



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de enero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.....2

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.....3

EUA: Seguimiento al brote de intoxicación por amatoxinas vinculado con el consumo de hongos silvestres.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 14 de enero 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).

Conforme a la última actualización, **cuatro** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanecen **activas**:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- ↳ Brote de ***Salmonella Typhimurium***, vinculado a un **producto aún no identificado** (14/01/2026): El número de casos registrados de personas enfermas es de 39.
- ↳ Brote de ***Salmonella Africana***, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/12/2025): La FDA continúa con el rastreo y con la toma de muestras; asimismo, ha iniciado la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 12.
- ↳ Brote de ***Salmonella Saintpaul***, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/12/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 56.
- ↳ Brote de ***Listeria monocytogenes***, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 27.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 13 productos aún no identificados. En contraste, la lista de brotes de ETA de 2026 registra un solo brote asociado a un producto aún no identificado.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de enero de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

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

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Cultivo de papaya. Créditos: Istockphoto.

El 14 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Verde** (empresas y sus productos que han cumplido con los criterios de exclusión de la retención sin examen físico) a:

- ❑ **Jesús Arteaga Cisneros**, por control de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio de **Tomatlán, Jalisco** (fecha de publicación: 14/01/2026).
- ❑ **Rancho La Gloria**, por control de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio de **Tomatlán, Jalisco** (fecha de publicación: 14/01/2026).
- ❑ **Rancho El Cobano**, por control de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio de **Ixtlahuacán, Colima** (fecha de publicación: 14/01/2026).

Las unidades de producción referidas se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el Cultivo de Papaya**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de diciembre de 2025.

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, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de enero de 2026). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.html

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/señasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reducción-de-riesgos-de-contaminación>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Seguimiento al brote de intoxicación por amatoxinas vinculado con el consumo de hongos silvestres.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 11 de enero de 2026, la *plataforma académica de vigilancia epidemiológica BEACON* informó la situación actual de un **brote de intoxicación por amatoxinas**, vinculado con el consumo de **hongos silvestres tóxicos**, especialmente ***Amanita phalloides***, en el estado de **California**.

El comunicado precisa que, entre el 18 de noviembre de 2025 y el 4 de enero de 2026, se han reportado **35 casos de intoxicación**, de los cuales **3 han requerido trasplantes de hígado y se han registrado 3 fallecimientos**. Se destaca que los casos se

concentran en el **norte de California**, particularmente en el **Área de la Bahía de San Francisco, el condado de Monterey y el condado de Sonoma**, y se atribuyen a **condiciones ambientales favorables** —lluvias tempranas y un otoño templado— que propiciaron la proliferación de hongos tóxicos.

Varias intoxicaciones graves estuvieron relacionadas con la **identificación errónea** de especies venenosas como comestibles durante actividades recreativas de recolección. El evento motivó **avisos urgentes** del Departamento de Salud Pública de California (CDPH) y del Sistema de Control de Envenenamientos de California (CPCS).

Desde la perspectiva de salud pública, el evento destaca por su **magnitud, gravedad y persistencia**, configurando una **anomalía estacional significativa** con una **alta proporción de desenlaces fatales e insuficiencia hepática**. Pese a la emisión de alertas sanitarias y campañas informativas multilingües, **continúan registrándose nuevos casos**, lo que indica **exposición sostenida**. Ante este escenario, el CDPH recomienda **evitar la recolección y el consumo de setas silvestres durante la temporada y consumir únicamente productos provenientes de fuentes comerciales confiables**.

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 la atención a peligros químicos.

Referencias: *Plataforma académica de vigilancia epidemiológica BEACON* (11 de enero de 2026). Third death reported in California, USA, associated with wild mushroom poisoning (amatoxin) within less than two months. Recuperado de: <https://beaconbio.org/en/report/?reportid=dedc9eab-8a2b-45d7-815d-fb99ffcca419&eventid=80eee0f9-9bfa-4642-abb4-992d0480f5f1>

Food Poison Journal (10 de enero de 2026). Death cap mushrooms sicken 35 and kill 3. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/death-cap-mushrooms-sicken-35-and-kill-3/>

Departamento de Servicios de Salud del Condado de Sonoma (8 de enero de 2026). Sonoma County health officer issues advisory to not eat wild mushrooms after death of county resident. Recuperado de: <https://sonomacounty.gov/sonoma-county-health-officer-issues-advisory-to-not-eat-wild-mushrooms-after-death-of-county-resident>

Centro de Control y Prevención de Enfermedades (CDC) (2 de junio de 2017). *Amanita phalloides* Mushroom Poisonings — Northern California, December 2016. Recuperado de: [Morbidity and Mortality Weekly Report, Volume 66, Issue Number 21](https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/66/iss21/morbid-mortality-report.htm)

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>