



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



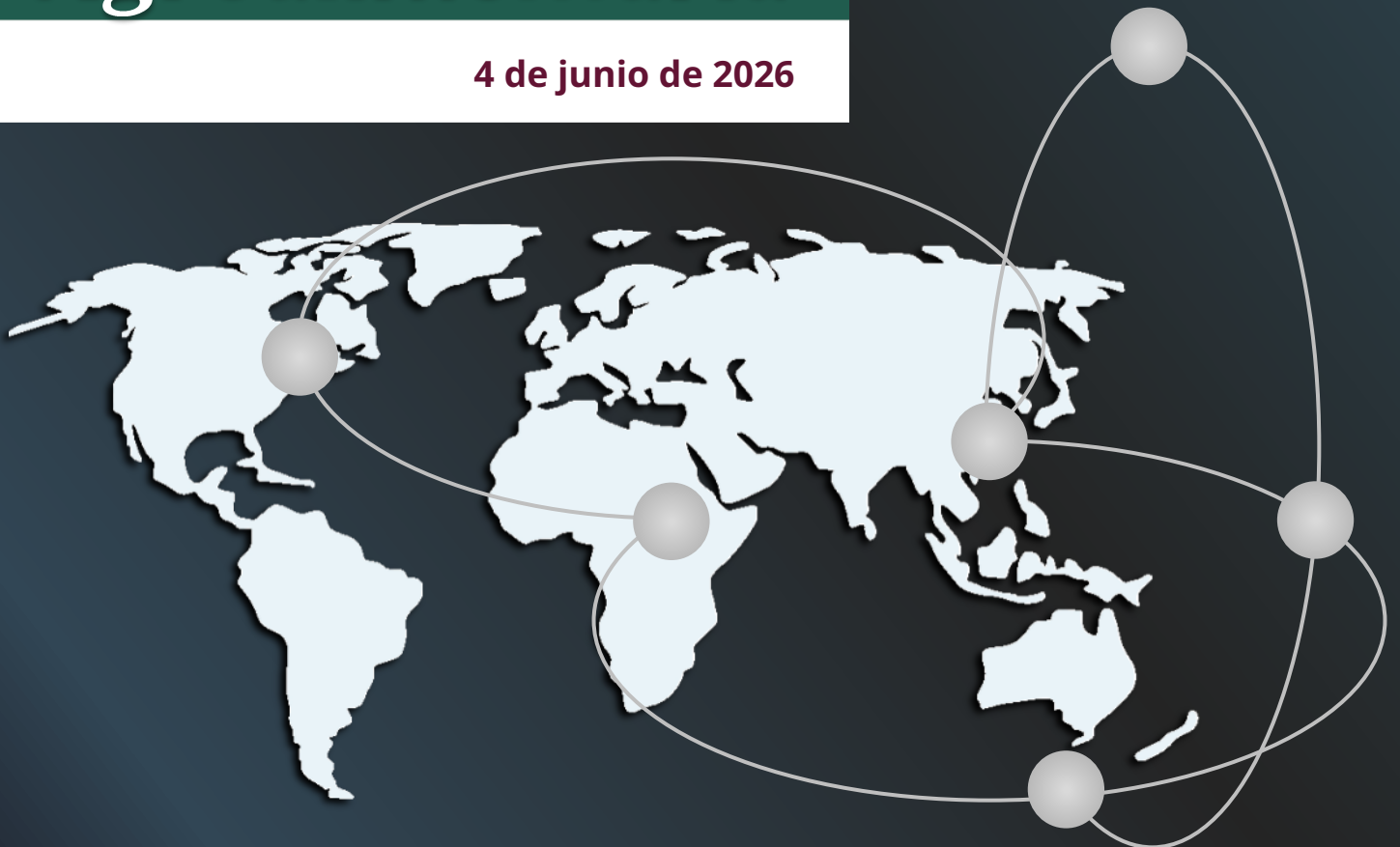
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de junio 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 ajonjolí procedente de Nigeria.....3

EE. UU.: Prime Food Processing LLC retira peces procedentes de Vietnam, debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.....4

Internacional: Expertos de la FAO advierten que la resistencia a los antimicrobianos amenaza la producción pecuaria y la seguridad alimentaria.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.



