



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de agosto de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.....	2
EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Cyclospora cayetanensis</i> vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de México.	3
EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	5
Países Bajos y Bélgica: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en carne de ave procedente de Brasil.	10



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.



Chiles jalapeños.
Créditos: iStock.

El 5 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de Sinaloa, México**. Al 4 de agosto de 2026, el brote comprendía **345 casos, 36 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 27 estados**.

Los datos epidemiológicos y de rastreo vincularon el brote **presuntamente con chiles jalapeños cultivados en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**. La investigación de rastreo identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. De las 191 personas entrevistadas, 177 (93%) informaron haber comido en restaurantes de comida mexicana antes de enfermarse, entre ellos Chipotle Mexican Grill y QDOBA.

Por recomendación de la FDA, **Coast Citrus Distributors acordó retirar del mercado los chiles jalapeños restantes implicados en el brote y se encontraba identificando y notificando a los clientes afectados**. Chipotle Mexican Grill cambió de proveedor de chiles jalapeños en los establecimientos involucrados a partir del 20 de julio, mientras que QDOBA suspendió su uso en todos sus restaurantes el 28 de julio. Debido a estas medidas, la FDA y los CDC consideraron que, en ese momento, estos establecimientos no representaban un riesgo continuo para los consumidores en relación con el brote.

Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre menos de un año y 85 años; el 63% eran mujeres. El inicio de los casos ocurrió entre el 19 de junio y el 20 de julio de 2026. Se notificaron casos en 27 estados: **Alabama, Arkansas, California, Colorado, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin y Wyoming**. Al momento de la actualización, la FDA mantenía activa la investigación e indicó que actualizaría el aviso conforme dispusiera de nueva información.

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (5 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

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 del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de México.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 5 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente del centro de México**. Al 5 de agosto de 2026, el brote comprendía **6,358 casos, 278 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 15 estados**.

Cabe precisar que los CDC y la FDA también investigaban otros brotes y casos de ciclosporiasis registrados en Estados Unidos que no estaban relacionados con este evento. Respecto de este brote, la investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México**, ubicada en Guanajuato, como el **proveedor común de la lechuga iceberg rallada** utilizada en establecimientos de Taco Bell presuntamente vinculados con el brote. **El vínculo se sustentaba en evidencia epidemiológica y de rastreo, aunque no se había confirmado la presencia del parásito en el producto mediante análisis de laboratorio.**

Como medida preventiva, el 17 de julio de 2026 Taylor Farms de México inició el retiro voluntario del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México. Los productos retirados se distribuyeron entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 en 29 estados e incluyeron presentaciones destinadas a servicios de alimentos, así como productos de la marca Marketside comercializados en determinados establecimientos de Walmart. No obstante, hasta el 19 de julio, **la FDA no había confirmado la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras analizadas**. Asimismo, el resultado inicialmente atribuido a una muestra proporcionada por Taylor Farms de México **había sido reclasificado como falso positivo tras una nueva revisión de laboratorio**.

Desde la actualización del 24 de julio de 2026, **los CDC habían incorporado nuevos casos confirmados por laboratorio a este brote**, incluidos pacientes que habían notificado exposición en restaurantes Taco Bell. Los casos habían iniciado entre el 22 de junio y el 31 de julio de 2026, en su mayoría antes del retiro voluntario del producto. Además, se había informado que las **dos defunciones notificadas en Míchigan habían ocurrido en personas con enfermedades subyacentes importantes**, las cuales pudieron haberse agravado por la ciclosporiasis y la deshidratación; por ello, **no se había establecido que la ciclosporiasis fuera la única causa de las muertes**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Se habían notificado casos en 15 estados: **Arkansas, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Michigan, Misuri, Nebraska, Nuevo Hampshire, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental.** Al momento de la actualización, **la FDA mantenía activa la investigación e indicó que las autoridades continuarían verificando que los productos relacionados con el brote hubieran sido retirados del mercado.**

Cabe señalar que el SENASICA, coadyuva con la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en la investigación, en el marco de su función de fomentar, impulsar y ejecutar medidas de vigilancia y buenas prácticas agrícolas en el campo mexicano, para fortalecer y salvaguardar la inocuidad a través de la cadena alimentaria. De igual manera tendrá acercamientos con las unidades de producción, a fin de fortalecer la aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (5 de agosto de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de agosto de 2026). Investigation of 15-State Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-15-state-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (6 de agosto de 2026). Infectious disease outbreaks. Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-ceyatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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 6 de agosto 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)**.

