



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



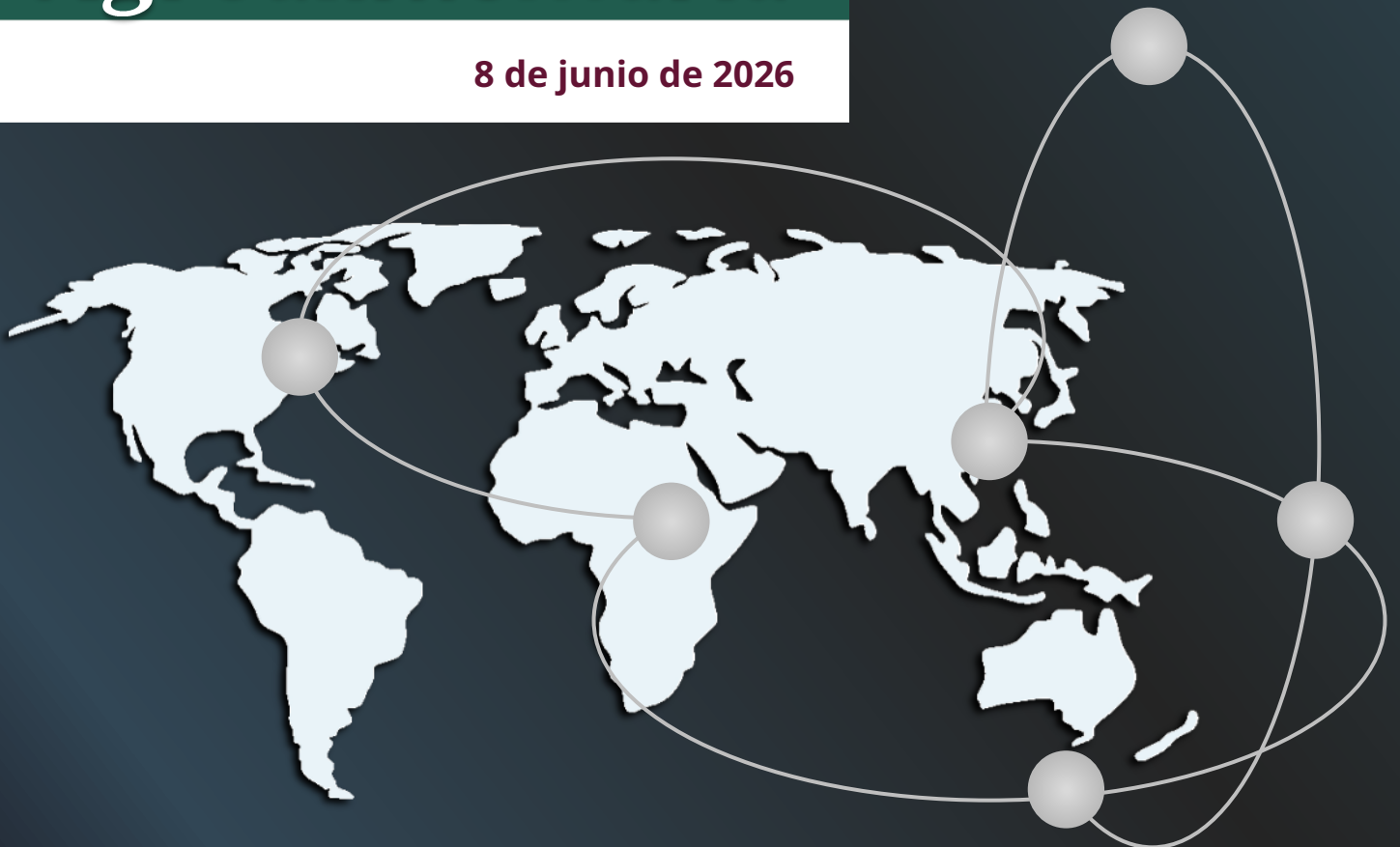
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de 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

Argentina: Presenta sello de certificación de carne de vacuno sostenible con validación científica internacional.....3

Serbia, Montenegro y Bosnia y Herzegovina: Evaluación del contenido de residuos de plaguicidas en productos frescos de origen vegetal.....5

Reino Unido: Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad propone modificaciones de límites máximos de residuos para flupiradifurona, ácido difluoroacético, prosulfocarb y ciantraniliprol.6

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 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:

🔍 **Alberto Ramírez Carrillo**, por detección de **triforine** y **metamidofos** en **cebollín** originario del municipio de **Quecholac, 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 **triforine** y **metamidofos** son de **0 ppm** en el cultivo de **cebollín**.

