



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de agosto de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Cyclospora cayetanensis</i> vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.	2
EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Javiana vinculado con chiles jalapeños presuntamente procedentes de México.....	4
EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Agona y <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga vinculado con germinados de alfalfa.	6
EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	7
Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate procedente de Perú	8



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 20 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 con lechuga iceberg presuntamente procedente del centro de México**. Al 20 de agosto de 2026, el brote comprendía **10,930 casos, 454 hospitalizaciones y dos defunciones en 17 estados**: Arkansas, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Massachusetts, Maine, Michigan, Misuri, Nebraska, Nuevo Hampshire, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental.

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 trazabilidad había convergido en un único proveedor: **Taylor Farms de México**, empresa ubicada en Guanajuato, que había **suministrado la lechuga iceberg picada utilizada en establecimientos de Taco Bell** presuntamente asociados con el brote.

Como medida preventiva, el 17 de julio de 2026 Taylor Farms de México inició el retiro voluntario de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México que se encontraba en el mercado estadounidense. El retiro incluyó productos destinados a servicios de alimentos y productos de la marca Marketside comercializados en establecimientos seleccionados de Walmart. **En el canal de servicios de alimentos, se confirmó que los productos distribuidos entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 habían llegado a 31 estados**: Alabama, Arkansas, Connecticut, Florida, Georgia, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Maryland, Maine, Michigan, Misuri, Misisipi, Carolina del Norte, Nebraska, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia, Wisconsin y Virginia Occidental. **Con base en información adicional, la FDA señaló que los productos retirados también pudieron haber llegado a otros siete estados** — California, Delaware, Dakota del Norte, Rhode Island, Dakota del Sur, Vermont y el estado de Washington—, **así como al Distrito de Columbia y Puerto Rico**; no obstante, la distribución en estas nueve jurisdicciones se consideraba posible, pero no estaba confirmada. Por su parte, los **productos de la marca Marketside se habían vendido en establecimientos seleccionados de Walmart ubicados en 15 estados**: Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Misuri, Misisipi, Oklahoma, Tennessee, Texas, Virginia y Virginia Occidental.

El 18 de julio de 2026, la FDA había informado inicialmente un resultado positivo en una muestra de lechuga suministrada por Taylor Farms de México y recolectada en la frontera.

Sin embargo, **el 19 de julio**, especialistas de laboratorio de la FDA revisaron nuevamente los resultados y concluyeron que el hallazgo no representaba una amplificación verdadera, **por lo que debía considerarse un falso positivo**. En consecuencia, **la FDA no confirmó la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas**. Al 20 de agosto, las actualizaciones oficiales no habían informado nuevos resultados positivos en producto.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Al 13 de agosto de 2026, los CDC incorporaron al brote nuevos casos confirmados por laboratorio. Estos incluyeron personas que habían notificado exposición a lechuga iceberg procesada de Taylor Farms de México, servida o adquirida en diversos establecimientos, **entre ellas algunas que previamente habían informado haber comido en Taco Bell.** La mayoría de las enfermedades había comenzado antes del retiro voluntario del producto, efectuado el 17 de julio.

Además, la FDA había informado que las dos defunciones notificadas en Míchigan **correspondían a personas que presentaban otras enfermedades importantes, las cuales pudieron haberse visto agravadas por la ciclosporiasis y la deshidratación.** De acuerdo con la información proporcionada por las autoridades estatales, el inicio de la enfermedad en ambas personas había ocurrido antes del retiro voluntario del producto.

El 13 de agosto de 2026, la FDA informó que había iniciado una inspección y la toma de muestras *in situ* en Taylor Farms de México, en coordinación con las autoridades mexicanas. En la actualización del **20 de agosto, la FDA señaló que también había iniciado inspecciones y toma de muestras *in situ* en unidades productoras de lechuga iceberg en México, también en coordinación con las autoridades mexicanas.** Asimismo, señaló que consideraba que toda la lechuga iceberg retirada y relacionada con este brote específico ya estaba fuera del mercado. Al momento de la actualización, la investigación permanecía activa y la FDA continuaba colaborando con las autoridades federales y estatales.

