas sustancias, entre ellas el **Reglamento (UE) 2017/626** para cipermetrina y el **Reglamento (UE) 2021/1881** para imidacloprid.

El evento fue clasificado como una **notificación informativa para la atención** y el riesgo se consideró **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar al operador responsable, retirar el producto del mercado y destruirlo**.

En México, de acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), establece un **Límite Máximo de Residuos (LMR)** de **0.1 mg/kg (ppm)** para **imidacloprid** en **aguacate**, mientras que para **cipermetrina** el LMR permitido en este cultivo es de **0 mg/kg (ppm)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de aguacate procedente de Perú**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de agosto de 2026). Notification 2026.7042 Pesticide residues in avocado, from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/864883>

Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. (23 de febrero de 2005). Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Diario Oficial de la Unión Europea. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj?locale=es>

Comisión Europea. (31 de marzo de 2017). Reglamento (UE) 2017/626 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de acetamiprid, ciantraniliprol, cipermetrina, ciprodinilo, difenoconazol, etefon, fluopiram, flutriafol, fluxapiroxad, imazapir, imazapir, lambda-chalotrina, mesotriona, profenofós, propiconazol, pirimetanil, espirotetramat, tebuconazol, triazofos y trifloxistrobina en determinados productos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2017/626/oj?locale=es>

Comisión Europea. (26 de octubre de 2021). Reglamento (UE) 2021/1881 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de imidacloprid en determinados productos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32021R1881>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://silpris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>

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



**Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa datos confirmatorios de fluopiram y una tolerancia de importación en limas.**



Imagen ilustrativa generada con ChatGPT (OpenAI), 2026; no corresponde a un sitio o evento específico.

El 7 de agosto de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó la evaluación de datos confirmatorios derivados de la revisión de los **Límites Máximos de Residuos (LMR)** de **fluopiram**, realizada de conformidad con el artículo 12 del **Reglamento (CE) n.º 396/2005**, así como de una solicitud para establecer una **tolerancia de importación de fluopiram en limas procedentes de Estados Unidos**, conforme al artículo 6 del mismo Reglamento. Entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

- 🧪 La EFSA respaldó aumentar el **LMR de fluopiram en limas de 0.01 a 0.9 mg/kg**, con el propósito de **establecer una tolerancia de importación**. Esta propuesta se sustentó en la extrapolación de datos de residuos disponibles para **limones y mandarinas**, los cuales fueron considerados suficientes para respaldar el uso de fluopiram en limas.
- 🧪 De acuerdo con la evaluación de la EFSA, los **LMR de fluopiram** se confirmaron en **0.5 mg/kg** para **toronjas, naranjas, limones, mandarinas y tomates**; y **0.8 mg/kg** para **plátanos**. Asimismo, se propusieron LMR más bajos de **2 mg/kg** para **cebolla cambray y cebollín**, **0.3 mg/kg** para **melones y sandías**, **0.5 mg/kg** para **alcachofas** y **0.6 mg/kg** para **puerros**. En contraste, se recomendaron LMR más altos de **7 mg/kg** para **escarolas, berros y mostazas rojas**.
- 🧪 Para **col china/pe-tsai, espinacas y acelgas**, no se presentaron nuevos ensayos de residuos que permitieran atender los vacíos de información identificadas durante la revisión del artículo 12. No obstante, con base en la evaluación de cultivos rotacionales, se mantiene respaldado un **LMR de 0.15 mg/kg**, aunque los gestores de riesgo podrían considerar reducirlo al **límite de cuantificación (LOQ)** de **0.01 mg/kg (ppm)**, siempre que se implementen medidas adecuadas de mitigación.
- 🧪 La EFSA **actualizó la evaluación de riesgo para el consumidor** utilizando la revisión 3.1 del modelo **PRIMO**, considerando dos escenarios de exposición. En ambos casos, no se identificaron preocupaciones para la ingesta aguda ni crónica; la mayor exposición crónica estimada representó el **94% de la ingesta diaria aceptable (IDA)**, por lo que se concluyó que **el riesgo para los consumidores es poco probable**.
- 🧪 La revisión concluyó que **es poco probable que la exposición a corto y largo plazo a los residuos de fluopiram derivados de los usos autorizados y de la tolerancia de importación evaluada represente un riesgo para la salud de los consumidores**.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

### Referencias:

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (27 de julio de 2026). Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review and setting of an import tolerance for fluopyram in limes. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10279>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>

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>