



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

23 de julio de 2026



### Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

#### Contenido

|                                                                                                                                                 |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Italia: Detección de clorpirifos en arroz de origen italiano. ....                                                                              | 2 |
| EE. UU.: Retiro de huevo por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> Enteritidis. .                                                      | 3 |
| Suiza: Oficina de Salud Pública del Cantón de Soleura publicó su informe anual sobre el control de alimentos 2025. ....                         | 5 |
| Reino Unido: Gales impulsa estrategia para transformar el sistema alimentario. ....                                                             | 6 |
| Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del cloruro de mepiquat en miel..... | 7 |

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### Italia: Detección de clorpirifos en arroz de origen italiano.



El 22 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 **un control oficial del mercado en Italia**, se detectó la presencia de residuos del plaguicida **clorpirifos en arroz integral variedad Roma**, originario de Italia.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.037 mg/kg (ppm)** de **clorpirifos**, valor superior al Límite Máximo de Residuos (LMR) establecido por la Unión Europea, de **0.01 mg/kg (ppm)**. El clorpirifos figura en la Base de Datos de Plaguicidas de la Unión Europea con el estatus de “no aprobado”, debido a que su aprobación no fue renovada conforme al Reglamento (CE) n.º 1107/2009, mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18.

El hecho se clasificó como **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas consistieron en **retirar el producto del mercado e informar a las autoridades competentes**.

En **México**, el LMR permitido para **clorpirifos** en el cultivo de **arroz** es de **0 mg/kg (ppm)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de arroz procedente de Italia**. 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:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (22 de julio de 2026). Notification 2026.6514: chlorpyrifos in rice roma. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/860194>

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 Europea (CE) (2020). Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18 de la Comisión, de 10 de enero de 2020, por el que no se renueva la aprobación de la sustancia activa clorpirifos. Recuperado de: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2020/18/oj/spa](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2020/18/oj/spa)

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). (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



### EE. UU.: Retiro de huevo por su posible contaminación con *Salmonella* Enteritidis.



Productos retirados del mercado.  
Créditos: FDA.

El 22 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Midwest Poultry Services, L.P.** está retirando del mercado **1,589,577 docenas de huevos blancos y huevos rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage-free)**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* Enteritidis.

Como antecedente, se señaló que el retiro se inició tras la detección del patógeno durante pruebas efectuadas por la propia empresa en productos procedentes de sus granjas ubicadas en Texas.

Los productos potencialmente afectados presentan el código de planta **P-1950, 840962 o 0840962**, acompañado de una fecha juliana del **157 al 184**, correspondiente al periodo comprendido entre el 6 de junio y el 3 de julio de 2026. Las fechas de venta o consumo preferente se encuentran entre el **20 de julio y el 17 de agosto de 2026**.

Los huevos se **distribuyeron en establecimientos minoristas y de servicios de alimentación de Texas, Oklahoma y Luisiana; en tiendas Kroger de Texas y Luisiana, y en establecimientos Brookshire's de Texas, Oklahoma, Arkansas, Luisiana, Nuevo México y Misisipi**. Los productos afectados son los siguientes:

- ⚠ **Huevos grandes marca Kroger**, en presentaciones de **12, 18 y 60 piezas**; con códigos UPC 011110609038, 011110609335 y 011110609144, respectivamente.
- ⚠ **Huevos extragrandes marca Kroger**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 011110609045.
- ⚠ **Huevos medianos marca Kroger**, en presentaciones de **12 y 30 piezas**; con códigos UPC 011110609021 y 011110609809, respectivamente.
- ⚠ **Huevos jumbo marca Kroger**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 011110609052.
- ⚠ **Huevos rojos medianos de gallinas libres de jaula (cage free)**, marca **Simple Truth**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 011110870230.
- ⚠ **Huevos rojos grandes de gallinas libres de jaula (cage free)**, marca **Simple Truth**, en presentaciones de **12, 18 y 24 piezas**; con códigos UPC 011110797704, 011110893109 y 011110150974, respectivamente.
- ⚠ **Huevos grandes marca Brookshire's**, en presentaciones de **12, 18, 36, 60 y 6 piezas**; con códigos UPC 092825095552, 092825095569, 092825109808, 092825095637 y 092825095644, respectivamente.
- ⚠ **Huevos extragrandes marca Brookshire's**, en presentación de **18 piezas**; con código UPC 092825095606.
- ⚠ **Huevos jumbo marca Brookshire's**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 092825095583.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- ⚠ **Huevos grandes** marca **Country Morning**, en presentaciones de **12, 18 y 30 piezas**; con códigos UPC 078566200004, 078566005036 y 079307005162, respectivamente.
- ⚠ **Huevos extragrandes** marca **Country Morning**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 078566001021.
- ⚠ **Huevos medianos** marca **Country Morning**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 078566001045.
- ⚠ **Huevos jumbo** marca **Country Morning**, en presentación de **12 piezas**; con código UPC 078566001014.
- ⚠ **Huevos medianos** marca **Sunups**, en presentación de **30 piezas**; con código UPC 028621304987.
- ⚠ **Huevos grandes grado AA**, en presentación de **30 docenas**.
- ⚠ **Huevos grandes grado A**, en presentaciones de **15 docenas y en charolas apiladas sobre tarimas (presentación tic-tac)**.
- ⚠ **Huevos rojos grandes grado A**, en presentación **TICTAC**.
- ⚠ **Huevos medianos grado A**, en presentaciones de **15 y 30 docenas**.
- ⚠ **Huevos extragrandes grado A**, en presentación de **15 docenas**.
- ⚠ **Huevos jumbo grado A**, en presentación de **20 piezas**.