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 31 de mayo 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

Argentina: Presenta sello de certificación de carne de vacuno sostenible con validación científica internacional.



El 4 de junio de 2026, la Mesa Argentina de Carne Sustentable (MACS) anunció el próximo lanzamiento del **Sello de Certificación de Carne Sustentable Argentina**, un sistema nacional de certificación con validación científica y proyección internacional, orientado a acreditar la **sustentabilidad, trazabilidad, inocuidad, calidad alimentaria y buenas prácticas en toda la cadena productiva.**

La iniciativa responde a las crecientes exigencias de los mercados internacionales y de los consumidores, que demandan más información sobre el origen, las condiciones de producción y el impacto ambiental y sanitario de los alimentos. El sello busca **fortalecer la competitividad de la carne argentina y agregar valor a uno de los principales productos exportables del país.**

El sistema de certificación fue desarrollado por especialistas de la MACS con apoyo técnico de la Universidad de Buenos Aires, la Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires y la Universidad ISALUD, además del respaldo científico del Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, organismo de referencia de la Unión Europea en inocuidad alimentaria y nutrición.

A diferencia de otras certificaciones enfocadas principalmente en la producción primaria, el **esquema de la MACS** propone una evaluación integral de la cadena de valor. Para ello, **contempla cinco protocolos técnicos: producción primaria, transporte de hacienda, industria frigorífica, logística y distribución, así como gastronomía y comercialización minorista.**

El sello **incorpora los cinco pilares de la Mesa Global de Carne Sostenible (GRSB)**, incluyendo **criterios ambientales, sociales, bienestar animal, eficiencia e innovación productiva e inocuidad alimentaria.** También considera aspectos vinculados con la calidad nutricional de la carne vacuna y el uso responsable de medicamentos veterinarios, en particular para reducir riesgos asociados a la resistencia antimicrobiana.

Uno de los **ejes sanitarios centrales del protocolo** es la **resistencia a los antimicrobianos (RAM)**, considerada una preocupación global por sus implicaciones en la salud animal y humana. En este sentido, el sello **incorpora indicadores relacionados con el manejo sanitario preventivo y el uso responsable de medicamentos veterinarios, alineados con el enfoque de Una Sola Salud (One Health)**, promovido por organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de las Naciones Unidas

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA). Este enfoque reconoce la estrecha interdependencia entre la salud de las personas, los animales y los ecosistemas.

La certificación será implementada mediante auditorías independientes realizadas por empresas privadas acreditadas ante el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria de Argentina (SENASA), mientras que la MACS actuará como propietaria técnica del estándar. Además, se prevé la conformación de consorcios de productores para facilitar la certificación, compartir costos y promover economías de escala.

En el contexto nacional, **México importa carne de vacuno Argentina**. 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 y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: Monteagudo Comunicaciones (4 de junio de 2026). *La Mesa Argentina de Carne Sustentable (MACS) presentó el Sello de Certificación de Carne Sustentable Argentina. El punto de partida de un método integral, con respaldo científico, que involucra a todo el sistema de ganados y carnes. Desde los productores de alimentos hasta el consumidor.* [Video]. YouTube. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=yEyusCuwCzo>

Eurocarne Digital (8 de junio de 2026). Argentina desarrolla un sello de certificación de carne de vacuno sostenible con validación científica internacional. Recuperado de: <https://eurocarne.com/noticias/codigo/70989/kw/Argentina%20desarrolla%20un%20sello%20de%20certificaci%C3%B3n%20de%20carne%20de%20vacuno%20sostenible%20con%20validaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica%20internacional>

