



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE.UU.: Retiro de productos de carne molida de res por su posible contaminación con *Escherichia coli* O145.2

EE.UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo de la cinmetilina en plaguicidas.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE.UU.: Retiro de productos de carne molida de res por su posible contaminación con *Escherichia coli* O145.



El 11 de febrero de 2026, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) informó que la empresa **CS Beef Packers, LLC.** está retirando del mercado **productos de carne molida de res**, debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O145 productora de toxina Shiga (STEC).

El retiro se originó luego de que el FSIS detectara la presencia de *E. coli* O145 en el producto referido durante pruebas de rutina. Los productos potencialmente afectados fueron **elaborados el 14 de enero de 2026** en el **establecimiento 630** (M630), ubicado en **Kuna, Idaho**, y **distribuidos** en los estados de **California, Idaho y Oregón** para su posterior comercialización en establecimientos de servicios de alimentos (restaurantes y otros centros de preparación de alimentos). Estos productos presentan las siguientes características:

- ⚠ **Carne molida de res con porcentaje de contenido magro 73L** "BEEF, COARSE GROUND, 73L" en cajas de cartón que contienen **ocho paquetes de 10 lb**; con código de caja: 18601; con fecha de consumo/congelar preferente: 02/04/26; con marcas de tiempo entre 07:03 y 08:32 impresas en dos etiquetas externas y en el empaque del producto.
- ⚠ **Carne molida de res con porcentaje de contenido magro 73L** "FIRE RIVER FARMS CLASSIC BEEF FINE GROUND 73L" en cajas de cartón que contienen **cuatro paquetes de 10 lb**; con código de caja: 19583; con fecha de consumo/congelar preferente: 02/04/26; con marcas de tiempo entre 07:03 y 08:32.
- ⚠ **Carne molida de res con porcentaje de contenido magro 81L** "FIRE RIVER FARMS CLASSIC BEEF FINE GROUND 81L" en cajas de cartón que contienen **cuatro paquetes de 10 lb**; con código de caja: 19563; con fecha de consumo/congelar preferente: 02/04/26; con marcas de tiempo entre 07:03 y 08:32.

En el contexto nacional, México importa carne de res de EE.UU. 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 el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (11 de febrero de 2026) CS Beef Packers, LLC recalls ground beef products that may be contaminated with *E. coli* O145. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/cs-beef-packers-llc-recalls-ground-beef-products-may-be-contaminated-e--coli-o145>

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



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 11 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, **tres** 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 Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (11/02/2026): La investigación de la FDA está en curso. El número de casos registrados de personas enfermas es de 7.
- ✍ 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.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 13 productos aún no identificados. Por su parte, la lista de 2026 registra hasta el momento 1 brote de ETA, vinculado con 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) (11 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



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo de la cinmetilina en plaguicidas.



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

El 11 de febrero de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la revisión de la evaluación del riesgo de la nueva sustancia activa **cinmetilina** en plaguicidas, de conformidad con el Reglamento (CE) n.o 1107/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo.

La evaluación se centró en la **cinmetilina** como **herbicida en trigo y canola de invierno**, así como en la fijación de límites máximos de residuos (LMR) en **cereales, oleaginosas, miel y otros productos apícolas**. Se concluyó que el herbicida es eficaz para el control de malezas y que, en general, **no se identificaron problemas críticos en identidad, propiedades fisicoquímicas, toxicología de mamíferos ni exposición no dietética**.

En materia de **residuos**, las solicitudes de LMR estuvieron respaldadas por los datos disponibles; sin embargo, la **evaluación del riesgo asociado al agua potable quedó incompleta** debido a una brecha de datos sobre el impacto de los procesos de tratamiento del agua en la naturaleza de los residuos.

Desde el punto de vista **ecotoxicológico**, se determinó bajo riesgo para aves, mamíferos, abejas, artrópodos no objetivo, organismos del suelo y plantas terrestres no objetivo (con medidas de mitigación). No obstante, se identificó **alto riesgo para organismos acuáticos**.

En cuanto a la evaluación de las propiedades **de alteración endocrina** (DE), basándose en la información disponible, se puede concluir que la **cinmetilina es un disruptor endocrino en humanos**, lo que plantea un área crítica de preocupación. Para organismos no objetivo, la evaluación del potencial de alteración endocrina no pudo concluirse.

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 el procesamiento primario, que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (11 de febrero de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance cinmethylin. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9870>

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>