De acuerdo con la última actualización, la tabla de la Red Coordinada de Respuesta y Evaluación de Brotes (CORE) de la FDA registraba 18 investigaciones activas. Para este seguimiento se seleccionaron **14 investigaciones sobre brotes de ETA, consideradas pertinentes para el sector agropecuario:**

A. Investigaciones en seguimiento (fecha de incorporación a la tabla CORE)

- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1398)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (05/08/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 10.
- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1392)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 93 a 115.
- ✍ Brote de ***Salmonella* Javiana (#1395)**, vinculado **presuntamente a chiles jalapeños procedentes de México** (22/07/2026): Los datos epidemiológicos y de rastreo vincularon el brote **presuntamente con chiles jalapeños cultivados en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**. La investigación de rastreo identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. De las 191 personas entrevistadas, 177 (93%) informaron haber comido en restaurantes de comida mexicana antes de enfermar, entre ellos Chipotle Mexican Grill y QDOBA. Por recomendación de la FDA, **Coast Citrus Distributors acordó retirar del mercado los chiles jalapeños restantes implicados en el brote y se encontraba identificando y notificando a los clientes afectados**. Chipotle Mexican Grill cambió de proveedor de chiles jalapeños en los establecimientos involucrados a partir del 20 de julio, mientras que QDOBA suspendió su uso en todos sus restaurantes el 28 de julio. Debido a estas medidas, la FDA y los CDC consideraron que, en ese momento, estos establecimientos no representaban un riesgo continuo para los consumidores en relación con el brote. **Al corte del 4 de agosto, este brote comprendía 345 casos, 36 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 27 estados**. El inicio de los casos ocurrió entre el 19 de junio y el 20 de julio de 2026.
- ✍ Brote de ***Listeria monocytogenes* (#1379)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA continúa con el rastreo, la inspección *in situ* y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas permanece en 9.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ✍ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1390), vinculado **presuntamente a lechuga iceberg procedente de México** (15/07/2026): La investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México, ubicada en Guanajuato, como proveedor común de la lechuga iceberg rallada** utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados presuntamente con el brote. **El vínculo se sustentaba en evidencia epidemiológica y de rastreo, aunque no se había confirmado la presencia del parásito en el producto mediante análisis de laboratorio.** El 17 de julio, Taylor Farms de México inició el **retiro del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México, como una medida preventiva.** Los productos retirados se distribuyeron entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 en 29 estados e incluyeron presentaciones destinadas a servicios de alimentos y productos de la marca Marketside comercializados en determinados establecimientos de Walmart. No obstante, al 19 de julio, **la FDA no había confirmado la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras analizadas.** Asimismo, el resultado inicialmente atribuido a una muestra proporcionada por Taylor Farms de México **había sido reclasificado como falso positivo tras una nueva revisión de laboratorio.** Desde la actualización del 24 de julio de 2026, **los CDC habían incorporado nuevos casos confirmados por laboratorio a este brote,** incluidos pacientes que habían notificado exposición en restaurantes Taco Bell. Los casos habían iniciado entre el 22 de junio y el 31 de julio de 2026, en su mayoría antes del retiro voluntario del producto. Además, se había informado que las **dos defunciones notificadas en Míchigan habían ocurrido en personas con enfermedades subyacentes importantes,** las cuales pudieron haberse agravado por la ciclosporiasis y la deshidratación; por ello, **no se había establecido que la ciclosporiasis fuera la única causa de las muertes. Al corte del 5 de agosto de 2026, el brote comprendía 6,358 casos, 278 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 15 estados.**
- ✍ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1385), vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. **La investigación había incorporado casos adicionales debido a similitudes entre las exposiciones notificadas,** por lo que el número de personas enfermas había aumentado de 10 a 25.
- ✍ Brote de *Salmonella* Oranienburg (#1387), vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 90 a 93.
- ✍ Brote de *Escherichia coli* O145:H28 (#1389), vinculado a **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): Este brote multiestatal se ha asociado con arándanos orgánicos congelados de la marca GreenWise, en presentación de 10 oz, con código de lote 60401 y fecha de consumo preferente del 9 de febrero de 2028. El producto fue distribuido en tiendas Publix de 8 estados de EE. UU. Por lo anterior, el 3 de julio de 2026, el lote involucrado fue retirado del mercado por Frutas y Hortalizas del Sur S.A., de San Carlos, Chile. **El 30 de julio de 2026, con base en la información epidemiológica y de rastreo de las autoridades de salud pública, Publix amplió el retiro, como medida precautoria, a todos los lotes de arándanos orgánicos enteros** (con códigos UPC: 41415-06453 y 41415-12053) **y mezcla de frutos rojos enteros congelados** (con códigos UPC: 41415-06753 y 41415-12153) de la marca **GreenWise,** en presentaciones de 10 oz y 48 oz. Estos productos se distribuyeron en establecimientos Publix de Alabama, Florida, Georgia, Kentucky, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia. Durante una **evaluación regulatoria remota,** la FDA revisó los

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

procedimientos, controles de riesgos y registros de **Frutas y Hortalizas del Sur S.A.**, e identificó preocupaciones relacionadas con al menos otro lote de arándanos utilizado en productos congelados de GreenWise, así como con productos de la empresa que aún no habían ingresado al mercado estadounidense. En consecuencia, **incluyó sus arándanos y mezclas de frutos rojos congelados en la Alerta de Importación 99-35**, lo que permite retenerlos al ingresar a Estados Unidos sin examen físico. La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de la contaminación y establecer si existen otros productos involucrados. **Al corte del 30 de julio**, este brote comprendía, **12 casos, cuatro hospitalizaciones y ningún fallecimiento en dos estados**.