Se precisa que Midwest Poultry Services, L.P. no distribuye actualmente huevos frescos producidos en sus granjas de Texas. Hasta la fecha no se han notificado casos de personas enfermas vinculados con estos productos. En caso de que se encuentre disponible en México, se exhorta a la población a no consumirlos y a desecharlos o devolverlos al establecimiento donde fueron adquiridos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria 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) (22 de julio de 2026). Midwest Poultry Services. L.P. Recalls Shell Eggs Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/midwest-poultry-services-lp-recalls-shell-eggs-due-possible-salmonella-enteritidis-contamination>

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>





### Suiza: Oficina de Salud Pública del Cantón de Soleura publicó su informe anual sobre el control de alimentos 2025.



Imagen representativa.  
Créditos: OpenAI (2026).

El 15 de julio de 2026, la **Oficina de Salud Pública del Cantón de Soleura**, Suiza, publicó su **informe anual sobre el control de alimentos correspondiente a 2025**. Durante ese periodo, la **Unidad de Control de Alimentos** realizó **1,595 inspecciones** y analizó alrededor de **3,850 muestras de alimentos, agua y matrices ambientales**. La recurrencia de incumplimientos microbiológicos y químicos requiere **vigilancia continua para garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud pública**.

Las inspecciones comprendieron diversos establecimientos alimentarios, y aunque la mayoría cumplió con sus responsabilidades sanitarias, se identificó un aumento de casos que requirieron investigaciones exhaustivas y la aplicación estricta de medidas correctivas. Este incremento confirma el **deterioro de las condiciones de higiene e inocuidad en determinados sectores de la industria alimentaria**.

En los laboratorios oficiales se examinaron **1,390 muestras de alimentos**, de las cuales 1,031 fueron sometidas a análisis microbiológicos y 359 a pruebas químicas. En la vigilancia microbiológica de alimentos y agua, el 18% de los establecimientos evaluados presentó al menos un resultado superior a los valores de referencia. Los **incumplimientos más frecuentes** estuvieron relacionados con **enterobacterias (15%)** y **recuentos elevados de microorganismos aerobios mesófilos (11%)**, indicadores de **posibles deficiencias en la higiene, manipulación, conservación o almacenamiento de los alimentos**.

Como parte de una **campana dirigida a hortalizas asiáticas importadas**, se analizaron **38 muestras para detectar residuos de plaguicidas**. El **32% incumplió los requisitos establecidos** y una muestra motivó una denuncia penal por superar los límites máximos permitidos. Las irregularidades se identificaron en productos como **albahaca, frijoles, cebollín, cilantro, berenjena, hierba limón, okra, ajo, espinaca de agua y ejote largo**; algunos **contenían residuos múltiples o sustancias no autorizadas**.

Adicionalmente, se analizaron **1,956 muestras ambientales para la Oficina de Medio Ambiente**. El informe advierte que contaminantes persistentes como las **sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS) y los metabolitos del clorotalonil representan retos crecientes para la vigilancia oficial**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera 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 físicos, químicos y biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Gobierno del Cantón de Soleura (15 de julio de 2026). Informe anual sobre el control de alimentos en el cantón de Solothurn. Recuperado de: <https://so.ch/verwaltung/staatskanzlei/medien/medienmitteilung/news/jahresbericht-lebensmittelkontrolle-kanton-solothurn-1/>  
[https://so.ch/fileadmin/internet/ddi/ddi-gesa-lk/Lebensmittel\\_und\\_Gebrauchsgegenstaende/pdf\\_LMK/Aktuelle\\_Jahresberichte\\_LMK/jahresbericht\\_2025.pdf](https://so.ch/fileadmin/internet/ddi/ddi-gesa-lk/Lebensmittel_und_Gebrauchsgegenstaende/pdf_LMK/Aktuelle_Jahresberichte_LMK/jahresbericht_2025.pdf)

