



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de octubre 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.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-23 sobre retención de productos agrícolas por contaminación con *Salmonella* spp.3

Internacional: Seguimiento del brote transfronterizo de *Salmonella* Strathcona vinculado con tomates pequeños procedentes de Sicilia, Italia.....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 9 de octubre 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 Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (**Lista Roja**) a **una unidad de producción** por la detección de **acefato** en **tomate de cáscara** (fecha de publicación: 09/10/2026).

La unidad de producción referida en la alerta de la FDA, 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 30 de septiembre de 2026.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

- Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de octubre 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
2. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
3. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (31 de agosto de 2026). Empresas reconocidas en SRRC en la Producción Primaria de Vegetales. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales?state=published>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (PNMRPV). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/programa-nacional-de-monitoreo-de-residuos-de-plaguicidas-en-vegetales>
5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>
6. 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 99-23 sobre retención de productos agrícolas por contaminación con *Salmonella* spp.



El 9 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-23**, sobre retención de productos agrícolas por contaminación con microorganismos patógenos para el ser humano. La alerta contempla riesgos de contaminación durante el cultivo, la cosecha, el empaque, el almacenamiento, el procesamiento y el transporte.

Conforme a la última actualización, **se incluyó** en la Lista de Empresas y Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (**Lista Roja**) a **una unidad de producción** por la detección de ***Salmonella* spp.** en **mango** (fecha de publicación: 09/10/2026).

De acuerdo con el **capítulo 9** del **Manual de Procedimientos Regulatorios (RPM) de la FDA**, la inclusión de empresas y productos en la Lista Roja puede sustentarse en dos o más resultados positivos a *Salmonella* spp. en un mismo envío o en varios envíos relacionados, entre otros elementos de evidencia.

La unidad de producción referida en la alerta de la FDA, no se encuentra registrada 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 del cultivo de mango**, ambos del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), y actualizados al 30 de septiembre 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) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de diciembre de 2025). Import Alert 99-23: Detention Without Physical Examination of Produce Due to Contamination With Human Pathogens. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_266.html

2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2024). Regulatory procedures manual: Chapter 9—Import operations and actions (Version 05, sección 9-8, pp. 35–47). Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/71776/download>

3. 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>



Internacional: Seguimiento del brote transfronterizo de *Salmonella* Strathcona vinculado con tomates pequeños procedentes de Sicilia, Italia.



Tomates cherry.
Créditos: iStock/Tetiana Rostopira.

El 9 de octubre de 2026, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) informó que **el brote multinacional de *Salmonella* Strathcona ST2559, asociado al consumo de tomates pequeños comercializados desde Sicilia, Italia, continúa activo en la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo (UE/EEE)**. La cepa asociada al brote se ha identificado en la región desde 2011, aunque el evento epidemiológico objeto del seguimiento actual comprende el periodo 2023-2026.

Entre enero de 2023 y septiembre de 2026 se registraron más de 800 casos confirmados, de los cuales aproximadamente 670 correspondieron al periodo 2023-2025 y **más de 160 a 2026**. Estos últimos fueron notificados por diez países de la UE/EEE: Austria, Dinamarca, Francia, Alemania, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Países Bajos, Noruega y Suecia. La mayoría de los casos recientes presentaron fechas de inicio de síntomas o de toma de muestras entre julio y septiembre, en concordancia con el patrón estacional y recurrente observado durante varios años.

Las **investigaciones epidemiológicas, microbiológicas y de trazabilidad** realizadas en Austria durante **2025 identificaron tomates pequeños comercializados desde Sicilia como fuente de infección**, al igual que en los brotes registrados en Austria en 2023 e Italia en 2024. La evidencia se fortaleció con la **detección de la cepa del brote en una muestra de agua de riego obtenida de un pozo de un productor primario italiano en noviembre de 2024**. Posteriormente, las autoridades austriacas confirmaron mediante secuenciación genómica la presencia de la misma cepa en tomates cherry comercializados desde Italia (**RASFF 2025.9937**). Asimismo, las investigaciones epidemiológicas realizadas en Suecia durante diciembre de 2025 señalaron a un lote de tomates como posible vehículo de infección.

Durante 2026, Alemania y Luxemburgo informaron que las once personas entrevistadas en conjunto (ocho y tres, respectivamente) habían consumido tomates cherry, mientras que Italia también registró antecedentes de consumo de tomate entre los casos investigados. Además, varios países notificaron infecciones en personas con antecedentes de residencia o viaje a Italia antes del inicio de los síntomas, aunque también se identificaron casos adquiridos localmente en otros países. El ECDC señaló que aproximadamente 100 casos adicionales estaban pendientes de secuenciación genómica, mientras continuaban las investigaciones epidemiológicas y la vigilancia microbiológica.

La recurrencia de infecciones durante 2026, incluidos casos sin antecedentes de viaje a Italia, sugiere que continúa la transmisión mediante productos alimenticios contaminados distribuidos dentro y fuera de ese país. Sin embargo, el ECDC advirtió que todavía debe determinarse si los tomates pequeños comercializados desde Italia están involucrados en todas las infecciones recientes, debido a que otros alimentos podrían contribuir a la transmisión. La autoridad sanitaria considera que el riesgo de nuevos brotes persistirá en

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

futuras temporadas mientras no se identifique la causa de la contaminación ni se implementen medidas de control eficaces. Por ello, mantiene la vigilancia epidemiológica mediante EpiPulse y la coordinación con la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), promoviendo el intercambio de información epidemiológica y datos de secuenciación del genoma completo (WGS) entre los países afectados.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) (9 de octubre de 2026). Communicable disease threats report, 3–9 October, week 41 (pp. 13–14). Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/communicable-disease-threats-report-week-41-2026.pdf>
2. Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) (23 de octubre de 2025). Prolonged multi-country outbreak of *Salmonella* Strathcona ST2559 linked to consumption of tomatoes in the European Union/European Economic Area—first update. Recuperado de: <https://doi.org/10.2900/3287728>
3. Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades. (23 de octubre de 2025). Prolonged cross-border *Salmonella* outbreak linked to small tomatoes. Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/prolonged-cross-border-salmonella-outbreak-linked-small-tomatoes>
4. 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>