



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

EE.UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 24-11 sobre retención de chiles secos originarios de México, por detección de moho. – Lista Verde.3

EE.UU.: El Departamento de Salud del Distrito Central de Idaho investiga brote de *Escherichia coli* vinculado con leche cruda.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE.UU.: 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 9 de febrero 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:

- 🔍 **Víctor Hugo Méndez Torres**, por detección de **tebuconazol** y **clorpirifos** en **apio** originario del municipio de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 06/02/2026).
- 🔍 **Emmanuel Reynoso Rosales**, por detección de **cymoxanil** en **pepino** originario del municipio de **San Salvador Huixcolotla, Puebla** (fecha de publicación: 09/02/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el cymoxanil se encuentra autorizado para su uso en el cultivo de pepino. En contraste, los ingredientes activos tebuconazol y clorpirifos no están autorizados para su uso en el cultivo de apio.

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 enero de 2026.

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) (9 de febrero 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



EE.UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 24-11 sobre retención de chiles secos originarios de México, por detección de moho. – Lista Verde.



Chiles secos.
Créditos: Istockphoto.

El 10 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 24-11 sobre la retención (sin examen físico) de chiles secos originarios de México, por la detección de moho.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** (empresas y sus productos que son excluidos de la retención sin examen físico) a:

- 🔍 **Antonio García**, por control de moho en **chiles secos** originarios del municipio de **Arizpe, Sonora** (fecha de publicación: 09/02/2026).
- 🔍 **Deshidratadora del Conchos de Camargo S.A. de C.V.**, por control de moho en **chiles secos** originarios del municipio de **Camargo, Chihuahua** (fecha de publicación: 09/02/2026).

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

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de febrero de 2026). Import Alert 24-11. Detention Without Physical Examination of Dried Peppers from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_76.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.: El Departamento de Salud del Distrito Central de Idaho investiga brote de *Escherichia coli* vinculado con leche cruda.



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de febrero de 2026, el portal *Food Poison Journal* informó que el Departamento de Salud del Distrito Central de Idaho (CDH) investiga un brote de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)** que ha afectado a **nueve residentes del condado de Ada**, incluidos **dos niños hospitalizados con síndrome hemolítico urémico (SHU)**, una complicación grave que puede causar insuficiencia renal y secuelas a largo plazo.

Como antecedente, en noviembre de 2025 el Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) notificó que se habían registrado al menos 23 casos de *Campylobacter* spp. y tres infecciones por *E. coli* productora de STEC. Varias personas requirieron atención médica y dos fueron hospitalizadas, todas con antecedente de haber consumido leche cruda de distintas marcas.

Actualmente, el CDH precisa que todos los casos reportaron consumo de **leche cruda de la lechería R Bar H** antes del inicio de los síntomas y varias infecciones han sido confirmadas en laboratorio como STEC. Como medida preventiva, la empresa **retiró todos sus productos del mercado y suspendió voluntariamente la producción** mientras continúa la investigación. Las autoridades recomiendan a los consumidores que hayan adquirido leche cruda de esta marca que **eviten consumirla y desechen cualquier producto restante**, así como vigilar la aparición de síntomas y buscar atención médica si se presentan.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Poison Journal* (5 de febrero de 2026). Nine sickened by *E. coli* from Idaho R Bar H – two Children with Kidney Failure. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/nine-sickened-by-e-coli-from-idaho-r-bar-h-two-children-with-kidney-failure/>

Departamento de Salud del Distrito Central de Idaho (CDH) (4 de febrero de 2026). Health Officials Investigating Serious illnesses in Ada County Residents Associated with Raw Milk Consumption. Recuperado de: <https://cdh.idaho.gov/health-officials-investigating-serious-illnesses-in-ada-county-residents-associated-with-raw-milk-consumption/>

Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) (25 de noviembre de 2025). Idaho sees recent increase in reported illnesses associated with raw milk. Recuperado de: <https://healthandwelfare.idaho.gov/news/idaho-sees-recent-increase-reported-illnesses-associated-raw-milk>

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>