



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



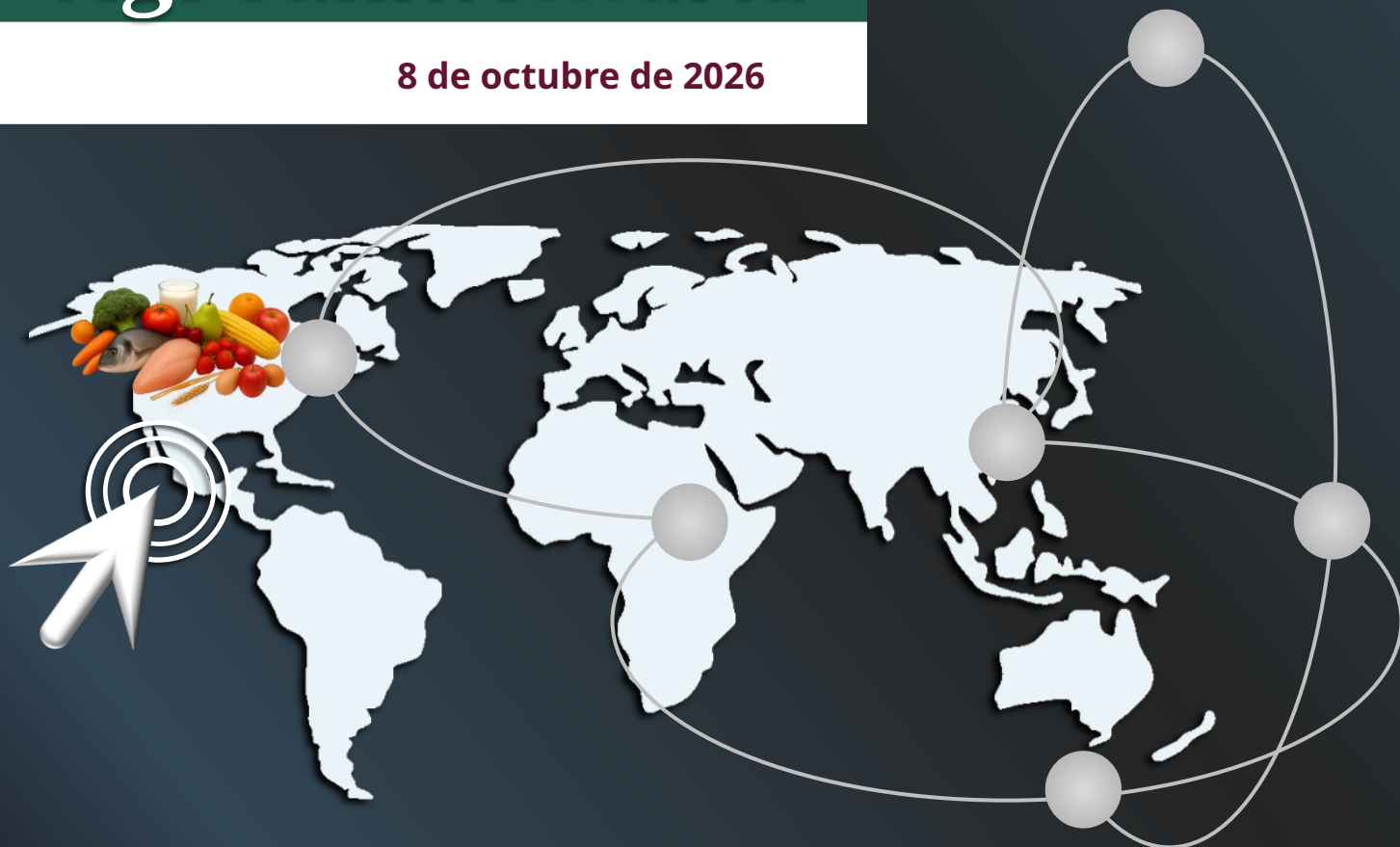
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de octubre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	2
EE. UU.: Eden Brothers LLC retira semillas de brócoli Calabrese por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	5
Canadá: Retiro de productos de carne molida por su posible contaminación con piezas de plástico.	6
Suecia: Notificación de sospecha de presencia de <i>Salmonella</i> Napoli en arúgula procedente de Italia.	7
Australia: Informe independiente detecta residuos de 54 plaguicidas en frutas y hortalizas comercializadas en supermercados.	8

