



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de julio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: El Congreso de Veracruz actualiza penas por uso de plaguicidas prohibidos en el país. ....	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pechuga de pollo procedente de Brasil. ....	3
Suiza: Detección de plaguicidas en calabaza procedente de la India. ....	4
Unión Europea: Comisión Europea identifica deficiencias en los controles oficiales de histamina en productos pesqueros. ....	5
EE. UU.: Investigadores evalúan el efecto de la temperatura y desinfectantes en la supervivencia de patógenos en vegetales frescos cortados. ....	6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: El Congreso de Veracruz actualiza penas por uso de plaguicidas prohibidos en el país.



El 7 de julio de 2026, el Congreso del Estado de Veracruz informó la aprobación de una reforma al **Código Penal** y a la **Ley Estatal de Protección Ambiental** para actualizar las sanciones relacionadas con el uso indebido de agroquímicos prohibidos o de uso restringido. La medida fue avalada por la LXVII Legislatura, con **42 votos a favor, cuatro abstenciones y ningún voto en contra**.

La reforma busca sancionar los daños ambientales y a la salud pública derivados del uso, aplicación, almacenamiento, transporte o disposición de **35 plaguicidas prohibidos en México**, así como de fungicidas, herbicidas, nematocidas, fertilizantes de alta toxicidad y otras sustancias fitosanitarias restringidas por disposiciones federales o estatales.

Entre los principales objetivos se encuentran proteger los suelos, subsuelos, cuerpos de agua, ecosistemas y fuentes de abasto humano, así como **reducir la exposición de la población a sustancias tóxicas**. La problemática ha sido documentada en distintas regiones de Veracruz, incluyendo el bosque mesófilo de montaña de la región capital y la cuenca del río La Antigua.

Las **modificaciones al artículo 259 del Código Penal** contemplan **duplicar las penas de prisión y las multas cuando las conductas estén relacionadas directamente con agroquímicos prohibidos o restringidos**. Además, se establece una pena de **dos a ocho años de prisión** y multa de **500 a mil Unidades de Medida y Actualización (UMA)** para quienes realicen actividades agrícolas, pecuarias o forestales sin autorización, apliquen o almacenen agroquímicos prohibidos en zonas sensibles, o viertan residuos de estas sustancias en cuerpos de agua, suelos o subsuelos de competencia estatal o municipal. Las sanciones podrán aumentar hasta en una mitad cuando la conducta sea cometida en beneficio de una persona jurídica, y hasta en una mitad adicional si los efectos afectan zonas de recarga hídrica o cuencas que abastecen sistemas de agua potable.

Cabe señalar que la Presidencia de la República emitió el **'DECRETO por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional'**, publicado el 4 de septiembre de 2025 en el *Diario Oficial de la Federación*. Dicho decreto establece la prohibición de estos plaguicidas en todas sus etapas, incluyendo la producción, formulación, fabricación, incluida la síntesis del ingrediente activo, obtención, elaboración, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, almacenamiento, transportación, comercialización, distribución, uso, aplicación y disposición final en el territorio nacional.

Referencias: Congreso del Estado de Veracruz (7 de julio de 2026). Actualiza Congreso de Veracruz penas por uso de agroquímicos prohibidos. Recuperado de: <https://www.legisver.gob.mx/Inicio.php?p=sliderInfoNP&i=8786304>

Oliva Noticias (7 de julio de 2026). Actualiza Congreso de Veracruz penas por uso de agroquímicos prohibidos. Recuperado de: <https://www.olivanoticias.com/estatal/333043/actualiza-congreso-de-veracruz-penas-por-uso-de-agroquimicos-prohibidos>

Diario Oficial de la Federación (DOF) (4 de septiembre de 2025). DECRETO por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/docFuente/5767337>

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 *Salmonella* spp. en pechuga de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.  
Créditos: Istockphoto.

El 7 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en **inspecciones de control en la frontera de los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **pechuga de pollo** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la **presencia de *Salmonella* spp.** en los productos. La carne de ave destinada al consumo humano está sujeta a criterios microbiológicos de inocuidad, para los **cuales se exige la ausencia de *Salmonella* spp. en la muestra analizada.**

Los hechos se clasificaron como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho o la destrucción de los productos**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que 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 y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de julio de 2026). Notificación 2026.6004: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/856636>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de julio de 2026). Notificación 2026.6002: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/856620>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de julio de 2026). Notificación 2026.6001: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/856678>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Suiza: Detección de plaguicidas en calabaza procedente de la India.



El 7 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de **una inspección de control en la frontera de Suiza**, se detectó la presencia de los **plaguicidas imidacloprid y tiametoxam en calabaza de botella** procedente de la India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **0.016 mg/kg (ppm)** de **imidacloprid** y **0.04 mg/kg (ppm)** de **tiametoxam**, valores superiores al Límite Máximo de Residuos (LMR) establecido por la Unión Europea, de **0.01 mg/kg (ppm)** para **imidacloprid** y

**tiametoxam**, respectivamente.

El hecho se clasificó como notificación de **rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como sin riesgo. La medida adoptada fue la **destrucción del producto**.

En México, el LMR permitido para **imidacloprid** en el cultivo de calabaza es de **0.5 mg/kg (ppm)**, mientras que para **tiametoxam** es de **0.2 mg/kg (ppm)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de calabaza procedente de India**. 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), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de julio de 2026). Notification 2026.5998: High results for pesticides for Bottle Gourd from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/856615>

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) (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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Unión Europea: Comisión Europea identifica deficiencias en los controles oficiales de histamina en productos pesqueros.



