



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



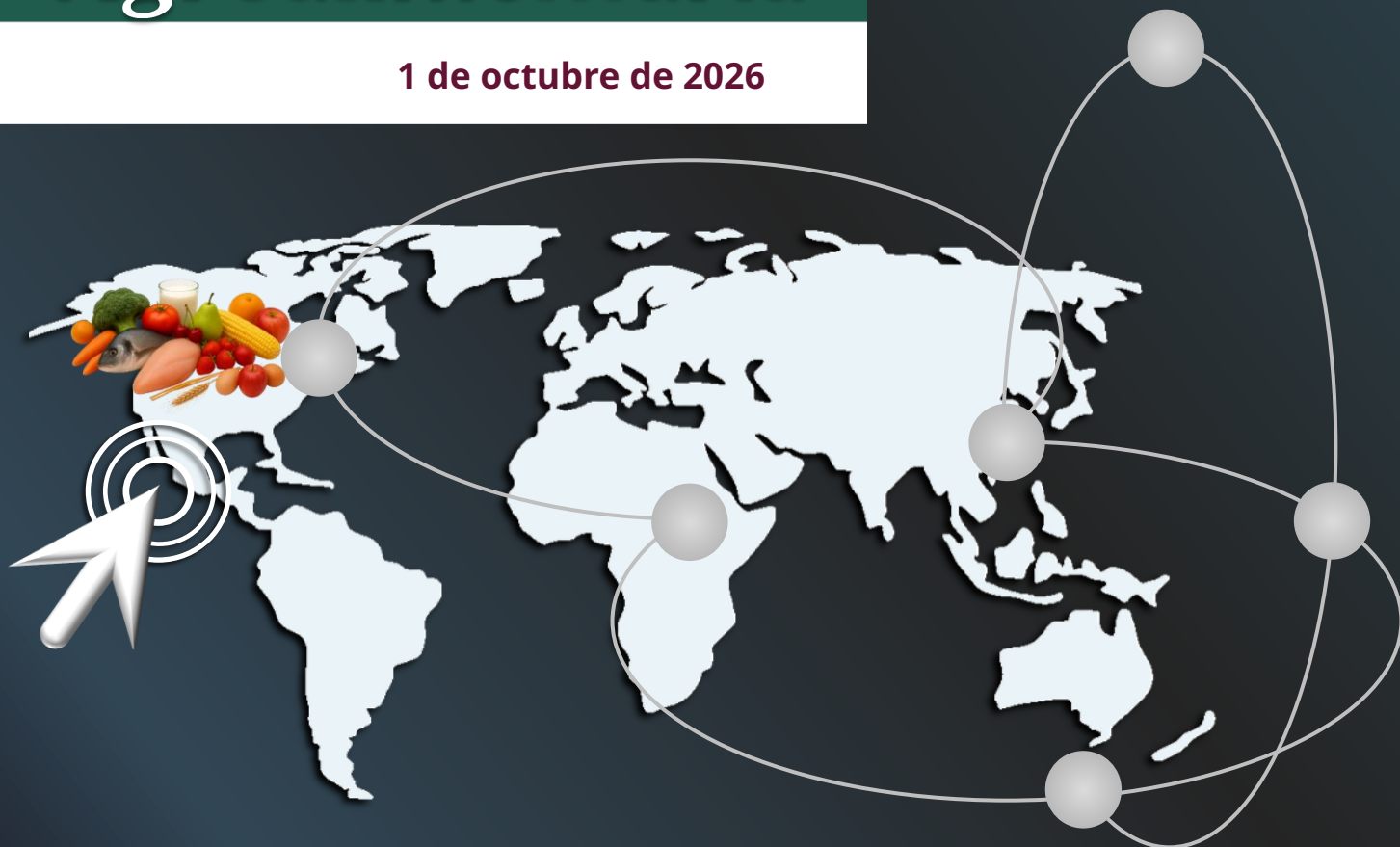
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de octubre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-35. “Retención sin examen físico de productos frescos que parecen haber sido preparados, empacados o conservados en condiciones insalubres”.2

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos publica resultados del monitoreo de residuos de plaguicidas en alimentos durante el año fiscal 2024.6

Suecia: La Agencia Sueca de Alimentos informa resultados de los controles oficiales en la cadena alimentaria durante 2025.....8

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-35. “Retención sin examen físico de productos frescos que parecen haber sido preparados, empacados o conservados en condiciones insalubres”.