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 7 de octubre 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 **una investigación activa sobre brotes de ETA considerada pertinente 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, seis hospitalizaciones y ninguna defunción 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.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

B. Investigaciones cerradas (fecha de incorporación a la tabla CORE)

- ✍ Brote de *Salmonella Javiana* (#1395), vinculado con **chiles jalapeños presuntamente procedentes de México** (22/07/2026): El brote había sido declarado terminado y la investigación de la FDA había concluido. Los datos epidemiológicos y de trazabilidad apuntaron hacia chiles jalapeños presuntamente cultivados en Sinaloa, México, que habían sido importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors. Como parte de la investigación de trazabilidad, investigadores de la FDA inspeccionaron un distribuidor mexicano identificado durante la investigación, donde revisaron las operaciones y los registros y realizaron la toma de muestras. **Al momento de la inspección no había chiles jalapeños disponibles para muestreo. Las muestras ambientales recolectadas resultaron negativas para *Salmonella* spp.** Finalmente, la FDA **no pudo determinar la vía ni la fuente de contaminación y dio por concluida la investigación.** Al 2 de octubre, este brote acumuló **488 casos, 65 hospitalizaciones y ninguna defunción en 34 estados.**
- ✍ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1390), vinculado con **lechuga iceberg presuntamente procedente de México** (15/07/2026): El brote **fue declarado terminado el 11 de septiembre de 2026 por los CDC y la FDA concluyó su investigación el 2 de octubre.** Durante las inspecciones realizadas en coordinación con autoridades mexicanas, la FDA detectó ***C. cayetanensis* en dos muestras ambientales:** una de aguas residuales de la planta de procesamiento de Taylor Farms de México y otra de una zanja de drenaje de un productor de lechuga iceberg. Aunque estos hallazgos se sumaron a la evidencia epidemiológica y de trazabilidad, **la FDA señaló que no permitían determinar de manera concluyente cómo ocurrió la contaminación asociada con el brote.** La **genotipificación de ambas muestras ambientales había concluido**, mientras continuaba el análisis de su posible relación con muestras clínicas. La FDA también informó que **mantendría acciones de seguimiento y medidas preventivas para la temporada de cultivo de 2027** y manifestó su confianza en que la lechuga iceberg retirada en relación con el brote ya se encontraba fuera del mercado. **Al 2 de octubre, se habían registrado 12,883 casos, 570 hospitalizaciones y dos defunciones en 21 estados.**

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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de octubre 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) (2 de octubre 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>
5. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (2 de octubre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>
6. 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>
7. 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>
8. 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>
9. 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>
10. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de octubre 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>
11. 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>
12. 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>
13. 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>
14. 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>
15. 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>
16. 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>
17. 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>
18. 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
19. 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>
20. 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.: Eden Brothers LLC retira semillas de brócoli Calabrese por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 7 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó un aviso en el que informó que la empresa **Eden Brothers LLC** (de Arden, Carolina del Norte), retiró del mercado **semillas de brócoli Calabrese destinadas a la producción de germinados** de la marca **Eden Brothers**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El retiro se inició después de que **Eden Brothers LLC** fuera notificada por su proveedor de semillas de que el lote de **semillas de brócoli Calabrese #W4105** podría estar contaminado con *Salmonella* spp. Ante esta situación, Eden Brothers suspendió la venta de los lotes afectados y comenzó a notificar directamente a sus clientes.

Los productos potencialmente afectados fueron **vendidos en línea** entre el **8 de julio y el 28 de septiembre de 2026** a través de **EdenBrothers.com** y **Amazon.com**. Estos tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Semillas de brócoli Calabrese destinadas a la producción de germinados** de la marca **Eden Brothers**, comercializadas en presentaciones de **paquete, 1 onza y 1 libra**, correspondientes a los **lotes 1022067 y 1022068 de Eden Brothers**, asociados con el lote W4105 del proveedor.

Hasta el momento, no se habían reportado enfermedades asociadas con los productos retirados.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de brócoli destinadas a la producción de germinados procedentes de EE. UU.** 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) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de octubre de 2026). Eden Brothers Recalls Calabrese Broccoli Seeds Due to Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/eden-brothers-recalls-calabrese-broccoli-seeds-due-possible-salmonella-contamination>

2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (7 de octubre de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Sprouts (September 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-sprouts-september-2026>

3. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de septiembre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Broccoli Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/index.html>

4. 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>

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



Canadá: Retiro de productos de carne molida por su posible contaminación con piezas de plástico.



