



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 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

Canadá: Retiro de microvegetales orgánicos por su posible contaminación con *Escherichia coli*.....3

EE. UU.: Investigadores desarrollan método de predicción del deterioro de la carne basándose en patrones de actividad microbiana.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 15 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:

- 🔍 **Anay Ponce Pérez**, por detección de **flutriafol** y **propamocarb** en **cebollín** originario del municipio de **Los Reyes de Juárez, Puebla** (fecha de publicación: 14/05/2026).
- 🔍 **Terrazas Grower S.C. de R.L. de C.V.**, por detección de **metamidofos** en **col** originaria del municipio de **Ensenada, Baja California** (fecha de publicación: 15/05/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el ingrediente activo **propamocarb** en México tiene un Límite Máximo de Residuos (LMR) de 30.0 ppm en el cultivo de cebollín; en contraste, el LMR para el ingrediente activo **flutriafol** para este cultivo es de 0 ppm (cero). Por otra parte, el ingrediente activo **metamidofos** tiene un LMR de 1.0 ppm para el cultivo de col.

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), actualizado 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) (15 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



Canadá: Retiro de microvegetales orgánicos por su posible contaminación con *Escherichia coli*.



Microvegetales.
Créditos: Istockphoto.

El 15 de mayo de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Kyan Culture Inc.** está retirando del mercado las **microvegetales orgánicos** de las marcas **Farm Boy** y **Kyan Culture**, debido a su posible contaminación con ***Escherichia coli***.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Ontario y Quebec**. Los datos de identificación de los productos son los siguientes:

- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Brócoli)** de la marca **Farm Boy** en presentación de **65 g**; con código UPC: 8 50863 00030 9; con fechas de consumo preferente hasta el 22 de mayo de 2026.
- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Mild mix)** de la marca **Farm Boy** en presentación de **65 g**; con código UPC: 8 50863 00032 3; con fechas de consumo preferente hasta el 19 de mayo de 2026.
- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Spring mix)** de la marca **Farm Boy** en presentación de **65 g**; con código UPC: 8 50863 00039 2; con fechas de consumo preferente hasta el 19 de mayo de 2026.
- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Brócoli)** de la marca **Kyan Culture** en presentación de **65 g**; con código UPC: 8 50863 00004 0; con fechas de consumo preferente hasta el 22 de mayo de 2026.
- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Mild mix)** de la marca **Kyan Culture** en presentación de **65 g**; sin código UPC disponible; con fechas de consumo preferente hasta el 19 de mayo de 2026.
- ⚠ **Microvegetales orgánicos (Spring mix)** de la marca **Kyan Culture** en presentación de **65 g**; con código UPC: 8 50863 00028 6; con fechas de consumo preferente hasta el 19 de mayo de 2026.

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 la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (15 de mayo de 2026). Kyan Culture brand and Farm Boy brand organic microgreens recalled due to pathogenic *E. coli*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/kyan-culture-brand-and-farm-boy-brand-organic-microgreens-recalled-due-pathogenic-e>

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.: Investigadores desarrollan método de predicción del deterioro de la carne basándose en patrones de actividad microbiana.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 8 de mayo de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que científicos de la Universidad de Auburn desarrollaron un modelo basado en el análisis del microbioma y en técnicas de aprendizaje automático capaz de predecir con alta precisión el deterioro microbiológico de la carne picada. Esta herramienta podría fortalecer la gestión de la inocuidad alimentaria al proporcionar estimaciones más precisas de la vida útil del producto, lo que contribuiría tanto a proteger al consumidor como a reducir el desperdicio innecesario de alimentos.

La investigación evaluó durante 14 días tres lotes de carne picada. Se analizaron diariamente variables como color, oxidación de lípidos, recuento bacteriano y composición del microbioma. Los resultados mostraron que el deterioro microbiológico ocurrió en el día 6, definido por un recuento aeróbico de 10 log UFC/g, acompañado por mayor oxidación lipídica y pérdida de luminosidad y enrojecimiento.

Asimismo, se identificó una sucesión microbiana predecible: en las etapas iniciales predominaron Rhodobacteraceae y Enterobacterales; conforme avanzó el deterioro, aumentaron Pseudomonadaceae y Carnobacteriaceae. Entre los taxones detectados, *Carnobacterium* se identificó como uno de los principales predictores del día de deterioro.

Mediante modelos de bosque aleatorio, los investigadores demostraron que los cambios en la composición microbiana permiten anticipar con alta exactitud el nivel de deterioro. Estos hallazgos podrían aplicarse en la industria cárnica para definir fechas de caducidad más realistas, extender la vida útil comercial y disminuir el descarte innecesario de carne, contribuyendo así a la sostenibilidad y al aprovechamiento eficiente de los recursos.

Cabe señalar que en México 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: *Food Safety Magazine* (8 de mayo de 2026). Scientists Tackle Food Waste with More Accurate 'Sell By' Dates Based on Meat Microbial Activity. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11414-scientists-tackle-food-waste-with-more-accurate-sell-by-dates-based-on-meat-microbial-activity>

Gafanha, I. G., Wilborn, B., Bourassa, D. V., Morey, A., & Belk, A. D. (2026). Patterns of microbial succession associated with ground beef spoilage progression. *Meat and Muscle Biology*, 10(1), Artículo 20354, 1–15. Recuperado de: <https://doi.org/10.22175/mmb.20354>

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>