Lechuga iceberg.
Créditos: Istockphoto/Animaflora.

El 1 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-35**, relativa a la retención sin examen físico de productos frescos que parecen haber sido preparados, envasados o conservados en condiciones insalubres. Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

⚠ **Taylor Farms de México S. de R.L. de C.V.**, por la presunta contaminación con *Cyclospora cayetanensis* de **lechuga iceberg y productos que contienen lechuga iceberg**, con origen en el municipio de **Doctor Mora, Guanajuato** (fecha de publicación: 01/10/2026).

La empresa 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 agosto de 2026.

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), y otras acciones que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de octubre de 2026). Import Alert 99-35. Detention without physical examination of fresh produce that appears to have been prepared, packed or held under insanitary conditions. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1128.html
2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (31 de agosto de 2026). Empresas reconocidas en SRRC en la Producción Primaria de Vegetales. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales?state=published>
3. 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>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: FDA.

El 30 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de **brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**. De acuerdo con la última actualización, la tabla de la Red Coordinada de Respuesta y Evaluación de Brotes (CORE) de la FDA registraba **3 investigaciones activas sobre brotes de ETA, consideradas pertinentes para el sector agropecuario en México:**

A. Investigaciones en seguimiento (fecha de incorporación a la tabla CORE)

- 🔪 Brote de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC, múltiples cepas) y *Salmonella* Agona (#1394)**, vinculado con **germinados de alfalfa** (19/08/2026): La evidencia epidemiológica y de trazabilidad vinculó los casos con el consumo de germinados de alfalfa de las marcas Calco y Everything Sprouts, distribuidos por Everything Sprouts, LLC. El 19 de agosto de 2026, la FDA inició una inspección y recolectó muestras en las instalaciones de la empresa; posteriormente, el 22 de agosto, la empresa inició el retiro de determinados productos comercializados bajo ambas marcas. Como seguimiento, el 28 de agosto de 2026, Everything Sprouts amplió el retiro a la mezcla *Robust Radish Sprout Mix*, lotes 223, 226, 230 y 233, por posible contaminación cruzada con STEC o *S. Agona*. La FDA determinó que los germinados de Everything Sprouts fueron una de las fuentes del brote, aunque no explicaban todos los casos. Al 24 de septiembre, se estimaba que los productos retirados ya no estaban disponibles para la venta o servicio debido a que sus fechas de caducidad habían vencido. La trazabilidad identificó además a otros productores que utilizaron el mismo lote de semillas de alfalfa. El proveedor común, **International Specialty Supply (ISS)**, retiró **43,799 lb** (19,867 kg) del lote **ISS SAL2-24JB**, distribuido en **16 estados de EE. UU., Puerto Rico, Canadá, México, Tahití y Venezuela**. La FDA clasificó el retiro como **Clase I**. El **23 de septiembre de 2026**, **Berlin Seeds** retiró **950 lb** (431 kg) de semillas de alfalfa relacionadas con el mismo lote, comercializadas en distintas presentaciones. **Al 1 de octubre de 2026**, el brote comprendía **76 casos, 6 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 16 estados**. Del total de casos registrados, 64 correspondieron a infecciones por STEC de los serotipos O26:H11, O103:H25 y O168:H8; nueve, a *S. Agona*; y tres, a coinfecciones por ambos patógenos.
- 🔪 Brote de ***Salmonella* Javiana (#1395)**, vinculado con **chiles jalapeños presuntamente procedentes de México** (22/07/2026): Los datos epidemiológicos y de trazabilidad vincularon el brote con chiles jalapeños presuntamente cultivados en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors. La investigación identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. Coast Citrus Distributors había iniciado un retiro limitado el 22 de julio y, el 5 de agosto, aceptó retirar los jalapeños restantes implicados. El 8 de agosto, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Unidos (FSIS-USDA) emitió una alerta de salud pública sobre diversos productos cárnicos y avícolas elaborados con los jalapeños retirados. Además, se realizaron retiros adicionales en la cadena de suministro de diversos productos de las marcas Trader Joe's, Freshness Guaranteed, Whole Foods Market, Salata, NatureBest, HEB, Dairyland Produce LLC, entre otros. **Al corte del 19 de agosto, este brote comprendía 431 casos, 57 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 32 estados.**

✍ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1390), vinculado con **lechuga iceberg presuntamente procedente de México** (15/07/2026): Al **11 de septiembre de 2026**, los **CDC declararon concluido el brote multiestatal de ciclosporiasis vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente del centro de México** y retirada por Taylor Farms de México el 17 de julio. Aunque el brote finalizó, la FDA continuaba con la investigación. Las inspecciones *in situ* y la toma de muestras en unidades de producción de lechuga iceberg y en la planta de procesamiento en México, realizadas en coordinación con las autoridades mexicanas, habían concluido, pero los resultados analíticos permanecían pendientes. **Al 11 de septiembre de 2026, el brote acumuló 12,883 casos, 570 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 21 estados.** A esa fecha, la FDA manifestó su confianza en que toda la lechuga vinculada con el brote ya se encontraba fuera del mercado.