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) (20 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) (20 de agosto de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (18 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) (19 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Míchigan (MDHHS) (20 de agosto de 2026). Infectious disease outbreaks. Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <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) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayatanensis*, 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-cayatanensis-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 cayatanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayatanensis-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 cayatanensis* 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 cayatanensis* 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-cayatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>



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



El 21 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 con chiles jalapeños presuntamente procedentes de Sinaloa, México. Al 19 de agosto de 2026, el brote comprendía 431 casos, 57 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 32 estados.**

Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre menos de un año y 85 años; el 62% eran mujeres. El inicio de los casos ocurrió entre el 19 de junio y el 2 de agosto de 2026. Se notificaron casos en 32 estados: Alabama, Arkansas, California, Colorado, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Míchigan, Minnesota, Misuri, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Nebraska, Nueva Jersey, Nuevo México, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin, Virginia Occidental y Wyoming.

Los datos epidemiológicos y de trazabilidad vincularon el brote **con chiles jalapeños cultivados presuntamente en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**. La investigación de trazabilidad identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. De las 224 personas entrevistadas, 203 (91%) informaron haber comido en un restaurante de estilo mexicano antes de enfermar, incluidos establecimientos de Chipotle Mexican Grill y QDOBA. Chipotle 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 consideró que esos establecimientos no representaban, en ese momento, un riesgo continuo para los consumidores relacionado con el brote.

Coast Citrus Distributors dejó de importar producto del productor común identificado en Sinaloa. La empresa **había iniciado un retiro limitado el 22 de julio y, el 5 de agosto, aceptó retirar los jalapeños restantes implicados. El 8 de agosto, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos** del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) **emitió una alerta de salud pública sobre diversos productos cárnicos y avícolas elaborados con los jalapeños retirados.** Además, se realizaron retiros adicionales en la cadena de suministro:

Fecha de publicación del aviso de la FDA	Marca	Productos	Empresa
9 de agosto de 2026	Trader Joe's, Freshness Guaranteed y otras.	Burritos, productos para untar, guacamole, sándwiches, salsas, pico de gallo y ensaladas	Taylor Fresh Foods (de Salinas, California)

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

12 y 13 de agosto de 2026 (en EE. UU. y Canadá)	Whole Foods Market	Guacamoles, productos para untar, salsas, pico de gallo y alimentos preparados que contenían chiles jalapeños.	Whole Foods Market (de Austin, Texas)
14 de agosto de 2026	Salata	Aderezo de chile jalapeño con aguacate.	Salata Dressings, LLC (de Houston, Texas)
14 de agosto de 2026	NatureBest y HEB	Chiles jalapeños picados, pico de gallo, champiñones rellenos y mezclas para sopa.	NatureBest Precut & Produce LLC (de Missouri City y Houston, Texas)
17 de agosto de 2026	Dairyland Produce LLC	Chiles jalapeños en presentaciones de 5 lb.	Dairyland Produce LLC , que opera bajo el nombre comercial Hardie's Fresh Foods (de Houston y Dallas, Texas)

En el contexto nacional, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) informó el 14 de agosto que descartó la presencia de *Salmonella* Javiana en los chiles jalapeños analizados en una planta empacadora de Nuevo León, en el marco de las acciones de investigación relacionadas con el brote en EE. UU. COFEPRIS, SENASICA y las autoridades sanitarias estatales mantienen acciones de vigilancia, verificación, trazabilidad y seguimiento en la cadena de producción y distribución de alimentos, con el propósito de prevenir riesgos sanitarios, proteger la salud de la población y preservar los más altos estándares de inocuidad alimentaria.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (21 de agosto de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2026). 2026 Recalls of Food Products Associated with Fresh Jalapeños from Sinaloa, Mexico and distributed by Coast Citrus Distributors due to the Potential Risk of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2026-recalls-food-products-associated-fresh-jalapenos-sinaloa-mexico-and-distributed-coast-citrus>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 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) (17 de agosto de 2026). Hardie's Fresh Foods Recalls Jalapenos Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hardies-fresh-foods-recalls-jalapenos-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2026). NatureBest Precut & Produce LLC Voluntarily Recalls Products Containing Jalapenos Due to Potential *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/naturebest-precut-produce-llc-voluntarily-recalls-products-containing-jalapenos-due-potential>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2026). Recall of Jalapeno Avocado Dressing Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/recall-jalapeno-avocado-dressing-because-possible-health-risk>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Whole Foods Market Announces a Recall of Select Salsas, Guacamole, Pico de Gallo, and Prepared Foods Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/whole-foods-market-announces-recall-select-salsas-guacamole-pico-de-gallo-and-prepared-foods>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de agosto de 2026). Certain Whole Foods Market brand guacamoles, pico de gallos, salsas, and prepared foods recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-whole-foods-market-brand-guacamoles-pico-gallos-salsas-and-prepared-foods>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de agosto de 2026). COFEPRIS descarta *Salmonella* Javiana en chiles jalapeños empacados en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/es/articulos/cofepris-descarta-salmonella-javiana-en-chiles-jalapenos-empacados-en-nuevo-leon?idiom=es>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (6 de agosto de 2026). COFEPRIS realiza investigación en la planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-realiza-investigacion-en-la-planta-empacadora-de-chiles-jalapenos-en-nuevo-leon>

