



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de marzo 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.: Alerta por detección de norovirus en ostras y almejas nacionales.3

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 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:

- 🔍 **Salvador Bahena Viveros / Hermenegildo Galeana**, por detección de **acefato, propamocarb y carbendazim** en **lima** originaria del municipio de **Jaltipan, Veracruz** (fecha de publicación: 06/03/2026).
- 🔍 **David Sánchez Valdéz**, por detección de **captan** en **calabacita** originaria del municipio de **San Nicolás de los Garza, Nuevo León** (fecha de publicación: 09/03/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el propamocarb no cuentan con autorización de uso en el cultivo de lima. Por otra parte, los siguientes ingredientes activos sí se encuentran autorizados para su uso en los siguientes cultivos: el acefato y el carbendazim, en lima; y el captan, en calabacita.

Las unidades de producción referidas no se encuentran registradas 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), 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) (9 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.: Alerta por detección de norovirus en ostras y almejas nacionales.



Ostras y almejas Manila.
Créditos: Istockphoto.

El 9 de marzo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de norovirus en **ostras y almejas Manila nacionales**, comercializadas por las **empresas Drayton Harbor Oyster Company (WA-1723-SS) y Lummi Indian Business Council (WA-0098-SS)**, respectivamente.

La alerta derivó del retiro del mercado de **ostras** cosechadas por la empresa **Drayton Harbor Oyster Company (WA-1723-SS)** y de **almejas Manila** cosechadas por la empresa **Lummi Indian Business Council (WA-0098-SS)**. Ambos productos fueron cosechados del **13 de febrero al 3 de marzo de 2026** en el **área Drayton Harbor**.

Se precisa que las **ostras** se **distribuyeron** a establecimientos **minoristas** en el estado de **Washington**. Por su parte, las **almejas Manila** se **distribuyeron** a **restaurantes** y establecimientos **minoristas** en los estados de **Arizona, California, Florida, Georgia, Illinois, Nevada, Nueva York, Oregón y Washington**. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes, establecimientos minoristas y consumidores de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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) (9 de marzo de 2026). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters and Manila Clams from Drayton Harbor, WA Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-oysters-and-0>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (9 de marzo de 2026). 2026.03.09 FDA Safety Alert Drayton Harbor, WA. Recuperado de: <https://www.issc.org/news-notice>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (4 de marzo de 2026). Washington State Recall. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/wa-recall-3-4-26.pdf>

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>