Durante 2026, las investigaciones de brotes con elementos relevantes para México han comprendido tres eventos asociados con lechuga iceberg presuntamente procedente de México, chiles jalapeños presuntamente procedentes de México y un lote de semillas de alfalfa distribuido también a México.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC), y otras acciones que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de septiembre de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de octubre de 2026). Outbreak Investigation of Shiga Toxin-producing *E. coli* & *Salmonella*: Sprouts (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-shiga-toxin-producing-e-coli-salmonella-sprouts-august-2026>
3. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1 de octubre de 2026). *E. coli* and *Salmonella* Outbreak Linked to Alfalfa Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/alfalfa-sprouts-08-26/index.html>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de septiembre de 2026). Enforcement report. Event ID: 99822. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=99822>
5. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Expands Voluntarily Recall to Include Robust Radish Mix Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-expands-voluntarily-recall-include-robust-radish-mix-due-potential-e-coli-and>
6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Recalls Alfalfa Sprouts Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-recalls-alfalfa-sprouts-due-potential-e-coli-and-salmonella-risk>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

7. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>
8. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (21 de agosto de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>
9. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2026). 2026 Recalls of Food Products Associated with Fresh Jalapeños from Sinaloa, Mexico and distributed by Coast Citrus Distributors due to the Potential Risk of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2026-recalls-food-products-associated-fresh-jalapenos-sinaloa-mexico-and-distributed-coast-citrus>
10. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>
11. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de agosto de 2026). COFEPRIS descarta *Salmonella* Javiana en chiles jalapeños empacados en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/es/articulos/cofepris-descarta-salmonella-javiana-en-chiles-jalapenos-empacados-en-nuevo-leon?idiom=es>
12. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (6 de agosto de 2026). COFEPRIS realiza investigación en la planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-realiza-investigacion-en-la-planta-empacadora-de-chiles-jalapenos-en-nuevo-leon>
13. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de septiembre de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>
14. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (11 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>
15. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (15 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/cases/index.html>
16. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>
17. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>
18. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>
19. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>
20. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>
21. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2026). Import Alert 99-35. Detention without physical examination of fresh produce that appears to have been prepared, packed or held under insanitary conditions. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1128.html
22. 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>
23. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 **EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos publica resultados del monitoreo de residuos de plaguicidas en alimentos durante el año fiscal 2024.**



El 30 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó los resultados de su **Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas correspondiente al año fiscal 2024**, en el que evaluó alimentos para consumo humano y animal, de origen nacional e importado. Los resultados mostraron que, en general, **los niveles de residuos de plaguicidas estuvieron dentro de las tolerancias establecidas por la Agencia de Protección Ambiental (EPA).**

El programa de la FDA tiene como objetivo vigilar selectivamente alimentos para consumo humano y animal y verificar el cumplimiento de las tolerancias de residuos de plaguicidas establecidas por la EPA. Durante el año fiscal 2024, comprendido entre el **1 de octubre de 2023** y el **30 de septiembre de 2024**, la FDA analizó alimentos nacionales e importados mediante métodos multirresiduo y métodos selectivos, con capacidad para evaluar aproximadamente **781 plaguicidas y compuestos industriales**. El diseño de muestreo **no es aleatorio**, sino que **prioriza productos y orígenes considerando antecedentes de incumplimiento, volumen y valor de las mercancías, consumo, información sobre uso de plaguicidas y toxicidad**, entre otros factores. Como parte de sus acciones regulatorias, la FDA puede aplicar medidas cuando detecta **residuos por encima de las tolerancias establecidas por la EPA o residuos de plaguicidas para los cuales no existe una tolerancia aplicable**. En productos nacionales, estas acciones pueden incluir **cartas de advertencia, incautaciones o medidas cautelares**; mientras que, para productos importados, la Agencia **puede rechazar su ingreso a Estados Unidos** o incorporarlos a **alertas de importación bajo el esquema de Detención sin Examen Físico (DWPE)**, incluidas las **alertas 99-05, 99-08, 99-14 y 99-15**. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