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>



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Agona y *Escherichia coli* productora de toxina Shiga vinculado con germinados de alfalfa.



Germinado de alfalfa.
Créditos: iStock/Natalie Maro.

El 21 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* Agona y *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC), vinculado con germinados de alfalfa** de las marcas **Calco y Everything Sprouts**, distribuidos por **Everything Sprouts, LLC** (de Minneapolis, Minnesota). Al 21 de agosto de 2026, el brote

comprendía **55 casos, 4 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en **15 estados**.

Del total de casos registrados, **46** correspondieron a **infecciones por *E. coli* productora de toxina Shiga**, de los serotipos O26:H11, O103:H25 y O168:H8; **siete, a *Salmonella* Agona; y dos correspondieron a coinfecciones por ambos patógenos**. Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre 12 y 94 años; y el 73% eran mujeres. Se habían notificado casos en 15 estados: Florida, Indiana, Iowa, Kansas, Michigan, Minnesota, Nuevo Hampshire, Nueva York, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Pensilvania, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Washington y Wisconsin.

La evidencia epidemiológica y de trazabilidad había vinculado los casos con los germinados de alfalfa: 26 de las 34 personas entrevistadas (76%) declararon haberlos consumido. La **FDA había iniciado una inspección y toma de muestras en las instalaciones de Everything Sprouts, LLC el 19 de agosto y había recomendado a la empresa realizar un retiro**. Asimismo, las autoridades recomendaron no consumir, servir ni vender germinados de alfalfa de las marcas Calco y Everything Sprouts. Al momento de la actualización, **la investigación continuaba para determinar el origen de la contaminación y si otros productos o empresas estaban relacionados con los casos**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de germinados de alfalfa procedentes de EE. UU.** 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 la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (21 de agosto de 2026). *E. coli* and *Salmonella* Outbreak Linked to Alfalfa Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/alfalfa-sprouts-08-26/index.html>
Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of Shiga Toxin-producing *E. coli* & *Salmonella*: Sprouts (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-shiga-toxin-producing-e-coli-salmonella-sprouts-august-2026>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 20 de agosto 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:

🔍 **Marco Antonio Luna Ramírez**, por detección de **clorpirifos, lambda cyhalotrina, zoxamid, tiofanato de metilo y ometoato** en **espinaca**, originaria del municipio de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 19/08/2026).

En el **contexto regulatorio mexicano**, y de acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos para las sustancias activas **clorpirifos, lambda cyhalotrina, zoxamid, tiofanato de metilo y ometoato** en el cultivo de **espinaca** son de **0 ppm**.

La unidad de producción referida 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 31 de julio 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto 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://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (31 de julio 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>

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>

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>

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>

Países Bajos: Detección de cadmio en aguacate procedente de Perú.



Aguacate.
Créditos: iStock/anilakkus.

El 20 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección interna de una empresa de los Países Bajos**, se detectó la presencia del metal tóxico **cadmio (Cd)** en **aguacate fresco** originario de **Perú**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.090 mg/kg (ppm)** de **cadmio (Cd)**, valor superior al límite máximo de **0.050 mg/kg (ppm)** de peso fresco establecido para el aguacate en el punto 3.2.1.1 del anexo I del **Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión**.

El hecho fue clasificado como **notificación de información para atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **informar a las autoridades**. Asimismo, se indicó que **no hubo distribución desde el país notificador**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de aguacate procedente de Perú**. Cabe señalar que en el país 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 la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (20 de agosto de 2026). Notification 2026.7400: Cadmium in avocado from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867548>

Comisión Europea. (2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (versión consolidada del 8 de octubre de 2025). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/2025-10-08/spa>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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>