



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de julio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	2
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....	4
Canadá: Retiro de ostras por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	5

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 1 de julio 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).

Conforme a la última actualización, permanecen activas **cinco** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ☞ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/07/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 14.
- ☞ Brote de ***Cyclospora spp.* (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 2.
- ☞ Brote de ***Salmonella* Enteritidis (#1378)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/06/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 70 a 77.
- ☞ Brote de ***Cyclospora spp.* (#1375)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): El brote ha finalizado; no obstante, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 8.
- ☞ Brote de ***Salmonella* Newport (#1366)**, vinculado a **melón de Guatemala** (25/02/2026): El brote ha finalizado; no obstante, 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 la empresa **Ayco Farms Inc.** (de Pompano Beach, Florida), como un proveedor habitual de melón importado de Guatemala. En respuesta, Ayco Farms inició un retiro del mercado de los productos involucrados. Actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda a los consumidores abstenerse de consumir melón. Como parte de esta

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

investigación, la FDA incluyó a las empresas **Ayco San Jorge y Compañía Limitada y Agrobassy y Cia Ltda.**, ambas proveedoras de melón de Guatemala, en la **Alerta de Importación 99-35**. Esta medida implica que los **melones originarios de Guatemala y provenientes de dichas empresas** no podrán ingresar al comercio de Estados Unidos hasta que demuestren haber corregido las deficiencias que dieron lugar a esta acción. El número de casos confirmados fue de 70 personas enfermas en 25 estados de EE. UU.

La lista de investigaciones de 2026 señaladas integra cinco brotes de ETA: uno vinculado con melón procedente de Guatemala y cuatro con productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, 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 de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de julio de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de abril de 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

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de abril de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98661. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=219361>

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>



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 30 de junio 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 de control en la frontera de Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de **Nigeria**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, microorganismo para el cual **se exige ausencia en la muestra analizada**, conforme a los criterios microbiológicos aplicables a alimentos destinados al consumo humano.

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **tratamiento físico (térmico) del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria**. 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 y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (30 de junio de 2026). Notificación 2026.5765 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854501>

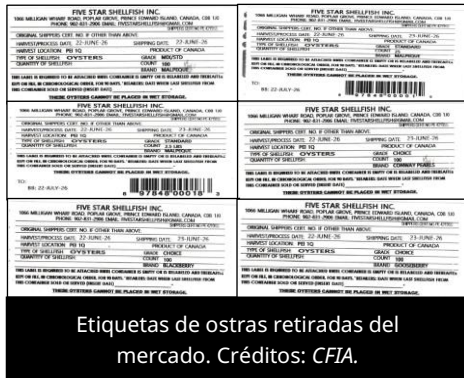
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de ostras por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Etiquetas de ostras retiradas del mercado. Créditos: CFIA.

El 30 de junio de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que la empresa **Five Star Shellfish Inc.** está retirando del mercado **ostras procesadas en el área de cosecha PEI 1Q** (en la Isla del Príncipe Eduardo, Canadá), debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Nueva Escocia, Ontario y Quebec**. Estos son:

- ⚠ **Ostras Malpeque** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **22/06/2026**; grado: **Mix/Std.**
- ⚠ **Ostras Malpeque** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Mix/Std.**
- ⚠ **Ostras Malpeque** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Sm/Std.**
- ⚠ **Ostras Malpeque** en presentación de **25 unidades**; con **UPC: 8 97848 00001 5**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Standard**; fecha de consumo preferente **22/07/2026**.
- ⚠ **Ostras Malpeque** en presentación de **2.5 lb**; con **UPC: 8 97848 00018 3**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Standard**; fecha de consumo preferente **22/07/2026**.
- ⚠ **Ostras Conway Pearls** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **22/06/2026**; grado: **Choice.**
- ⚠ **Ostras Conway Pearls** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Choice.**
- ⚠ **Ostras Blackberry** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Choice.**
- ⚠ **Ostras Gooseberry** en presentación de **100 unidades**; **sin UPC registrado**; cosechadas/procesadas el **22/06/2026**; enviadas el **23/06/2026**; grado: **Choice.**

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (30 de junio de 2026). Certain Five Star Shellfish Inc. brand oysters recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-five-star-shellfish-inc-brand-oysters-recalled-due-salmonella>

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>