



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de *Escherichia coli* en carne de bovino procedente de Australia.2

EE.UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.3

EE.UU.: Fin de brote multiestatal de *Salmonella* Telelkebir vinculado con ostras.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Escherichia coli* en carne de bovino procedente de Australia.



Carne fresca de bovino.
Créditos: Istockphoto.

El 23 de febrero de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de una empresa de los Países Bajos**, se detectó la presencia de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)** en **carne de bovino** procedente de **Australia**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la **presencia de *E. coli* productora de STEC** en el producto, lo que constituye un incumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Cabe señalar que **las cepas STEC pueden presentar alto potencial patogénico, dependiendo de sus factores de virulencia**, ya que las toxinas Shiga dañan el epitelio intestinal, pueden provocar **colitis hemorrágica** y se asocian al **síndrome urémico hemolítico (SUH)**, especialmente en niños y adultos mayores.

Los hechos se clasificaron como una **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **notificar a las autoridades competentes y a los operadores implicados**, y el **retiro del mercado del producto**.

En el contexto nacional, México importa carne de bovino procedente de Australia. 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de febrero de 2026). Notification 2026.1501 Shigatoxin producing *Escherichia coli* in beef bavette from Australia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/825603>

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 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 23 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:

- 🔍 **Logística y Comercio Expor S.A. de C.V.**, por detección de **acefato, metomilo, metamidofos y carbendazim** en **lima** originaria del municipio de **Chiapa de Corzo, Chiapas** (fecha de publicación: 23/02/2026).
- 🔍 **Maribel Pea de la Paz**, por detección de **ometoato y monocrotofos** en **tuna** originaria del municipio de **San Martín de las Pirámides, Estado de México** (fecha de publicación: 23/02/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los ingredientes activos acefato y metomilo están autorizados para su uso en el cultivo de lima. Por el contrario, los siguientes ingredientes activos no están autorizados en los siguientes cultivos: metamidofos y carbendazim, en lima; ometoato y monocrotofos, en tuna.

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) (23 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.: Fin de brote multiestatal de *Salmonella* Telelkebir vinculado con ostras.



Ostras crudas.
Créditos: CDC.

El 24 de febrero de 2026, los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)** informaron el **fin de un brote multiestatal de infecciones por *Salmonella* Telelkebir**, en el que las **ostras crudas** fueron identificadas como la fuente probable de infección. En esta investigación también participaron autoridades estatales de salud pública y la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)**

Hasta la fecha, se confirmaron **80 casos en 23 estados** (39% mujeres y 61% hombres), con edades que oscilan **entre los 1 y 76 años**, y un periodo de inicio de síntomas comprendido entre el 21 de junio y el 22 de diciembre de 2025. De las personas con información disponible, **34 requirieron hospitalización y no se reportaron defunciones**. No obstante, las autoridades advierten que el número real de personas afectadas podría ser mayor, debido al subregistro y a los retrasos en la notificación de casos.

La evidencia epidemiológica indicó una fuerte asociación con el consumo de ostras crudas: **el 60% de los entrevistados** reportó haberlas consumido antes de enfermar, proporción significativamente superior a la observada en encuestas poblacionales. Paralelamente, los análisis de laboratorio mediante **secuenciación del genoma completo (WGS)** confirmaron que las cepas aisladas están estrechamente relacionadas genéticamente, lo que respalda un **origen común del brote**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (24 de febrero de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, February 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/oysters-12-25/investigation.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>