EnAlimentos (7 de junio de 2026). Argentina desarrolla sello de certificación de carne de vacuno sostenible con validación científica internacional. Recuperado de: <https://enalimentos.lat/noticias/12668-argentina-desarrolla-sello-de-certificacion-de-carne-de-vacuno-sostenible-con-validacion-cientifica-internacional.html>

Scz_agropecuaria. Red social "Instagram". (5 de junio de 2026). Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/DZNjlqjIRY/>

AmeriCarne (5 de junio de 2026). La MACS presenta su nuevo Sello de Certificación de Carne Sustentable Argentina. Recuperado de: <https://www.americarne.com/nota/643845-la-macs-presenta-su-nuevo-sello-de-certificacion-de-carne-sustentable-argentina?>

Agroperfiles (Junio de 2026). Lanzarán el sello de Certificación de Carne Sustentable Argentina (MACS). Recuperado de: <https://agroperfiles.com.ar/lanzaran-el-sello-de-certificacion-de-carne-sustentable-argentina-macs/>

Agroempresario.com (3 de junio de 2026). La carne argentina sumará un sello de sustentabilidad para certificar calidad, trazabilidad e inocuidad. Recuperado de: <https://agroempresario.com/publicacion/118665/la-carne-argentina-sumara-un-sello-de-sustentabilidad-para-certificar-calidad-trazabilidad-e-inocuidad/?cat=>

Agroperfiles. Red social "Instagram". (3 de junio de 2026). Recuperado de: <https://www.instagram.com/p/DZICfVMiClI/>

AgroLatam (2 de junio de 2026). Carne sustentable: lanzan un sello nacional que puede abrir mercados y sumar valor a toda la cadena. Recuperado de: <https://www.agrolatam.com/actualidad/carne-sustentable-sello-argentino-certificacion-consumidores/>

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

Serbia, Montenegro y Bosnia y Herzegovina: Evaluación del contenido de residuos de plaguicidas en productos frescos de origen vegetal.



El 8 de junio de 2026, se informó que diversas instituciones de Serbia, Montenegro y Bosnia-Herzegovina, evaluaron la prevalencia de residuos de plaguicidas en hortalizas frescas disponibles en el mercado entre 2016 y 2019, de las cuales el **40.13%** presentó residuos **iguales o superiores a 0.01 mg/kg**; no obstante, solo el **1.78%** **superó los Límites Máximos de Residuos (LMR)** establecidos por la normativa serbia.

Las muestras fueron analizadas mediante el **método QuEChERS combinado con LC-MS/MS y GC-MS/MS**, técnicas utilizadas para la detección multiresiduo en alimentos. Entre los principales hallazgos se destacan:

- 💡 La identificación **148 residuos de plaguicidas**, principalmente insecticidas, fungicidas y herbicidas. Entre los compuestos más recurrentes se encontraron **boscalid, acetamiprid y protioconazol**; destacando el **imidacloprid** como el residuo detectado con mayor frecuencia, al identificarse en 74 muestras (5.99%).
- 💡 Las superaciones de LMR se concentraron principalmente en productos como **jengibre, pepino, espinaca, tomate, pimiento, papa, berenjena, apio, nabo y semillas de sésamo**.
- 💡 El estudio evidenció la **presencia de residuos múltiples en diversas muestras**; incluso, una muestra de tomate presentó hasta 10 residuos diferentes, lo que plantea la necesidad de evaluar la exposición combinada.

La investigación concluyó que, aunque fue común encontrar residuos de plaguicidas en hortalizas frescas, la mayoría de las muestras cumplió con los límites permitidos. Sin embargo, los casos en los que se rebasaron dichos límites, así como la detección de más de un residuo en una misma muestra, **reflejan la necesidad de mantener una vigilancia más estricta en productos de mayor riesgo**, con el fin de fortalecer la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.