Carne molida en bandeja de poliestireno. Créditos: MAPAQ, 2026.

El 6 de octubre de 2026, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ)** notificó el retiro del mercado de **productos de carne molida de bovino, cerdo y ternera** sin marca, debido a su posible contaminación con **piezas de plástico**.

Los productos potencialmente afectados se vendieron únicamente el **5 de octubre de 2026** a través de la tienda *Gestion famille Déziel Inc. (IGA Grenville)*, ubicada en **Grenville, Quebec**.

Estos se **vendieron en bandejas de poliestireno cubiertas con plástico transparente** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Carne molida de bovino, cerdo y ternera**, en las variedades regular, magra, semimagra y extramagra, en presentación **variable**; unidades empacadas el 5 de octubre de 2026 y adquiridas antes de las 16:00 h.

Hasta la fecha no se han notificado lesiones ni afectaciones a la salud asociadas con estos productos. El retiro fue clasificado como **Clase I**, es decir, de alto riesgo para la salud, debido a que el consumo o la exposición al producto podría ocasionar consecuencias graves.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosanitarios aplicables a la importación de carne molida de bovino y de cerdo procedente de Canadá.** 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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes físicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (6 de octubre de 2026). Mise en garde à la population - Présence possible de morceaux de plastique dans toutes les variétés et tous les formats de viande hachée préparés et vendus par l'entreprise Gestion famille Déziel Inc. (IGA Grenville). Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-presence-possible-de-morceaux-de-plastique-dans-toutes-les-varietes-et-tous-les-formats-de-viande-hachee-prepares-et-vendus-par-lentreprise-gestion-famille-deziel-inc-iga-grenville-72610>

2. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (s. f.). *How we decide to recall a food*. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/en/food-safety-consumers/how-recall-food-product>

3. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (1 de diciembre de 2025). *Procédure de rappel de produits alimentaires pour les exploitants*. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/procedure-rappel-aliments-exploitants>

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

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: Notificación de sospecha de presencia de *Salmonella* Napoli en arúgula procedente de Italia.



Arúgula.
Créditos: iStock/kharova_Natalia.

El 2 de octubre de 2026, Suecia notificó, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, la sospecha de presencia de ***Salmonella* Napoli en arúgula procedente de Italia**. La notificación derivó de un **reporte por enfermedad transmitida por alimentos (ETA)**.

De acuerdo con la notificación, se habían registrado **16 casos de salmonelosis** posiblemente asociados con el consumo de arúgula contaminada con *Salmonella* Napoli. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, las frutas y hortalizas precortadas listas para el consumo deben cumplir, durante su vida útil, el criterio microbiológico de **ausencia de *Salmonella* spp. en 25 g de muestra**.

El hecho fue clasificado como una **notificación de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Como medida de control, las autoridades sometieron a **retención oficial 65 g del producto**. De acuerdo con la notificación, el producto presumiblemente ya no se encuentra en el mercado.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de arúgula procedentes de Italia**. 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) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (2 de octubre de 2026). Notification 2026.8752: Suspected *Salmonella* Napoli in arúgula [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/876749>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (2 de octubre de 2026). Notification 2026.8752: Suspected *Salmonella* Napoli in arúgula [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/876749/es/>

3. Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>

4. 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>

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



Australia: Informe independiente detecta residuos de 54 plaguicidas en frutas y hortalizas comercializadas en supermercados.



La organización ambiental *Pesticide Action Australia*, publicó su **Informe 2026** de residuos de plaguicidas presentes en frutas y hortalizas comercializadas en tiendas de los principales supermercados de Australia. Los resultados evidenciaron la presencia de **diversos residuos de plaguicidas, incluidos plaguicidas de sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), organofosforados y neonicotinoides**, así como casos que incumplieron los límites o condiciones de uso establecidos en Australia.

