



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de *Escherichia coli* en carne de bovino procedente de Uruguay..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.: Seguimiento a la Alerta de Importación 16-81, sobre retención de productos del mar por contaminación con *Salmonella* spp.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de *Escherichia coli* en carne de bovino procedente de Uruguay.



Carne fresca de bovino.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de marzo 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 en la frontera de España**, se detectó la presencia de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)** en **carne de bovino** procedente de **Uruguay**.

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 pueden dañar el epitelio intestinal, provocar colitis hemorrágica y están asociadas con el síndrome urémico hemolítico (SUH), especialmente en niños y adultos mayores.

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue la **reexportación del producto**.

En el contexto nacional, **México importa carne de bovino procedente de Uruguay**. 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) (5 de marzo de 2026). Notificación 2026.1832 *E. coli* (STEC) en carne de vacuno de Uruguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/820878>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de marzo de 2026). Notificación 2026.1833 *E. coli* (STEC) en carne de vacuno de Uruguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/820900>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de marzo de 2026). Notificación 2026.1834 *E. coli* (STEC) en carne de vacuno de Uruguay. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/820912>

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 5 de marzo 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:

- 🔍 **Fresh Harvest Veg, S. de R.L. de C.V.**, por detección de **linuron** en **col rizada** originaria del municipio de **Ensenada, Baja California** (fecha de publicación: 04/03/2026).
- 🔍 **Francisco Cervantes Olivera**, por detección de **clorotalonil** y **carbendazim** en **betabel** originario del municipio de **Ensenada, Baja California** (fecha de publicación: 05/03/2026).
- 🔍 **Gourmex Organics**, por detección de **clorotalonil** en **cilantro** originario del municipio de **Tepalcingo, Morelos** (fecha de publicación: 04/03/2026).
- 🔍 **Chipilo Farm S.P.R. de R.L.**, por detección de **acefato**, **metamidofos** y **fenpropatrin** en **ejote** originario del municipio de **Chipilo, Puebla** (fecha de publicación: 04/03/2026).
- 🔍 **José Angel Jiménez Monterrosas**, por detección de **propamocarb** y **folpet** en **cebollín** originario del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 05/03/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos no cuentan con autorización de uso en los cultivos indicados: linuron en col rizada; carbendazim en betabel; clorotalonil en cilantro; y metamidofos y fenpropatrin en ejote. Por otra parte, los siguientes ingredientes activos sí se encuentran autorizados para su uso en los cultivos señalados: clorotalonil en betabel; acefato en ejote; y propamocarb y folpet en cebollín.

Las unidades de producción referidas no se encuentran registradas ni en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de cilantro**, ambos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados 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) (5 de marzo 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 16-81, sobre retención de productos del mar por contaminación con *Salmonella* spp.



Productos del mar.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de marzo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 16-81**, relativa a la retención sin examen físico de productos del mar por posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Roja** (empresas y sus productos sujetos a retención sin examen físico) a:

🔍 **Nevardo Villa Hernández**, por detección de *Salmonella* spp. en **camarones** originarios del municipio de **Tijuana, Baja California** (fecha de publicación: 04/03/2026).

La unidad de producción referida no se encuentra en el **Directorio de Embarcaciones Menores, Unidades de Producción Primaria y Procesamiento Primario, Reconocidas en Buenas Prácticas**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 22 de enero de 2026.

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

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de marzo de 2026). Import Alert 16-81: Detention Without Physical Examination of Seafood Products Due to the Presence of *Salmonella*. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_49.html

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de enero de 2026). Directorio de Embarcaciones Menores, Unidades de Producción Primaria y Procesamiento Primario, Reconocidas en Buenas Prácticas. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/directorio-de-unidades-de-produccion-primaria-y-procesamiento-primario-reconocidas-en-buenas-practicas?state=published>

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>