



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

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

EE. UU.: Retiro de hongos enoki debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.4

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 13 de mayo 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:

- 🔍 **Agrofresh, S.A. de C.V.**, por detección de **thiacloprid** y **propargite** en **tomate** originario del municipio de **Tanhuato, Michoacán** (fecha de publicación: 13/05/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el ingrediente activo thiacloprid en México tiene un Límite Máximo de Residuos (LMR) de 0.5 ppm en el cultivo de tomate; en contraste, el LMR para el ingrediente activo propargite para este cultivo es de 0 ppm (cero).

La unidad de producción referida se encuentra registrada en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de tomate**, ambos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizados al 30 de abril 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) (13 de mayo 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

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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 13 de mayo 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, permanece activa **una** investigación relacionada con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- 📌 Brote de **Salmonella Newport (#1366)**, vinculado a **melón de Guatemala** (25/02/2026): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA identificó a la empresa **Ayco Farms Inc.** (de Pompano Beach, Florida), como un proveedor habitual de melón importado de Guatemala. En respuesta, Ayco Farms inició un retiro del mercado de los productos involucrados con el fin de evitar que sus clientes y distribuidores procesaran o prolongaran la vida útil del producto implicado. Actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda a los consumidores abstenerse de consumir melón. Como parte de esta investigación, la FDA incluyó a las empresas **Ayco San Jorge y Compañía Limitada** y **Agrobassy y Cia Ltda.**, ambas proveedoras de melón de Guatemala, en la **Alerta de Importación 99-35**. Esta medida implica que los **melones originarios de Guatemala y provenientes de dichas empresas** no podrán ingresar al comercio de Estados Unidos hasta que demuestren haber corregido las deficiencias que dieron lugar a esta acción. El número de casos confirmados fue de 70 personas enfermas en 25 estados de EE. UU.

La lista de 2026 integra 1 brote de ETA, vinculado con melón.

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) (13 de mayo 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

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de abril de 2026). Import Alert 99-35. Detention without physical examination of fresh produce that appears to have been prepared, packed or held under insanitary conditions. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1128.html

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de abril de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98661. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=219361>

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.: Retiro de hongos enoki debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 14 de mayo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **HH Fresh Trading** (de Los Ángeles, California), está retirando del mercado **120 unidades** de **hongos enoki** debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El retiro del producto se originó tras la detección de la bacteria mencionada durante análisis realizados por el **Departamento de Salud de Florida** en un lote comercializado el 23/05/2026 en Texas y posteriormente redistribuido en Florida.

Los productos potencialmente afectados presentan los siguientes datos:

- △ **Hongos enoki** en bolsas de plástico de **150 g**; con código **4711498860002**. Estos productos fueron distribuidos mediante mayoristas locales en los estados de **Texas y Florida**.

En caso de que estos productos se encuentren disponibles en México, se exhorta a la población a no consumirlos y a desecharlos o devolverlos al establecimiento donde fueron adquiridos.

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 el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de mayo de 2026). HH Fresh Trading. Recalls TW Enoki Mushrooms 150g Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hh-fresh-trading-recalls-tw-enoki-mushrooms-150g-because-possible-health-risk>

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>