Para el estudio se adquirieron **78 muestras correspondientes a 13 tipos de frutas y hortalizas** en supermercados como Aldi, Coles y Woolworths ubicados en **Adelaida, Brisbane, Sídney, Perth y Melbourne**, durante junio de 2026. Los productos fueron enviados el mismo día de su compra a un **laboratorio independiente acreditado** por la **National Association of Testing Authorities** (NATA), manteniendo una cadena de custodia documentada y procedimientos destinados a evitar contaminación cruzada. La organización precisó que se trata de una **evaluación puntual**, por lo que los porcentajes obtenidos describen exclusivamente las muestras analizadas y **no representan promedios nacionales de Australia**. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

- En las **78 muestras de frutas y hortalizas analizadas** se registraron **201 detecciones** correspondientes a **54 plaguicidas diferentes**. Entre los principales hallazgos destacó que **44% de las muestras contenía uno o más plaguicidas clasificados como PFAS**, sustancias caracterizadas por su elevada persistencia ambiental, mientras que **56% presentó al menos un plaguicida no aprobado en la Unión Europea**. También se detectaron **cinco plaguicidas organofosforados** y **14% de las muestras contenía al menos un neonicotinoide**.
- En relación con los **plaguicidas considerados como PFAS**, el informe identificó **12 compuestos diferentes**, presentes en **44% de las muestras analizadas**. Los más frecuentes fueron **fludioxonil, con 17 detecciones, y fluopyram, con 12**, seguidos de **trifloxistrobina (5), bifentrina (4), flonicamid (4), isocloseram (3), pentiopirad (3) e indoxacarb (2)**; mientras que flubendiamida, fluopicolida, fipronil y sulfoxaflor se detectaron una vez cada uno. Destaca a los PFAS por su **elevada persistencia ambiental** y señala que varios de estos plaguicidas fueron detectados en diferentes frutas y hortalizas, entre ellas manzana, fresa, arándano, pepino, uva, pimienta, tomate, melón y brócoli.
- Se identificaron **cuatro excedencias de LMR** establecidos por la **Autoridad Australiana de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios (APVMA)**: bifentrina en uvas, con **5.5 veces el límite**; bupirimato en fresas, con **9.5 veces**; y fipronil y permetrina en pimienta, sin LMR, etiqueta o permiso identificado. Además, registró **ocho posibles usos fuera de etiqueta o sin permiso** de acefato, azoxistrobina, clorpirifos y cipermetrina, **en pimienta y pepino analizados**, pendientes de confirmación por la APVMA.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

-  Respecto de los **plaguicidas no aprobados en la Unión Europea**, el informe señaló que **56% de las muestras analizadas (44 de 78)** contenía residuos de al menos un plaguicida no autorizado en ese mercado. En total, se identificaron **23 plaguicidas diferentes no aprobados en la UE**, entre ellos **clorpirifos, bifentrina, iprodiona, isocloseram e imidacloprid**, detectados en productos como pimiento, pepino, tomate, arándano, fresa, uva, manzana, brócoli, lechuga y melón. La organización destacó que varios de estos compuestos están asociados con **efectos neurotóxicos, alteraciones endocrinas, toxicidad reproductiva o elevada persistencia ambiental**.
-  El informe identificó **11 detecciones correspondientes a cinco plaguicidas organofosforados**: dimetoato, clorpirifos, acefato, triclofón y malatión, detectados en pimiento, brócoli, fresa y arándano. La organización destacó su asociación con **efectos neurotóxicos, alteraciones endocrinas, toxicidad reproductiva y potencial carcinogénico**, además de que varios de estos compuestos están **prohibidos o restringidos en numerosos países, incluida la Unión Europea y el Reino Unido**.
-  En relación con los **plaguicidas neonicotinoides**, el informe registró **11 residuos** en las muestras analizadas, correspondientes principalmente a **imidacloprid y clotianidina**. El **imidacloprid** fue detectado en **pimiento, lechuga, arándano, melón y brócoli**, mientras que la **clotianidina** se encontró en **uvas**. Señala que ambos compuestos están **prohibidos en 29 países** y destacó que los neonicotinoides son plaguicidas sistémicos asociados con **efectos adversos sobre polinizadores y otros organismos**, además de su persistencia en el ambiente.
-  Se destacó la **presencia simultánea de varios residuos de plaguicidas en un mismo alimento**, denominada “efecto cóctel”, y señaló que los LMR se establecen para sustancias individuales. Por ello, plantea considerar también la **exposición acumulativa a múltiples plaguicidas**.
-  Finalmente, los resultados destacan la necesidad de **fortalecer el monitoreo, ampliar las pruebas y mejorar la transparencia sobre residuos de plaguicidas**, además de promover prácticas agrícolas que reduzcan su uso.

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 (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:

1. *Pesticide Action Australia* (7 de octubre de 2026). Australia's Residue Report 2026. <https://pesticideaction.org.au/residuereport26/>
2. 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>
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>