- ⚠ En alimentos para consumo humano, la FDA analizó **3,528 muestras**, de las cuales **893** correspondieron a **productos nacionales** y **2,635** a **productos importados**. El **98.2%** de las **muestras nacionales** y el **84.4%** de las **importadas cumplieron** con los **estándares federales**; asimismo, no se detectaron residuos de plaguicidas en el 36.8% y 36.5% de las muestras, respectivamente.
- ⚠ La proporción de muestras con residuos violatorios fue de **1.8% en alimentos nacionales** y **15.6% en alimentos importados**. En estos últimos, la tasa de incumplimiento fue ligeramente superior a la registrada entre los años fiscales 2018 y 2023, cuando se ubicó entre 10.5 y 13.5%. De las 411 muestras importadas con incumplimientos, 373 presentaron residuos de plaguicidas para los cuales no existía una tolerancia establecida y 115 registraron residuos por encima de una tolerancia; algunas muestras presentaron ambos tipos de incumplimiento.
- ⚠ Por grupo de alimentos importados, se registraron residuos violatorios en el **21.4% de las muestras de granos y productos derivados**, **13.3% de frutas**, **16.8% de vegetales** y **17.4%**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

de otros productos alimenticios. En contraste, las proporciones correspondientes a productos nacionales fueron de 3.2, 0.4, 2.8 y 0%, respectivamente.

- ⚠ Asimismo, los métodos de la FDA detectaron residuos de **215 plaguicidas diferentes** en los alimentos para consumo humano analizados. Los residuos identificados con mayor frecuencia correspondieron a **azoxystrobin (427 muestras), imidacloprid (416), tiamethoxam (304), fludioxonil (283), cipermetrina (268), acetamiprid (261) y boscalid (256).**
- ⚠ En cuanto a los productos importados que podrían requerir especial atención, la FDA identificó aquellos con al menos **20 muestras analizadas** o un mínimo de tres incumplimientos y una tasa de violación igual o superior al 10%. Entre los productos incluidos se encontraron **cilantro (43.8%), col (36.4%), cebollas, puerros, cebollines (36.5%), arroz (27.9%), limas (21.6%), limones (17.2%), fresas (12.0%) y naranjas (11.1%),** entre otros.
- ⚠ Para alimentos destinados a animales, la FDA analizó **306 muestras**, divididas equitativamente entre 153 nacionales y 153 importadas. El **93.5% de las muestras nacionales y el 91.5% de las importadas cumplieron con los estándares federales**, mientras que las tasas de incumplimiento fueron de 6.5 y 8.5%, respectivamente. Además, se identificaron 71 residuos de plaguicidas diferentes en 169 muestras, siendo el glifosato el detectado con mayor frecuencia.
- ⚠ Finalmente, la FDA concluyó que **los niveles de residuos de plaguicidas medidos en el suministro de alimentos de Estados Unidos cumplen, en términos generales, con las tolerancias establecidas por la EPA.** No obstante, los resultados evidenciaron una mayor frecuencia de incumplimientos en determinados productos importados, información que la Agencia utiliza para orientar el muestreo hacia mercancías y orígenes con mayor probabilidad de presentar residuos violatorios y fortalecer la protección de los consumidores.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (30 de septiembre de 2026). FDA releases FY 2024 pesticide residue monitoring report. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-fy-2024-pesticide-residue-monitoring-report>
2. Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) (2026). Pesticide residue monitoring program: Fiscal year 2024 pesticide report. Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/195051/download?attachment>
3. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (PNMRPV). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/programa-nacional-de-monitoreo-de-residuos-de-plaguicidas-en-vegetales>
4. 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>
5. 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



Suecia: La Agencia Sueca de Alimentos informa resultados de los controles oficiales en la cadena alimentaria durante 2025.



El 30 de septiembre de 2026, la Agencia Sueca de Alimentos (Livsmedelsverket) publicó el informe de **“Control de la cadena alimentaria 2025”**, correspondiente a los controles efectuados entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de 2025. En términos generales, las autoridades concluyeron que Suecia mantiene un sistema de control basado en riesgos, que permite identificar y atender incumplimientos, y que la mayoría de los operadores cumplen la normativa, por lo que **la mayoría de los alimentos producidos cumplen los requisitos de seguridad y presentan**

información adecuada.

