



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de julio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí procedente de Nigeria.
.....3

Irlanda: Autoridad de Seguridad Alimentaria publica su primera clasificación de riesgos microbiológicos transmitidos por alimentos.4

Internacional: Agencia de Energía Nuclear propone marco para fortalecer la inocuidad alimentaria después de accidentes nucleares.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: 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 1 de julio 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 Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

🔍 **Julio César Montesino Márquez**, por detección de **fipronil** en **chile pasilla** originario del municipio de **Zapopan, Jalisco** (fecha de publicación: 01/07/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), **existen registros sanitarios de productos con fipronil autorizados para aplicación en el cultivo de chile.**

La unidad de producción referida **no se encuentra registrada** 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 junio de 2026.

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), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de julio 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

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí procedente de Nigeria.



El 1 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, Grecia notificó la detección de *Salmonella* spp. en tres lotes de **semillas de ajonjolí** procedentes de Nigeria, derivado de **controles fronterizos** en los que las consignaciones fueron retenidas.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, microorganismo para el cual se exige **ausencia en la muestra analizada**, conforme a los criterios microbiológicos aplicables a alimentos destinados al consumo humano.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo fue catalogado como **grave**. La medida adoptada fue el **tratamiento físico (térmico) del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de julio de 2026). Notification 2026.5793 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/855144>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de julio de 2026). Notification 2026.5795 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/855155>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de julio de 2026). Notification 2026.5796 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/855130>

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) (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

Irlanda: Autoridad de Seguridad Alimentaria publica su primera clasificación de riesgos microbiológicos transmitidos por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2026). ChatGPT.

El 2 de julio de 2026, se informó que la **Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI)** publicó su **primera clasificación de riesgos microbiológicos transmitidos por alimentos**, en el que identificó a ***Campylobacter spp. spp.*** como el principal patógeno alimentario asociado a la mayor carga anual de enfermedad en ese país. Este resultado confirma su relevancia como prioridad sanitaria para la gestión de

riesgos microbiológicos en alimentos.

El estudio evaluó siete patógenos alimentarios mediante **años de vida ajustados por discapacidad (DALYs)**, indicador que integra la enfermedad y la mortalidad prematura. Con base en datos nacionales de vigilancia de 2015 a 2019, el ranking quedó de la siguiente manera: **1) *Campylobacter spp.***, con 404.44 DALYs anuales; **2) *norovirus***, con 155.51; **3) *Listeria monocytogenes***, con 98.11; **4) *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)**, con 83.05; **5) *Salmonella spp.***, con 15.02; **6) *virus de hepatitis A***, con 5.29; y **7) *virus de hepatitis E***, con 1.25 DALYs anuales.

Los resultados muestran que los patógenos impactan la salud pública de distintas maneras. ***Campylobacter spp.*** destacó tanto por su incidencia como por la carga total de enfermedad; ***norovirus*** se ubicó en segundo lugar debido a su alta frecuencia, aunque suele causar cuadros menos graves; mientras que ***Listeria monocytogenes*** ocupó el tercer sitio por la severidad de sus efectos, pese a generar menos casos.

El informe también señala limitaciones importantes, como la falta de datos suficientes para incluir otros riesgos, entre ellos ***Yersinia enterocolitica***, ***Toxoplasma gondii*** y aminos biogénicas. Además, reconoce incertidumbres asociadas a la subnotificación, el uso de juicio experto para estimar la transmisión alimentaria y modelos basados parcialmente en datos de otros países.

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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) (2026). Risk Ranking of Microbiological Hazards in Food (2015–2019). Recuperado de: https://www.fsai.ie/getmedia/3ee3f67d-60c5-4c84-977d-72bab4824a1f/final_scientific_committee_risk_ranking_of_microbiological_hazards_in_food_2.pdf

Food Safety Magazine (2 de julio de 2026). *Campylobacter* is Ireland's Highest-Burden Foodborne Pathogen. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11580-campylobacter-is-irelands-highest-burden-foodborne-pathogen>

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: Agencia de Energía Nuclear propone marco para fortalecer la inocuidad alimentaria después de accidentes nucleares.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2026). ChatGPT.

El 2 de julio de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que la **Agencia de Energía Nuclear (NEA)** de la **Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)** presentó una **propuesta de marco para fortalecer la inocuidad alimentaria**, el comercio de alimentos a largo plazo y la confianza en la cadena de suministro **después de un accidente nuclear o radiológico**.

Como antecedente, accidentes como **Chernóbil** y **Fukushima Daiichi** evidenciaron que la **contaminación radiactiva de alimentos puede generar impactos prolongados en la salud pública**, la economía y el comercio. En este contexto, el marco tiene como objetivo **proponer un mecanismo internacional que permita validar de manera independiente los sistemas de monitoreo de alimentos y los controles comerciales** aplicados tanto por los países afectados como por los países importadores. Entre las principales propuestas destacan:

- ⚠ **Establecer un mecanismo con base científica**, adoptado por los gobiernos, para validar de forma independiente el monitoreo de alimentos y los controles comerciales después de un accidente nuclear o radiológico.
- ⚠ **Utilizar protocolos armonizados**, basados en criterios internacionales como los niveles de referencia del *Codex Alimentarius* para radionúclidos en alimentos, con el fin de evitar criterios contradictorios y facilitar el comercio.
- ⚠ **Conformar paneles internacionales con especialistas** en protección radiológica, inocuidad alimentaria, ciencia del suelo, hidrología, epidemiología y producción agropecuaria, **para revisar los datos y emitir recomendaciones técnicas**.
- ⚠ **Publicar oportunamente los resultados del monitoreo**, explicar los criterios utilizados y comunicar la información en lenguaje comprensible para fortalecer la confianza de consumidores, productores, reguladores y socios comerciales.
- ⚠ Que los **países cuenten con arreglos nacionales** previos para monitoreo de alimentos, criterios radiológicos, capacidad de laboratorio, participación de actores involucrados y mecanismos claros para levantar restricciones comerciales cuando exista evidencia suficiente.
- ⚠ Que los gobiernos **adopten formalmente el mecanismo mediante un instrumento internacional** (tratados).

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencia:

Agencia de Energía Nuclear (NEA) (2026). Proposal by the Expert Group on a Post-Accident Food Safety Framework for Long-Term Trade in Food and Trust in the Food Supply Chain after a Nuclear or Radiological Accident. Recuperado de: https://www.oecd-nea.org/jcms/pl_119689/proposal-by-the-expert-group-on-a-post-accident-food-safety-framework-for-long-term-trade-in-food-and-trust-in-the-food-supply-chain-after-a-nuclear-or-radiological-accident

Food Safety Magazine (2 de julio de 2026). Experts Offer Global Food Systems Preparedness Framework for Nuclear, Radiological Accidents. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11576-experts-offer-global-food-systems-preparedness-framework-for-nuclear-radiological-accidents>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>