- ✎ Brote de ***Salmonella* Enteritidis (#1378)**, vinculado a **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)** (10/06/2026): Las investigaciones epidemiológicas, de laboratorio y de rastreabilidad realizadas por la FDA y los CDC identificaron los huevos producidos por **Midwest Poultry Services, L.P.** como una fuente probable del brote, aunque estos no explicarían la totalidad de los casos. De las 44 personas entrevistadas, 40 (91%) informaron haber consumido huevos antes de enfermar. Las muestras habían sido recolectadas por la empresa en sus granjas de Texas; algunas resultaron positivas a *Salmonella* spp. y coincidieron genéticamente con la cepa del brote. El 21 de julio, la empresa inició el retiro preventivo de **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)**, producidos y distribuidos desde granjas de Texas entre el 6 de junio y el 3 de julio de 2026. Los productos afectados tenían fechas de venta preferente o caducidad comprendidas entre el 20 de julio y el 17 de agosto de 2026. **Al corte del 24 de julio**, este brote comprendía, **98 casos, 26 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 17 estados**. Los casos habían iniciado entre el 21 de noviembre de 2025 y el 30 de junio de 2026. La investigación continúa para determinar la posible existencia de otras fuentes de infección.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1384)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 18.
- ✎ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/07/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 14.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 2.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1375)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 8.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Newport (#1366)**, vinculado a **melón procedente de Guatemala** (25/02/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La agencia mantiene las acciones de rastreo, inspección y toma de muestras para fortalecer la trazabilidad y determinar los factores asociados al evento. La FDA identificó a **Ayco Farms Inc.**, con sede en Pompano Beach, Florida, como proveedor habitual de melón importado de

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Guatemala. La empresa inició el retiro de los productos involucrados y, actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda evitar el consumo de melón. Como parte de la investigación, la FDA incluyó a **Ayco San Jorge y Compañía Limitada** y **Agrobassy y Cía. Ltda.**, ambas proveedoras guatemaltecas, en la **Alerta de Importación 99-35**. En consecuencia, sus melones podrán ser retenidos sin examen físico y no podrán ingresar al mercado estadounidense hasta que las empresas demuestren haber corregido las deficiencias detectadas. El brote comprendió **70 casos confirmados en 25 estados**.

La lista de investigaciones correspondientes a 2026 relacionadas con la **producción o el procesamiento primario en el sector agropecuario comprende 14 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): uno presuntamente asociado con lechuga iceberg procedente de México; uno presuntamente vinculado a chiles jalapeños procedentes de México; uno, con melón procedente de Guatemala; uno, con arándanos orgánicos congelados; uno, con huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (*cage-free*); y nueve, con productos aún no identificados.**

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), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (5 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (5 de agosto de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de agosto de 2026). Investigation of 15-State Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-15-state-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (6 de agosto de 2026). Infectious disease outbreaks. Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (4 de agosto de 2026). Surveillance of Cyclosporiasis. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/php/surveillance/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli*: Frozen Blueberries (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o145h28-frozen-blueberries-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (30 de julio de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Frozen Blueberries. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/blueberries-07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de julio de 2026). Publix recalls all lots of GreenWise Organic Frozen Blueberries and Whole Mixed Berries Due to potential *E. coli* O145 contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/publix-recalls-all-lots-greenwise-organic-frozen-blueberries-and-whole-mixed-berries-due-potential-e>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Shell Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/shell-eggs-07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de julio de 2026). Midwest Poultry Services. L.P. Recalls Shell Eggs Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/midwest-poultry-services-lp-recalls-shell-eggs-due-possible-salmonella-enteritidis-contamination>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (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

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-ceyatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos y Bélgica: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.



El 5 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de las **inspecciones de control en las fronteras de de los Países Bajos y de Bélgica**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de ave** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. **en 25 g del producto**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, los preparados elaborados con carne de ave y destinados a consumirse cocinados deben cumplir el criterio microbiológico de ausencia —o no detección— de *Salmonella* spp. en 25 g de muestra durante su vida útil.

Los hechos se clasificaron como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. 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) en la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de agosto de 2026). Notification 2026.6948: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861073>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de agosto de 2026). Notification 2026.6960: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/864285>

Comisión Europea. (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>

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>