El informe constituye la **notificación anual de Suecia a la Comisión Europea** sobre los controles oficiales realizados en la cadena alimentaria y utiliza la estructura estandarizada establecida para este propósito. La evaluación incluye información sobre alimentos, organismos genéticamente modificados (OGM), piensos, sanidad animal, subproductos animales, bienestar animal, plagas vegetales, productos fitosanitarios y producción ecológica. Para el control de alimentos, desde 2024 se aplica un **nuevo modelo de clasificación basado en riesgos**, acompañado de cambios en la recopilación y contabilización de establecimientos, inspecciones e incumplimientos, por lo que los resultados de 2024 y 2025 no son directamente comparables con los de años anteriores. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

- ⚠ En materia de control de alimentos, las autoridades consideraron que el **cumplimiento de la normativa continuó siendo satisfactorio**, aunque identificaron oportunidades de mejora en la uniformidad de los criterios aplicados entre las distintas autoridades de control. Durante 2025 se ejecutó el **91% de las inspecciones planificadas**, superando la meta de 90%; sin embargo, en establecimientos considerados de alto riesgo el cumplimiento fue de **88%**. Asimismo, el indicador relativo a controles de trazabilidad alcanzó **70%**, frente a una meta de 90%, mientras que el 69% de los incumplimientos detectados fueron verificados como corregidos dentro de un año, frente a una meta de **75%**.
- ⚠ Durante 2025 se notificaron **388 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos con al menos dos personas afectadas**. **Norovirus** fue nuevamente el agente asociado con el mayor número de personas enfermas, con **904 casos distribuidos en 28 brotes**; entre los alimentos vinculados con los brotes que ocasionaron el mayor número de casos se identificaron **ostras, ensaladas y sushi**.
- ⚠ En los controles oficiales realizados a establecimientos, los sectores con mayor actividad de inspección incluyeron **restaurantes, servicios de catering y bares**, con **58,290 controles**, así como el comercio minorista, con **15,312 controles**. En los establecimientos aprobados para productos de origen animal se realizaron, entre otros, **1,754 controles en instalaciones relacionadas con carne de animales domésticos de pezuña**, **1,068 en establecimientos de carne picada y preparados cárnicos** y **982 en establecimientos de productos cárnicos**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ⚠ Respecto a los incumplimientos, en el sector de **restaurantes, servicios de alimentos y bares** se detectaron desviaciones en **14,486 de 37,936 establecimientos controlados**, mientras que en el comercio minorista se identificaron incumplimientos en **3,640 de 9,176 establecimientos**. Las autoridades también reportaron cerca de **200 desviaciones en las que se sospechó una conducta deliberadamente fraudulenta o engañosa**, relacionadas, entre otros, con establecimientos de productos lácteos, mataderos, huevos, pescado y comercio minorista; las medidas adoptadas incluyeron prohibición de actividades, decomiso y destrucción de alimentos, así como denuncias para procesamiento judicial.
- ⚠ En la producción ecológica, los organismos de control realizaron **7,282 inspecciones**, en las que se identificaron **511 incumplimientos mayores o críticos**. Como resultado, en 27 casos se impidió que los productos fueran comercializados como ecológicos y en 19 se restringieron o retiraron certificados. En frontera se controlaron **2,996 envíos de productos ecológicos**; diez envíos de alimentos fueron liberados como productos no ecológicos y **un envío con residuos de plaguicidas por encima de los límites permitidos fue destruido**.
- ⚠ Finalmente, las autoridades suecas concluyeron que el sistema de control de la cadena alimentaria mantiene un **nivel general satisfactorio de cumplimiento**, con controles orientados al riesgo capaces de detectar desviaciones relevantes y dar seguimiento a su corrección. No obstante, el informe identifica áreas que requieren fortalecimiento, particularmente en la **uniformidad de los controles, trazabilidad, seguimiento oportuno de incumplimientos y detección de conductas intencionalmente fraudulentas**, aspectos que forman parte de los objetivos de la nueva planificación nacional para el periodo 2026–2029.

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 (SRRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Agencia Sueca de Alimentos (2026). Kontrollen i livsmedelskedjan 2025 (S 2026 nr 02). Recuperado de: <https://www.livsmedelsverket.se/4a83eb/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2026/s-2026-nr-02---kontrollen-i-livsmedelskedjan-2025.pdf>
2. 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>