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



### Reino Unido: Gales impulsa estrategia para transformar el sistema alimentario.



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

El 20 de julio de 2026, el **Gobierno de Gales** informó sobre el desarrollo de una **Estrategia Nacional de Alimentos para Gales**, con el propósito de transformar la forma en que el país produce, distribuye, consume y valora los alimentos. La iniciativa plantea un enfoque integral “*de la granja a la mesa*”, orientado a **articular las políticas alimentarias existentes** y fortalecer la coordinación entre los distintos actores involucrados.

La **estrategia contempla la totalidad de la cadena alimentaria**, desde la producción primaria y la pesca hasta el comercio, las compras públicas, la salud, la educación y la economía circular. Con ello, **se busca impulsar decisiones más integradas** que benefician a las comunidades, productores y empresas del sector de alimentos y bebidas. Asimismo, pretende promover la alfabetización alimentaria, la alimentación saludable y una industria más resiliente, sostenible y articulada.

La cadena de suministro de alimentos y bebidas de Gales tiene un valor superior a **28 mil millones de libras esterlinas** y emplea aproximadamente a **uno de cada seis trabajadores** en el país. En este contexto, **la estrategia buscará identificar qué acciones funcionan adecuadamente**, dónde existen brechas y cómo las políticas públicas pueden operar de manera más coordinada para apoyar a agricultores, pescadores, empresas y comunidades.

Como parte del proceso, se conformará un **grupo de trabajo de expertos para dialogar** con productores, empresas y comunidades, y **formular recomendaciones** sobre los retos, las oportunidades y los mecanismos de medición del sistema alimentario galés.

Se prevé que la **estrategia final sea presentada a los ministros durante 2027**. En conjunto, **el plan representa una política pública de alcance nacional orientada a fortalecer el sistema alimentario de Gales**, apoyar a los productores locales, mejorar la salud de la población y consolidar una visión de largo plazo sobre el papel de los alimentos en la economía, la sostenibilidad y el bienestar social.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera 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 físicos, químicos y biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Gobierno de Gales (20 de julio de 2026). From farm to fork: Wales announces plan to transform the nation's food. Recuperado de: <https://www.gov.wales/farm-fork-wales-announces-plan-transform-nations-food>

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 modificación de Límites Máximos de Residuos del cloruro de mepiquat en miel.



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

El 17 de julio de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó una evaluación sobre la modificación del **Límite Máximo de Residuos (LMR)** del **cloruro de mepiquat en miel**, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 396/2005. Como resultado, propuso aumentar el LMR vigente de **0.05 a 1.5 mg/kg**.

INNVIIGO Sp. z o. o. presentó, ante la autoridad nacional competente de los Países Bajos, una solicitud para modificar el LMR vigente del cloruro de mepiquat en miel. La evaluación permitió obtener las siguientes conclusiones:

- Los estudios disponibles fueron suficientes para proponer el **aumento del LMR de cloruro de mepiquat en miel de 0.05 mg/kg a 1.5 mg/kg**, con el propósito de considerar la posible transferencia de residuos derivada de su uso en trigo.
- Se dispone de un método analítico validado mediante **cromatografía líquida de alto rendimiento acoplada a espectrometría de masas en tándem (HPLC-MS/MS)**, capaz de cuantificar residuos de cloruro de mepiquat en miel a partir de **0.01 mg/kg**.
- La **ingesta diaria admisible (IDA)** se estableció en **0.065 mg/kg de peso corporal por día**, mientras que la **dosis de referencia aguda (ARfD)** se fijó en **0.3 mg/kg de peso corporal**.
- La evaluación realizada mediante el modelo **PRIMO 3.1 de la EFSA** determinó que la exposición aguda por el consumo de miel no supera la ARfD. La mayor ingesta dietética estimada a largo plazo representó el **30% de la IDA**. La contribución específica de los residuos esperados en la miel a la exposición crónica total fue únicamente del **0.08% de la IDA**.
- Se concluyó que la exposición a residuos de cloruro de mepiquat, incluidos los presentes en la miel, **no superará los valores toxicológicos de referencia y, por tanto, es poco probable que represente un riesgo para la salud de los consumidores**.

**En México**, de acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el LMR aplicable al ingrediente activo cloruro de mepiquat en miel es de 0 ppm.

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) (17 de julio de 2026). Modification of the existing maximum residue level for mepiquat chloride in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10225>  
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>