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, incluyendo la atención a peligros químicos, así como el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Mrkajić, D., Kecojević, I., Tomović, V., Bajić, B., Lazović, M., Joksimović, A., Martinović, A., Vujadinović, D., Terzić, M., & Đorđević, V. (2026). *Assessment of pesticide residue content in fresh plant-based products available on the Serbian market using the QuEChERS method combined with LC-MS/MS and GC-MS/MS*. *Foods*, 15(12), 2081. <https://doi.org/10.3390/foods15122081>

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: Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad propone modificaciones de límites máximos de residuos para flupiradifurona, ácido difluoroacético, prosulfocarb y ciantraniliprol.



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

El 5 de junio de 2026, el portal *AgNews* informó que la **Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE)** del Reino Unido **propuso la modificación de límites máximos de residuos (LMR) para flupiradifurona, su metabolito ácido difluoroacético (DFA), prosulfocarb y ciantraniliprol.** De acuerdo con las evaluaciones de la Agencia, los nuevos LMR propuestos cuentan con datos suficientes de respaldo y no se esperan efectos adversos a la salud de los consumidores:

-  **Prosulfocarb**, la Agencia evaluó un nuevo LMR en hierbas y flores comestibles, **recomendando aumentar el LMR de prosulfocarb en hierbas y flores comestibles de 0.05 mg/kg a 20 mg/kg.**
-  **Ciantraniliprol**, se recomendaron nuevos LMR, tales como: para **lechuga de campo, arúgula, hojas de mostaza roja y cultivos de hoja baby (9.0 mg/kg); para escarolas/endivias de hoja ancha, cebollín, hojas de apio, perejil, salvia, romero, tomillo, albahaca, flores comestibles, laurel, estragón y otras hierbas (4.0 mg/kg); para berros, germinados, mastuerzos y perifollo (20 mg/kg); y 0.9 mg/kg para espinacas, verdolaga y acelgas.**
-  **Flupiradifurona**, los cambios relevantes se encuentran: **fresas, de 0.4 a 1.5 mg/kg; papas, de 0.01 a 0.05 mg/kg; hortalizas tropicales de raíz y tubérculo, de 0.01 a 0.05 mg/kg; brásicas con flor, de 0.01 a 0.6 mg/kg; coles de Bruselas, de 0.01 a 0.09 mg/kg; coles, de 0.01 a 1.5 mg/kg; col china y col rizada, de 0.01 a 4 mg/kg; colirrábanos, de 0.01 a 0.09 mg/kg; lechugas y varias plantas de ensalada, hasta 6 mg/kg; espinacas y hojas similares, 6 mg/kg; hierbas y flores comestibles, 6 mg/kg; y soya, de 0.01 a 1.5 mg/kg.**
-  **Ácido difluoroacético (DFA)** se recomendaron nuevos LMR, entre ellos: **fresas, de 0.03 a 2 mg/kg; papas y hortalizas tropicales de raíz y tubérculo, de 0.09 a 0.5 mg/kg; brásicas con flor, de 0.02 a 0.5 mg/kg; coles de Bruselas, de 0.02 a 0.3 mg/kg; coles, de 0.02 a 0.5 mg/kg; col china y col rizada, de 0.02 a 0.5 mg/kg; colirrábanos, 0.4 mg/kg; lechugas, 0.4 mg/kg; lechuga de campo, berros, mastuerzos, arúgula, hojas de mostaza roja, cultivos de hoja baby, espinacas, hierbas y flores comestibles, generalmente 0.3 mg/kg; y soya, de 0.05 a 0.6 mg/kg.**

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias: *AgNews* (5 de junio de 2026). UK HSE: GB MRL amendments and expiry of Trichoderma approval. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--57866.htm>

Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE) del Reino Unido (2026). GB MRL Publications. Recuperado de: <https://view.officeapps.live.com/op/view.aspx?src=https%3A%2F%2Fwww.hse.gov.uk%2Fpesticides%2Fassets%2Fdocs%2Fgb-mrls-publication-spreadsheet.xlsx&wdOrigin=BROWSELINK>

Agencia Ejecutiva de Salud y Seguridad (HSE) del Reino Unido (2026). Active substances approved for use in pesticides. Recuperado de: https://www.hse.gov.uk/pesticides/active-substances/register.htm?utm_source=govdelivery&utm_medium=email&utm_campaign=hse-chemicals&utm_term=register&utm_content=ppp-10-apr-26

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>