El 3 de junio 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:

- 🔍 **Juan Monterosas González**, por detección de **propamocarb** en **cebollín** originario del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 03/06/2026).
- 🔍 **Montserrat Mora González**, por detección de **clorotalonil** en **espinaca** originaria del municipio de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 03/06/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los Límites Máximos de Residuos (LMR) aplicables a los ingredientes activos y cultivos señalados son los siguientes: **1)** Para el ingrediente activo **propamocarb**, se establece un **LMR de 30.0 ppm** en el cultivo de **cebollín**; **2)** En el caso del ingrediente activo **clorotalonil**, el **LMR es de 0 ppm** en el cultivo de **espinaca**.

Las unidades de producción referidas no se encuentran registradas 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 abril de 2026.

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) (3 de junio 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 ajonjolí procedente de Nigeria.



El 3 de junio 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 Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **ajonjolí** procedente de **Nigeria**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **para el cual se establece tolerancia cero para este patógeno en alimentos destinados al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada consistió en **tratamiento físico (térmico) del producto**.

En el contexto nacional, **México importa ajonjolí 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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de junio de 2026). Notificación 2026.4870 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848000>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de junio de 2026). Notificación 2026.4871 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848006>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de junio de 2026). Notificación 2026.4872 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848007>

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.: Prime Food Processing LLC retira peces procedentes de Vietnam, debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 4 de junio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Prime Food Processing LLC** (de Brooklyn, Nueva York), está retirando del mercado 69 cajas de **arenques eviscerados incorrectamente (procedentes de Vietnam)**, debido a su posible contaminación con ***Clostridium botulinum***.

Como antecedente, se indica que el problema fue identificado durante análisis de rutina realizados por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, los cuales concluyeron que el producto en cuestión no había sido eviscerado adecuadamente antes de su procesamiento. Los productos potencialmente afectados presentan los siguientes datos:

- ⚠ **Arenque seco (importado de Vietnam)** sin marca, envasados en bolsas de plástico transparente de **7 oz (198 g)**; con código de artículo: #AF4110; con código de lote: 26020; con fecha de caducidad: 06.12.28. Estos productos fueron **distribuidos** a supermercados asiáticos en los estados de **Arizona, California, Florida, Hawái, Illinois, Kansas, Luisiana, Maryland, Misuri, Carolina del Norte, Nuevo Hampshire, Nevada, Nueva York, Oklahoma, Pensilvania, Texas y Utah**.

Hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este producto. En caso de que estos productos se encuentren disponibles 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 Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (4 de junio de 2026). Prime Food Processing LLC Issues Safety Warning Regarding Uneviscerated "Dried Herring Fish". Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/prime-food-processing-llc-issues-safety-warning-regarding-uneviscerated-dried-herring-fish>

USA Today (2 de junio de 2026). Prime Food Processing LLC Issues Safety Warning Regarding Uneviscerated "Dried Herring Fish". Recuperado de: <https://www.usatoday.com/recalls/food-and-drug/FDA-4RiE2bEJzF4/>

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: Expertos de la FAO advierten que la resistencia a los antimicrobianos amenaza la producción pecuaria y la seguridad alimentaria.



El 3 de junio de 2026, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicó la evaluación económica *“El futuro del uso de antimicrobianos en la ganadería: el coste económico de la acción o la inacción”*, que alerta que la **resistencia a los antimicrobianos (RAM) en la ganadería representa una amenaza crítica para la seguridad alimentaria, la producción ganadera, la salud económica y la salud humana**, enfatizando la necesidad de actuar antes de que los costos de la inacción sean irreversibles.

