

Fecha 17.08.2026	Sección Finanzas	Página 25
----------------------------	----------------------------	---------------------

SINALOA, ORIGEN DE JALAPEÑOS

Alerta por salmonela en Texas por chiles mexicanos

El comisionado de Agricultura del estado, Sid Miller, pide seguir los consejos de autoridades sanitarias

PAOLA ROMO / EL HERALDO DE JUÁREZ

El brote multiestatal de salmonela vinculado con jalapeños frescos importados de México encendió las alertas en Texas, donde el comisionado de Agricultura del estado, Sid Miller, llamó a los consumidores a extremar precauciones y seguir las recomendaciones de las autoridades sanitarias.

Miller destacó que el jalapeño es un ingrediente habitual en la alimentación de los texanos, pero subrayó que su consumo debe realizarse con la certeza de que el producto cumple con los estándares de seguridad alimentaria.

"Los texanos necesitan tener la seguridad de que los chiles que llevan a casa son seguros", afirmó el funcionario, al señalar que el brote pone nuevamente sobre la mesa la importancia de proteger la cadena de suministro de alimentos.

La alerta se originó después de que la FDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), en coordinación con autoridades estatales y locales, investigaran un brote de infecciones por Salmonella relacionado con jalapeños frescos suministrados por Coast Citrus Distributors.

DESDE MÉXICO

De acuerdo con la información difundida por las autoridades, un productor ubicado en Sinaloa, México, que abastecía a la empresa distribuidora, fue identificado como la posible fuente de contaminación.

A raíz de este retiro, Taylor Fresh Foods anunció el retiro de productos terminados que contienen esos jalapeños, entre ellos

alimentos como salsas y guacamole.

Los productos fueron distribuidos a centros minoristas en 27 estados, incluido Texas, y tienen fechas de "Consumir preferentemente antes del" hasta el 16 de agosto de 2026.

La empresa informó que dejó de abastecerse del productor señalado y que realizará sus pedidos con proveedores alternativos.

Hasta el momento, Taylor Fresh Foods indicó que no tiene conocimiento de personas enfermas relacionadas directamente con sus productos que contienen jalapeño.

¿QUÉ ES LA SALMONELA?

La salmonela puede provocar fiebre, diarrea, náuseas, vómitos y dolor abdominal.

En algunos casos, especialmente entre niños pequeños, adultos mayores y personas con sistemas inmunitarios debilitados, la infección puede evolucionar hacia complicaciones graves.

Ante la alerta, se recomienda a los consumidores revisar los productos sujetos a retiro, no consumirlos y desecharlos de inmediato.

REEMBOLSO

Los reembolsos pueden solicitarse en el establecimiento donde fueron adquiridos.

Miller también aprovechó la situación para defender el fortalecimiento de la producción agrícola estadounidense y llamó a los consumidores a adquirir productos de Texas y de Estados Unidos cuando



Fecha 17.08.2026	Sección Finanzas	Página 25
----------------------------	----------------------------	---------------------

tengan esa posibilidad.

"Que sigan llegando esos jalapeños picantes, pero asegúrense de que sean seguros", expresó el comisionado.

El producto debió haber sido retirado de los mercados como Target, Walmart, Whole Foods, Trarier Joe's y Kroger los jalapeños y productos derivados, como salsas, guacamole, pico de gallo y burritos, tras el brote de salmonela.

El consumo debe
realizarse con la certeza de que

el producto cumple con los
estándares de seguridad.

27
CENTROS

de distribución minoristas
en Estados Unidos,
incluido Texas,
recibieron el
producto.



El chile jalapeño no falta en la mesa de los texanos, dice funcionario.