



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01 sobre retención de melón originario de México por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.3

EE.UU.: Seguimiento a la alerta de importación 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de *Cyclospora cayetanensis*.4

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 4 de febrero 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, **dos** 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 Africana**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/12/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 12.
- ✎ Brote de **Salmonella Saintpaul**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/12/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 56.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

- ✎ Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA está cerrada. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 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.

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) (4 de febrero 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



EE.UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01 sobre retención de melón originario de México por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.



El 4 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre la retención (sin examen físico) de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Amarilla** (empresas y sus productos que se encontraban en la Lista Roja y

han implementado acciones correctivas aceptadas por la FDA, pero la naturaleza de las observaciones puede justificar más exámenes y/o análisis adicionales) a:

🔍 **ZP Farms, S.A. de C.V.**, por implementar acciones de control de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **Guaymas, Sonora** (fecha de publicación: 04/02/2026).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, 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) (4 de febrero de 2026). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.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



EE.UU.: Seguimiento a la alerta de importación 24-23 sobre retención de cilantro fresco originario de Puebla, México, por detección de *Cyclospora cayetanensis*.



Cultivo de cilantro.
Créditos: Info Agrónomo 2024.

El 4 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 24-23, sobre la retención (sin examen físico) de cilantro fresco originario de Puebla, México, debido a su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.

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

- 🔍 **Agro Danro, S.A. de C.V.**, por control de *Cyclospora cayetanensis* en **cilantro** originario del municipio de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 04/02/2026).
- 🔍 **Rancho San José La Higuera**, por control de *Cyclospora cayetanensis* en **cilantro** originario del municipio de **San Salvador El Seco, Puebla** (fecha de publicación: 04/02/2026).

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 cilantro**, 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) (4 de febrero de 2026). Import Alert 24-23: Detention without physical examination of fresh cilantro from the state of Puebla, Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.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>