



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

19 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México y EE. UU.: Colaboración científica y preventiva erradica brotes de *Salmonella* spp. vinculados a papaya mexicana.....2

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

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México y EE. UU.: Colaboración científica y preventiva erradica brotes de *Salmonella* spp. vinculados a papaya mexicana.



Cultivo de papaya.
Créditos: Istockphoto.

El 18 de marzo de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine*, se informó que la **colaboración entre EE. UU. y México** ha logrado **eliminar los brotes de *Salmonella* spp. asociados al consumo de papaya mexicana desde 2020**, mediante la implementación de un **enfoque preventivo** basado en **evidencia científica**. Este modelo constituye un referente replicable para fortalecer la seguridad alimentaria en otras cadenas de suministro a nivel global.

Como antecedente, se menciona que entre 2011 y 2019, se registraron ocho brotes de ***Salmonella* spp.** vinculados a papayas importadas —principalmente de México, que aporta alrededor del 85% del suministro a Estados Unidos—, lo que provocó cientos de casos de enfermedad y dos muertes. El brote de 2019 impulsó el cambio de un enfoque reactivo hacia uno **preventivo y coordinado**, con acciones como: emisión de la **Alerta de Importación 21-17, incremento de inspecciones y muestreo en frontera** y el llamado a la industria para implementar **controles preventivos**.

Posteriormente, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) colaboró con autoridades mexicanas como el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), así como actores del sector privado, lo que llevó a la creación de **ProExport Papaya** como organismo sectorial; desarrollo de **guías de buenas prácticas** para producción y manejo; implementación de **análisis de causas raíz**; programas de **autoauditoría y verificación de proveedores (FSVP)**; capacitación bajo la **Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA)** y la actualización de sistemas de certificación como **Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**.

A partir de 2024, la estrategia se consolidó con acciones de verificación y mejora continua, logrando que, desde 2020, no se hayan registrado brotes de *Salmonella* spp. asociados a papaya mexicana; además, se ha fortalecido el cumplimiento normativo y **se ha incrementado la transparencia** en la cadena de suministro.

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

Referencias: *Food Safety Magazine* (18 de marzo de 2026). FDA Highlights Successful Mexico-U.S. Effort to Eliminate *Salmonella* Outbreaks from Papayas. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11251-fda-highlights-successful-mexico-us-effort-to-eliminate-salmonella-outbreaks-from-papayas>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). Improving the Safety of Imported Papayas. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/improving-safety-imported-papayas>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de enero de 2026). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.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.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 18 de marzo 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, **una** investigación relacionada con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanece **activa**:

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 continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 54 a 57.

B. Casos en etapa final o de cierre (fecha de publicación).

🔪 Brote de **Salmonella Saintpaul**, vinculado a **mango** (03/12/2025): El brote ha finalizado y la investigación de la FDA se ha cerrado. Según la investigación epidemiológica de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), en coordinación con la FDA y autoridades estatales y locales, se confirmó que el consumo de mangos fue la causa del brote, ya que las personas afectadas reportaron haberlos ingerido antes de enfermarse. Al momento de la confirmación, el brote ya había concluido y el producto involucrado había superado su vida útil, por lo que no se encontraba disponible en el mercado. En consecuencia, no existe actualmente riesgo para la salud pública. El número de casos registrados fue de 56 personas.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes, mango y 12 productos aún no identificados. Mientras que la lista de 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) (18 de marzo 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



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



El 18 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:

🔍 **Rubén Guzmán Monarrez**, por detección de **fipronil** en **chile güero** originario del municipio de **Mazatlán, Sinaloa** (fecha de publicación: 18/03/2026).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el fipronil se encuentra autorizado para su uso en el cultivo de chile.

La unidad de producción referida no se encuentra registrada 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 28 de febrero 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) (18 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>