



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

28 de enero de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.2

Canadá: Retiro de pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

Australia: Evaluación de los efectos de la secuenciación del genoma completo en la vigilancia de *Salmonella* no tifoidea.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: 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 27 de enero 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 sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- ⚠ **Camille Berries, S.A. de C.V.**, por detección de **metomilo** en **fresa** originaria del municipio de **Zamora, Michoacán** (fecha de publicación: 27/01/2026).
- ⚠ **Juan Benito Moreles Pérez**, por detección de **acefate**, **lambda cyhalotrina** y **fenuron** en **cebollín** originario del municipio de **Santa Cruz, Tlaxcala** (fecha de publicación: 27/01/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los ingredientes activos metomilo y lambda cyhalotrina se encuentran autorizados para su uso en los cultivos de fresa y cebollín, respectivamente. En contraste, los ingredientes activos acefate y fenuron no cuentan con autorización para su uso en el cultivo de cebollín.

Las unidades de producción referidas no se encuentran 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 diciembre de 2025.

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) (27 de enero 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

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 pistaches y productos con pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados del mercado. Créditos: MAPAQ.

El 27 de enero de 2026, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ)** notificó que se están retirando del mercado **pistaches y productos con pistaches** debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.** Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches crudos** en bolsas de plástico transparente en presentación **variable** (a granel); vendidos entre el **14 de julio y el 12 de diciembre de 2025** mediante la tienda *Supermarché St-Hilaire Inc.*
- ⚠ **Pistaches** en presentación **variable**; vendidos entre el **16 de junio y el 18 de agosto de 2025** mediante la tienda *Le Vrac du Marché Atwater Inc.*
- ⚠ **Pistaches naturales** en presentación **variable**; vendidos entre el **2 de julio y el 19 de septiembre de 2025** mediante la tienda *Supermarché Mile-End.*
- ⚠ **Pistaches sin cáscara naturales** en presentación **variable**; vendidos entre el **16 de junio y el 30 de septiembre de 2025** mediante la tienda *Épices Anatol.*
- ⚠ **Mezcla de frutos secos que contiene pistaches** en presentación **variable**; vendidos entre el **19 de agosto de 2025 y el 23 de enero de 2026** mediante la tienda *Le Local.*
- ⚠ **Mezcla de frutos secos que contiene pistaches** en presentación **variable**; vendidos entre el **23 de julio y el 26 de agosto de 2025** mediante la tienda *Épicerie Le Détour.*

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir estos productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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 microbiológicos.

Referencias: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de pistaches crues vendues par l'entreprise Supermarché St-Hilaire inc. (Metro). Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-pistaches-crues-vendues-par-lentreprise-supermarche-st-hilaire-inc-metro-68209>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de pistaches crues vendues par l'entreprise Le Vrac du Marché Atwater Inc. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-pistaches-crues-vendues-par-lentreprise-le-vrac-du-marche-atwater-inc-68203>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de pistaches crues vendues par l'entreprise Supermarché Mile-End. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-pistaches-crues-vendues-par-lentreprise-supermarche-mile-end-68193>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de pistaches écalées crues vendues par l'entreprise Épices Anatol. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-pistaches-ecalees-crues-vendues-par-lentreprise-epices-anatol-68192>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de mélange de noix crues vendu par l'entreprise Le Local. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-melange-de-noix-crues-vendu-par-lentreprise-le-local-68199>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (27 de enero de 2026). Mise en garde à la population - Avis de ne pas consommer de mélange sentier nature vendu par l'entreprise Épicerie Le Détour. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-avis-de-ne-pas-consommer-de-melange-sentier-nature-vendu-par-lentreprise-epicerie-le-detour-68191>

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>



Australia: Evaluación de los efectos de la secuenciación del genoma completo en la vigilancia de *Salmonella* no tifoidea.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety Magazine.

El 26 de enero de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que investigadores de la Universidad Nacional de Australia realizaron un estudio que reveló que la **implementación de la secuenciación del genoma completo (WGS)** en la vigilancia de ***Salmonella* no tifoidea (NTS)** en Australia se asoció con una **reducción significativa de los casos notificados (entre 11.6% y 17.5%)**, lo que equivale a **7,200–10,900 casos evitados al año**.

El estudio, basado en datos nacionales del **Sistema Nacional de Vigilancia de Enfermedades Notificables (NNDSS)** entre 2009 y 2024, evaluó la adopción progresiva de la WGS en las distintas jurisdicciones australianas (iniciando en Victoria en 2016 y expandiéndose posteriormente a otros estados). Para ello, se utilizó un enfoque econométrico complementado con análisis de sensibilidad mediante un modelo multiperíodo con aprendizaje automático doble, con el fin de controlar factores de confusión no observados.

El análisis se contextualiza en una **alta carga de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en Australia**, estimada en **4.7 millones de casos anuales**, con costos cercanos a **1,700 millones de dólares**; de estos, la salmonelosis no tifoidea representa alrededor de **62,000 casos y 97 millones de dólares** por año. En conjunto, los hallazgos confirman que la **vigilancia genómica integrada mediante WGS** mejora sustancialmente la detección, el control y la prevención de brotes de salmonelosis, reduce de manera medible la carga de enfermedad y resulta **costo-efectiva**, alineándose con evidencia internacional y consolidando al WGS como una **herramienta clave para la seguridad alimentaria y la salud pública**.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (26 de enero de 2026). Australian study finds wgs saves money by preventing thousands of *Salmonella* illnesses. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11044-australian-study-finds-wgs-saves-money-by-preventing-thousands-of-salmonella-illnesses>

Nghiem, S., *et al* (2025). The impact of integrated genomic surveillance on non-typhoidal *Salmonella* infection in Australia: An ecological study. The Lancet Regional Health — Western Pacific, 59, Article 101592. Recuperado de: <https://doi.org/10.1016/j.lanwpc.2025.101592>

Morton, V., Kandar, R., Kearney, A., Hamel, M., & Nadon, C. (2024). Transition to whole genome sequencing surveillance: The impact on national outbreak detection and response for *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, Shiga toxin-producing *Escherichia coli*, and *Shigella* clusters in Canada, 2015–2021. Foodborne Pathogens and Disease, 21(11), 689–697. <https://doi.org/10.1089/fpd.2024.0041>

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>