Imagen representativa.  
Créditos: Food Safety Magazine.

El 6 de julio de 2026, se informó que la Comisión Europea publicó un informe de revisión mediante el cual identificó **inconsistencias y lagunas en los controles oficiales que realizan los Estados miembros de la Unión Europea (UE) para detectar histamina en productos pesqueros**, particularmente en los procedimientos de inspección, la capacitación del personal y la armonización de los métodos analíticos.

La **histamina**, también conocida como escombrotóxina, **puede provocar intoxicaciones alimentarias** asociadas al **consumo de pescado mal manipulado, deteriorado o mantenido fuera de condiciones adecuadas de temperatura**. En 2024, la Unión Europea registró **264 enfermedades, 55 brotes y 27 hospitalizaciones relacionadas con histamina**; mientras que en 2022 se reportó el mayor número de casos, con **513 enfermedades, 100 brotes y 44 hospitalizaciones**.

El informe señala que el control adecuado de la higiene y la temperatura durante toda la cadena de frío —incluyendo manipulación, almacenamiento, transporte y distribución— es fundamental para reducir el riesgo de formación de histamina en productos pesqueros.

Asimismo, se indica que todos los Estados miembros incluyen el muestreo y análisis de histamina en sus programas oficiales de control, y que la mayoría utiliza laboratorios designados y acreditados. Sin embargo, solo alrededor de la mitad emplea el método analítico de referencia de la UE, mientras que otros utilizan métodos alternativos validados.

Entre las principales debilidades detectadas se encuentran la **falta de criterios armonizados para validar y aplicar métodos analíticos alternativos**, la **ausencia de un Laboratorio de Referencia de la UE para histamina**, la **capacitación insuficiente del personal competente** y las dificultades de algunos operadores alimentarios para **cumplir con los planes de muestreo y métodos de prueba establecidos**.

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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Comisión Europea (CE) (2026). *Informe general sobre los sistemas de control oficial relativos a la histamina en el pescado* (DG[SANTE] PR-2024-0002). Oficina de Publicaciones de la Unión Europea. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview/details/167>

*Food Safety Magazine* (6 de julio de 2026). EU Survey Identifies Gaps in Member State Histamine Controls for Fish Products. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11571-eu-survey-identifies-gaps-in-member-state-histamine-controls-for-fish-products>

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.: Investigadores evalúan el efecto de la temperatura y desinfectantes en la supervivencia de patógenos en vegetales frescos cortados.



El 1 de julio de 2026, se informó que investigadores del **Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-ARS)** identificaron que el control de la **temperatura de almacenamiento a  $\leq 4$  °C** es la medida más crítica para mantener la **inocuidad microbiológica de hortalizas Brassica frescas cortadas** en proceso de elaboración, como tallos de brócoli, coles de Bruselas y col rizada.

El estudio evaluó la supervivencia y el crecimiento de ***Escherichia coli* O157:H7**, ***Listeria monocytogenes*** y ***Salmonella enterica*** en productos frescos cortados en proceso, sometidos a diferentes tratamientos de lavado: sin tratamiento, agua, cloro libre y ácido peracético. Posteriormente, las muestras fueron almacenadas durante siete días a **4, 8 y 12 °C**. Entre los principales hallazgos destacan:

- ✎ A **4 °C**, las **poblaciones de patógenos disminuyeron o se mantuvieron estables durante el almacenamiento**. En contraste, a **12 °C** se observaron incrementos de hasta aproximadamente **3 log UFC/g**, particularmente en *E. coli* O157:H7 y *S. enterica*, lo que evidencia que temperaturas superiores favorecen la proliferación microbiana.
- ✎ Aunque el ácido peracético presentó, en general, mayores reducciones inmediatas que el cloro, el estudio señala que los tratamientos desinfectantes ofrecieron principalmente beneficios de corto plazo. Incluso, en algunos casos, **el uso de ácido peracético se asoció con mayor crecimiento de *L. monocytogenes* y de microorganismos responsables del deterioro del alimento bajo temperaturas elevadas**.
- ✎ Los vegetales frescos cortados presentan un mayor riesgo microbiológico debido al daño del tejido vegetal durante el corte, rallado o procesamiento mínimo, lo que expone superficies internas y libera nutrientes que favorecen la supervivencia y multiplicación bacteriana. En este sentido, la selección del desinfectante debe complementarse con una adecuada gestión de la cadena de frío.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Amarasekara, N. R., Subedi, D., Gurtler, J. B., Vinyard, B. T. & Fan, X. (2026). Effects of temperature and sanitizer wash treatments on foodborne pathogen survival during storage of work-in-process fresh-cut *Brassica* vegetables. *Food Microbiology*, 140, 105179. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2026.105179>

*Food Safety Magazine* (1 de julio de 2026). USDA Researcher Identifies Key Cold Storage Temperature for Maintaining Microbial Safety of Work-in-Process Fresh-Cut Produce. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11569-usda-researcher-identifies-key-cold-storage-temperature-for-maintaining-microbial-safety-of-work-in-process-fresh-cut-produce/>

*Fresh Plaza* (1 de julio de 2026). Study finds 4°C storage limits pathogen growth on fresh-cut produce. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/latin-america/article/9852876/study-finds-4degc-storage-limits-pathogen-growth-on-fresh-cut-produce/>

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>