



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 enero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.2

EUA: Retiro de semillas de chía por su posible contaminación con *Salmonella* spp. .3

China: Estudio evalúa riesgos de exposición a sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas por el consumo de pescado.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 23 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- 🔍 **Irving de Jesús Cervantes Franco**, por detección de **carbendazim** en **tomate de cáscara** originario del municipio de **San Andrés Cholula, Puebla** (fecha de publicación: 22/01/2026).
- 🔍 **Elizabeth Jiménez López**, por detección de **propamocarb** en **cebollín** originario del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 22/01/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los ingredientes activos carbendazim y propamocarb están autorizados para su uso en los cultivos de tomate de cáscara y cebollín, respectivamente.

Las unidades de producción referidas no se encuentran 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 31 de diciembre de 2025.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas), 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) (23 de enero de 2026). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.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: Retiro de semillas de chía por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado del mercado.
Créditos: FDA.

El 23 de enero de 2026, la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** notificó que la empresa **Navitas Organics** está retirando del mercado **semillas de chía orgánicas**, debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Como antecedente, se señala que el presente retiro se adopta como medida preventiva, derivada del reciente retiro del mercado de semillas de chía efectuado por el proveedor de la empresa.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron a **nivel nacional** a través de tiendas minoristas como *Whole Foods Market* y minoristas de venta en línea como *Amazon*. Estos productos tienen los siguientes datos:

⚠ **Semillas de chía orgánicas** de la marca **Navitas Organics**; en presentación de **8 oz (227 g)**; con código UPC: 858847000284; con códigos de lote: W31025283, W31025286, W31025287, W31025311, W31025314, W31025315, W31025316 y W31025317; con fechas de consumo preferente comprendidas entre abril y mayo de 2027.

Por lo anterior, la FDA recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con estos productos.

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) (23 de enero de 2026). Navitas Organics Voluntarily Recalls Select Lots of 8oz Organic Chia Seeds Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/navitas-organics-voluntarily-recalls-select-lots-8oz-organic-chia-seeds-because-possible-health-risk>

Food Poison Journal (24 de enero de 2026). Chia Seeds recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/chia-seeds-recalled-due-to-salmonella/>

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



China: Estudio evalúa riesgos de exposición a sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas por el consumo de pescado.



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

El 21 de enero de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad del Sur de Ciencia y Tecnología realizaron un estudio que reveló que **el comercio internacional de mariscos está ampliando la exposición global a sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)**, al trasladar pescado contaminado desde regiones con altos niveles de contaminación ambiental hacia países con menores concentraciones locales, con implicaciones relevantes para la salud pública mundial.

El análisis, que integró datos globales de monitoreo ambiental, bioacumulación en redes tróficas y comercio de pescado, mostró que los **PFAS se concentran especialmente en especies depredadoras, ricas en grasa y de hábitat bentónico**. A escala global, la mediana de ácido perfluorooctanoico (PFOA) y sulfonato de perfluorooctano (PFOS) en peces marinos fue de 0.34 ng/g, con valores más elevados en Asia y concentraciones máximas en algunas especies de Oriente Medio y el Sudeste Asiático.

Aunque las **restricciones internacionales al PFOS implementadas en 2009 redujeron el riesgo global en 72%**, los autores advierten que otros PFAS no regulados continúan representando un riesgo significativo. El comercio europeo de especies como **bacalao, salmón, atún y pez espada** contribuye de manera desproporcionada a la **exposición en países importadores**, incluso cuando el volumen importado es limitado. El estudio subraya que **poblaciones vulnerables**, como personas mayores, mujeres embarazadas y personas con enfermedades crónicas, deben extremar precauciones en el consumo de mariscos, y destaca la necesidad de **enfoques regulatorios y de vigilancia que consideren el comercio internacional** como un factor clave en la exposición dietética a PFAS.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (21 de enero de 2026). Global Seafood Trade Increases Dietary Exposure to PFAS Worldwide, Study Finds. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11023-global-seafood-trade-increases-dietary-exposure-to-pfas-worldwide-study-finds>

Qiu, W., et al. (2025). Risks of per- and polyfluoroalkyl substance exposure through marine fish consumption. *Science*, 390(6779), 1305–1309. Recuperado de: <https://www.science.org/doi/10.1126/science.adr0351>

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>