



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de enero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Suspende importaciones de productos agrícolas tratados con plaguicidas prohibidos en la UE.....2

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.....3

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de *Salmonella* spp.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 Francia: Suspende importaciones de productos agrícolas tratados con plaguicidas prohibidos en la UE.



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

El 7 de enero de 2026, el Diario Oficial de Francia publicó la **Orden AGRG2600034A**, mediante la cual se **suspende la importación, introducción y comercialización** de productos alimenticios procedentes de **países no pertenecientes a la Unión Europea** (UE) que contengan residuos de **plaguicidas** cuyo uso está **prohibido en la UE**.

La medida, de **carácter cautelar** adoptada al amparo del **artículo 54 del Reglamento (CE) n.º 178/2002**, entra en

vigor al día siguiente de su publicación, y tendrá una duración máxima de **un año** —o hasta que la Comisión Europea adopte medidas equivalentes— y contempla un **plazo de un mes para liquidar existencias** adquiridas con anterioridad. Las **sustancias activas afectadas** incluyen **carbendazim, benomilo, glufosinato, tiofanato de metilo y mancozeb**, con una **lista detallada de pares producto-sustancia** que abarca frutas (cítricos, uvas, manzanas, peras, mangos, papayas), hortalizas (tomates, berenjenas, pimientos, lechuga), tubérculos (papa), cereales (trigo, cebada, avena, centeno), leguminosas y otros productos.

Aunque las autoridades francesas han señalado que la medida **no se dirige a una región específica**, el sector agrícola peruano ha manifestado **preocupación por el impacto comercial indirecto**, dado que muchas exportaciones ingresan primero por **puertos europeos de redistribución**.

En este contexto, la Orden AGRG2600034A refuerza el **enfoque precautorio de la UE en materia de seguridad alimentaria**, introduce un **nuevo estándar de exigencia comercial**, y plantea un **escenario de presión regulatoria** para países exportadores, particularmente si la medida se **extiende a nivel comunitario**, como ha sido anunciado por las autoridades francesas.

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), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Diario Oficial de Francia (7 de enero de 2026). Orden AGRG2600034A. Recuperado de: <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000053313910>

Canal 26 (7 de enero de 2026). Francia suspende mañana importaciones de productos con sustancias prohibidas en la UE. Recuperado de: https://www.canal26.com/agencias/2026/01/07/francia-suspende-manana-importaciones-de-productos-con-sustancias-prohibidas-en-la-ue/?utm_source=chatgpt.com

Infobae (7 de enero de 2026). Francia podría suspender la importación de frutas de Perú en las próximas horas. Recuperado de: <https://www.infobae.com/peru/2026/01/07/francia-podria-suspender-la-importacion-de-frutas-de-peru-en-las-proximas-horas/>

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

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Cultivo de papaya. Créditos: Istockphoto.

El 6 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a:

- ❑ **Mexafruits Produce S.P.R. de R.L.**, por control de *Salmonella* spp. en papaya originaria del municipio de **Tepalcatepec, Michoacán** (fecha de publicación: 06/01/2026).
- ❑ **Rancho Lucita**, por control de *Salmonella* spp. en papaya originaria del municipio de **Tecomán, Colima** (fecha de publicación: 06/01/2026).
- ❑ **Rancho San Sebastián**, por control de *Salmonella* spp. en papaya originaria del municipio de **Manzanillo, Colima** (fecha de publicación: 06/01/2026).

Solo la unidad de producción **Mexafruits Produce S.P.R. de R.L.**, se encuentra registrada en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Papaya**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 30 de noviembre de 2025.

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 y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de enero de 2026). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

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

 **EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios por detección de *Salmonella* spp.**



Hojas de laurel.
Créditos: Istockphoto.

El 6 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-19, sobre retención de productos alimenticios debido a la presencia de la bacteria patógena *Salmonella* spp.

La alerta se enfoca en diferentes tipos de alimentos, incluyendo especias, carnes y mariscos, así como otros productos elaborados a base de estos.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Roja** (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

- ❑ **Novaspice, S.A. de C.V.**, por detección de *Salmonella* spp. en **hojas de laurel** originarias del municipio de **San Gregorio Atzompa, Puebla** (fecha de publicación: 06/01/2026).

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 30 de noviembre de 2025.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos; así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de enero de 2026). Import Alert 99-19. Detention without physical examination of food products due to the presence of *Salmonella*. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_263.html

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/señasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reducción-de-riesgos-de-contaminación>