



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

20 de abril de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento al brote multiestatal de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con productos lácteos crudos.....2

EE. UU.: Departamento de Agricultura crea la Oficina de Mariscos para fortalecer la seguridad alimentaria.3

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del metiltetraprol en plaguicidas.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento al brote multiestatal de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con productos lácteos crudos.



El 16 de abril de 2026, los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)** y la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** notificaron una **actualización** sobre el brote de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado al consumo de **leche y queso crudos** de la marca **Raw Farm**.

Hasta la fecha, se han confirmado **nueve casos en tres estados** (California, Florida y Texas). De las personas con información disponible, **tres han requerido hospitalización, incluido un caso de síndrome hemolítico urémico (SUH)**, y no se han reportado defunciones.

Como parte de la investigación, la FDA realizó una inspección en las instalaciones de la empresa y analizó 19 muestras de queso cheddar elaborado con leche cruda. Una muestra resultó positiva para *E. coli* O157:H7; sin embargo, este lote no fue distribuido comercialmente y no estuvo disponible para la venta al público.

La **secuenciación del genoma completo (WGS)** determinó que la **cepa aislada en el queso** no corresponde al brote actual, sino que **está genéticamente relacionada con un brote de 2025 ya cerrado**. Por ello, las autoridades revisan la información epidemiológica para confirmar si esos casos estuvieron asociados al consumo de productos de Raw Farm. Los **afectados en 2025 reportaron consumo de leche cruda de la marca**, producto que ya no debería estar disponible en el mercado.

Adicionalmente, el 2 de abril de 2026 la empresa inició un retiro voluntario de determinados quesos, cuyo aviso fue actualizado el 7 de abril de 2026. **La investigación permanece abierta y la FDA comunicará nueva información conforme esté disponible.**

En el contexto nacional, **México importa leche y queso de EE. UU.** Cabe señalar que en el país 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: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (16 de abril de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Raw Dairy. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (16 de abril de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli* O157:H7: Raw Cheddar Cheese (March 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o157h7-raw-cheddar-cheese-march-2026>

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.: Departamento de Agricultura crea la Oficina de Mariscos para fortalecer la seguridad alimentaria.



El 16 de abril de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine* se informó que el **Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA)** anunció la **creación de la Oficina de Mariscos**, una nueva instancia destinada a facilitar a cultivadores, productores y procesadores el acceso a programas federales, mejorar la coordinación institucional y fortalecer la competitividad de la industria pesquera estadounidense.

La iniciativa fue presentada por la secretaria de Agricultura junto con autoridades federales y legisladores, como parte de una estrategia para **reconocer al sector pesquero** como **componente clave del sistema alimentario nacional**. Según el USDA, la nueva oficina buscará reducir barreras administrativas y brindar mayor apoyo a comunidades costeras y empresas del sector. La medida **también respalda la implementación** de la **Orden Ejecutiva 14276**, orientada a restaurar la competitividad del sector y desarrollar la estrategia *“Estados Unidos Primero para los Productos del Mar”*.

Entre sus funciones principales estarán coordinar acciones entre agencias del USDA para integrar a los pescadores en programas de financiamiento, gestión de riesgos y desarrollo rural, así como trabajar con el Departamento de Comercio y otros organismos federales para revitalizar la producción, el procesamiento, la comercialización y las exportaciones de mariscos estadounidenses.

En el **ámbito regulatorio**, la **mayor parte de los productos del mar** en Estados Unidos continúa bajo supervisión de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (**FDA**), mientras que el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (**FSIS**) regula las **especies Siluriformes (bagre)** y el Servicio de Comercialización Agrícola (**AMS**) supervisa el **etiquetado de país de origen para pescados y mariscos**.

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 químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (16 de abril de 2026). USDA Creates Office of Seafood. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11352-usda-creates-office-of-seafood>

Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) (15 de abril de 2026). Secretary Rollins Announces the Creation of the USDA Office of Seafood. Recuperado de: <https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/04/15/secretary-rollins-announces-creation-usda-office-seafood>

Sitio oficial de la Casa Blanca de EE. UU. (17 de abril de 2026). Restoring American Seafood Competitiveness. Recuperado de: <https://www.whitehouse.gov/presidential-actions/2025/04/restoring-american-seafood-competitiveness/>

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

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del metiltetraprol en plaguicidas.



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

El 16 de abril de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **revisión de la evaluación del riesgo** de la sustancia activa **metiltetraprol**, realizada conforme al Reglamento (CE) n° 1107/2009.

El análisis se basó en los usos representativos del metiltetraprol como **fungicida en trigo, cebada y pepino**, así como en la evaluación de solicitudes de **límites máximos de residuos (LMR)** en **pepino, calabacita, avena y centeno**. En este sentido, la Agencia publicó los siguientes hallazgos:

- 📄 Aunque se confirmó una **eficacia fungicida suficiente** y no se detectaron problemas relevantes en identidad química ni toxicología en mamíferos, señaló que **faltan datos para caracterizar ciertos metabolitos y completar la evaluación del riesgo dietético para consumidores**. Como resultado, **no fue posible proponer límites máximos de residuos (LMR) para cereales**.
- 📄 También **quedaron sin concluir** las evaluaciones relacionadas con **residuos en cultivos rotativos, productos procesados, animales y el impacto de los tratamientos de potabilización del agua sobre residuos presentes en aguas superficiales**.
- 📄 En **materia ambiental**, la Agencia solicitó información adicional sobre la degradación de la sustancia en el suelo y sobre la posible formación de metabolitos como 4-clorofenol e hidroquinona en ambientes acuáticos, compuestos para los que tampoco pudo finalizarse la evaluación ecotoxicológica.
- 📄 Respecto a la alteración endocrina, se concluyó que el **metiltetraprol no cumple los criterios de disruptor endocrino para humanos**; sin embargo, no pudo concluirse la evaluación para organismos no objetivo debido a limitaciones en los estudios disponibles.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (16 de abril de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance metyltetraprole. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9971>

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>