



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de agosto de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del informe nacional de vigilancia de casos de ciclosporiasis.2

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 24-11: “Retención sin examen físico de chiles secos originarios de México”.5

Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.6

Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil. ...7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento del informe nacional de vigilancia de casos de ciclosporiasis.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 25 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) actualizaron **su informe nacional de vigilancia de la ciclosporiasis**. Actualmente, los CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) **investigan varios conglomerados de infecciones por *Cyclospora cayetanensis* que aún no tienen una fuente común identificada**, así como **un brote multiestatal vinculado con lechuga iceberg presuntamente**

procedente de México. Las investigaciones permanecen abiertas y los datos son preliminares, por lo que las cifras y las posibles fuentes de exposición están sujetas a actualización.

A. Casos confirmados mediante pruebas de laboratorio.

✓ **Casos adquiridos en Estados Unidos. Con corte al 24 de agosto de 2026**, los CDC recibieron informes de **17,180 casos de ciclosporiasis** adquiridos en Estados Unidos, distribuidos en **48 estados y el Distrito de Columbia**, con **922 hospitalizaciones y dos fallecimientos**. Las personas afectadas tenían entre 1 y 99 años, con una mediana de edad de 46 años; el 56% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de los síntomas fue el 7 de julio de 2026, con un intervalo comprendido entre el 1 de mayo y el 19 de agosto. Los casos fueron notificados en Alabama, Alaska, Arizona, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Distrito de Columbia, Florida, Georgia, Idaho, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maine, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Misisipi, Misuri, Montana, Nebraska, Nevada, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nuevo México, Nueva York, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Ohio, Oklahoma, Oregón, Pensilvania, Rhode Island, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Washington, Virginia Occidental, Wisconsin y Wyoming.

Este total incluye los casos correspondientes a las investigaciones de la FDA sobre seis brotes de *Cyclospora cayetanensis* vinculados con productos aún no identificados (#1398, #1392, #1385, #1384, #1381 y #1375), así como los relacionados con el brote #1390, asociado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.

Al corte del 20 de agosto, el brote #1390 comprendía 10,930 casos, 454 hospitalizaciones y dos defunciones en 17 estados. 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 cuya distribución se confirmó en 31 estados y que pudieron distribuirse adicionalmente en otros siete estados, el Distrito de Columbia y Puerto Rico. También comprendió productos de la marca Marketside vendidos en establecimientos seleccionados de Walmart en 15 estados.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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, **al 20 de agosto de 2026, la FDA no había confirmado resultados positivos de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas.** Al 13 de agosto de 2026, los CDC habían incorporado nuevos casos confirmados por laboratorio a este brote, entre ellos personas que previamente habían declarado haber comido en restaurantes Taco Bell. Asimismo, 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.

El 13 de agosto de 2026, la FDA informó que, en coordinación con las autoridades mexicanas, había iniciado una inspección y el muestreo *in situ* en las instalaciones de Taylor Farms de México. En su actualización del 20 de agosto, la dependencia indicó que estas acciones se habían extendido a unidades de producción de lechuga iceberg en México. A esa fecha, la FDA manifestó su confianza en que toda la lechuga retirada y relacionada con el brote ya se encontraba fuera del mercado.

- ✓ **Casos adquiridos fuera de Estados Unidos. Con corte al 24 de agosto de 2026,** los CDC reportaron **1,805 casos confirmados de ciclosporiasis** adquiridos durante viajes fuera de Estados Unidos. Estos casos corresponden a personas que consumieron alimentos o agua fuera del país durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas. Los casos se notificaron en **46 estados y Puerto Rico**, y comprendían **63 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**. Las personas enfermas tenían edades entre 10 meses y 89 años, con una mediana de edad de 44 años, y el 57% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 24 de junio de 2026, con un intervalo comprendido entre el 1 de mayo y el 15 de agosto.

- B. Casos sin confirmación de laboratorio o que permanecen bajo investigación.** Los CDC tienen conocimiento de al menos **11,844 casos adicionales de ciclosporiasis notificados por los departamentos de salud estatales y locales**. Estos casos no cuentan todavía con confirmación mediante pruebas de laboratorio o requieren una investigación adicional para determinar si fueron adquiridos en Estados Unidos. **Los CDC trabajan con los estados para actualizar la información conforme se confirman nuevos casos.**

Por su parte, 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.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

1. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (25 de agosto de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/cases/index.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcytosporiasis%2Fhp%2Fsurveillance%2Findex.html
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
3. 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>
4. 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>
5. 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>
6. Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (20 de agosto de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>
7. Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>
8. 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>
9. 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>
10. 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>
11. 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-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>
12. 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 24-11: “Retención sin examen físico de chiles secos originarios de México”.



Chiles guajillo secos.
Créditos: iStock/HONG VO.

El 25 de agosto de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó la inclusión en la **Lista Verde** de la **Alerta de Importación 24-11**, relativa a la retención sin examen físico (DWPE) de chiles secos originarios de México, correspondiente a la siguiente empresa:

🔍 **Centro Abarrotero del Bajío, S.A. de C.V.**, ubicada en el municipio de **Santiago de Querétaro, Querétaro**, fue excluida de la medida de retención sin examen físico para **chiles guajillo secos**, tras cumplir con los criterios establecidos (fecha de publicación: 25/08/2026).

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 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: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (25 de agosto de 2026). Import Alert 24-11. Detention Without Physical Examination of Dried Peppers from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_76.html

2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (7 de agosto de 2026). Empresas reconocidas en SRRC en la producción primaria de vegetales; directorio con corte al 31 de julio de 2026. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/es/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales>

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>

Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



El 24 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 una **inspección de control en la frontera de Francia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **granos de cacahuate** procedentes de **Argentina**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **$4.0 \pm 1.3 \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **aflatoxina B1**, cuando el **Reglamento (UE) 2023/915** establece un límite máximo permitido en la Unión Europea de **$2 \mu\text{g/kg}$ (ppb)** para aflatoxina B1.

Los hechos fueron clasificados como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho** o la **destrucción del producto**. En este sentido, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo I** los cacahuates y determinados productos derivados procedentes de Argentina. En consecuencia, estas mercancías están **sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales**, con una frecuencia del **20% para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuate procedente de Argentina**. 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: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (24 de agosto de 2026). Notification 2026.7450: Aflatoxins in groundnut kernels from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/868199>

2. Diario Oficial de la Unión 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 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

3. Diario Oficial de la Unión Europea (2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj

4. 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>

5. 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



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: iStock/Tim UR.

El 25 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 una **inspección de control en la frontera de Alemania**, se detectó la presencia de ***Salmonella* spp.** en **pechuga de pollo congelada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó 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.

El hecho se clasificó como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue 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 (SRR) en la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (25 de agosto de 2026). Notificación 2026.7460: *Salmonella* spp. in chicken meat-preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/868172>

2. 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>

3. 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>

4. 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>

5. 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>