Se proyecta que el uso global de antimicrobianos aumente casi un 30% para 2040, impulsado por la creciente demanda de alimentos de origen animal y la intensificación de la producción. Aunque los **promotores del crecimiento antimicrobianos (PCA) generan beneficios de productividad a corto plazo, las pérdidas económicas a largo plazo asociadas a la RAM podrían alcanzar 318 mil millones de dólares para 2040**, en contraste con 53 mil millones bajo un escenario de eliminación gradual de PCA.

El informe subraya que **la eficacia de los antimicrobianos debe tratarse como un bien público global**, requiriendo políticas integradas que combinen regulación, incentivos económicos, inversiones en servicios veterinarios, bioseguridad, vacunación y alternativas sostenibles. Se estima que se necesitarían al menos 28 mil 400 millones de dólares en inversión transitoria para cubrir los costos iniciales de estas medidas. Los efectos económicos de la RAM son progresivos y menos visibles al inicio, mientras que la eliminación de PCA tiene un impacto inmediato, lo que explica el retraso en la acción pese a sólidos argumentos a largo plazo.

La FAO destaca la importancia de **enfoques basados en Una Salud** y análisis económico por escenarios, mostrando que la **gestión del uso de antimicrobianos** no puede depender únicamente de la regulación técnica nacional, sino que **requiere objetivos claros, financiación sostenible, incentivos de mercado y apoyo a nivel de explotación**. Se prevé que **Asia y el Pacífico concentren casi el 65% del uso mundial de antimicrobianos**, seguidos por Sudamérica (19%), mientras que África, aunque con menor participación, presenta una de las tasas de crecimiento más altas.

Finalmente, el informe recomienda **una transición sostenible apoyada por iniciativas de la FAO** como RENOFARM, Farm 5Gs y el Sistema Internacional de Vigilancia de la RAM (InFARM), promoviendo decisiones basadas en evidencia y contexto local, a fin de lograr sistemas ganaderos más sostenibles que satisfagan la creciente demanda de carne, leche y huevos.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Cabe señalar que en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (3 de junio de 2026). FAO report highlights long-term economic case for tackling antimicrobial resistance in livestock. Recuperado de: <https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-report-highlights-long-term-economic-case-for-tackling-antimicrobial-resistance-in-livestock/>

Acosta, A., Tirkaso, W., Nicolli, F., Araujo, S., Artavia, M., Chatzopoulos, T., Eskander, S., Cardinal, K., Onofrio, F., Santos, J.R., Valcarce, A., Kabali, E., Dalton, R., Bullon, C., Cinardi, G., Dorado Garcia, A., Roland-Holst, D.W., Van Boeckel, T.P., Laxminarayan, R. & Song, J. 2026. *The future of antimicrobial use in livestock – The economic cost of action or inaction*. Rome, FAO. Recuperado de: <https://openknowledge.fao.org/items/4db089fd-ff84-4dc5-915f-7e0358e826e8>

Animal's Health (4 de junio de 2026). La FAO destaca la importancia de los veterinarios en la lucha contra la resistencia a los antibióticos en ganadería. Recuperado de: <https://www.animalshealth.es/profesionales/fao-destaca-importancia-veterinarios-lucha-contr-resistencia-antibioticos-ganaderia>

Porcicultura.com (4 de junio de 2026). FAO advierte que la resistencia a los antimicrobianos amenaza la producción pecuaria y la seguridad alimentaria. Recuperado de: <https://www.porcicultura.com/noticias/fao-advierte-que-la-resistencia-a-los-antimicrobianos-amenaza-la-produccion-pecuaria-y-la-seguridad-alimentaria>

Ganadería.com (4 de junio de 2026). Resistencia a los antimicrobianos podría generar pérdidas por 318 mmdd a la ganadería para 2040: FAO. Recuperado de: <https://www.ganaderia.com/noticias/resistencia-a-los-antimicrobianos-podria-generar-perdidas-por-318-mmdd-a-la-ganaderia-para-2040-fao>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>