



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Suiza: Detección de residuos de plaguicidas en chile chipotle procedente de México.
.....2

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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Suiza: Detección de residuos de plaguicidas en chile chipotle procedente de México.



Chile chipotle.
Créditos: Istockphoto.

El 24 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 control de mercado de Suiza**, se detectó la presencia de **residuos de plaguicidas** en **chile chipotle** originario de **México**.

De acuerdo con las notificaciones, se identificaron las siguientes concentraciones:

Contaminante / Plaguicida	Notificación 2026.1512 (mg/kg – ppm)	Límites Máximos Permitidos (LMR) en Suiza (mg/ kg – ppm)
Clorpirifos	0.47	0.01
Carbofurano	0.006	0.002
Fipronil	0.009	0.005
Tiametoxam	0.024	0.01
Antraquinona	0.04	0.01
Clorfenapir	0.045	0.01
Folpet	0.122	0.03

Los hechos se clasificaron como **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. No se precisan las medidas adoptadas.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (24 de febrero de 2026). Notificación 2026.1512 Clorpirifos en chile chipotle. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/809453>

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 25 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** (25/02/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 38.
- ✍ 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. Mientras que la lista 2026 integra 1 brote de ETA asociado 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) (25 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>