



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

9 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
México: El Congreso de Veracruz aprueba reformas que protegen la actividad apícola en el estado. ....	4
EE. UU.: FDA publica análisis sobre el monitoreo de ocratoxina A en alimentos de consumo humano. ....	5
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación de riesgos de la soya FG72 genéticamente modificada. ....	7
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del cimoxanil en plaguicidas. ....	8

# 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.



El 8 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 **nueve** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

### A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ☞ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1385)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA ha iniciado con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 7.
- ☞ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1384)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA ha iniciado con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 18.
- ☞ Brote de ***Salmonella* Oranienburg (#1387)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA ha iniciado con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 51.
- ☞ Brote de ***Escherichia coli* O145:H28 (#1389)**, vinculado a **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): La FDA y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), en coordinación con autoridades estatales y locales, investigan este brote multiestatal asociado con arándanos orgánicos congelados de la marca GreenWise, en presentación de 10 oz, con código de lote 60401 y fecha de caducidad del 9 de febrero de 2028, distribuidos a través de tiendas *Publix* en 8 estados de EE. UU. Por lo anterior, estos productos fueron retirados del mercado por la empresa Frutas y Hortalizas del Sur S.A., de San Carlos, Chile. La FDA ha iniciado con las acciones de rastreo y, hasta el momento, se han notificado **12 casos asociados al brote en los estados de Florida y Georgia**, con fechas de inicio de síntomas entre el **11 de mayo y el 5 de junio de 2026**. Asimismo, se han registrado **cuatro hospitalizaciones y no se han reportado fallecimientos**.
- ☞ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/07/2026): La FDA continúa con las acciones de 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 las acciones de rastreo y de 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 las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 77 a 80.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- 📌 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 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 procedente 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 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 quedan sujetos a retención sin examen físico y no podrán ingresar al comercio de Estados Unidos hasta que las empresas 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 nueve brotes de ETA vinculados con: melón procedente de Guatemala, arándanos orgánicos congelados y siete 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) (8 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](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) (6 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-frozen-blueberries-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (6 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) (6 de julio de 2026). Frutas y Hortalizas del Sur S.A. Initiates Recall of Frozen GreenWise Organic IQF Blueberries Due to Potential *E. coli* O145 Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/frutas-y-hortalizas-del-sur-sa-initiates-recall-frozen-greenwise-organic-iqf-blueberries-due>

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](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>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## México: El Congreso de Veracruz aprueba reformas que protegen la actividad apícola en el estado.



El 7 de julio de 2026, el **Congreso del Estado de Veracruz** informó que aprobó reformas al **Código Penal** y a la **Ley Apícola** para **prevenir y sancionar el robo de bienes apícolas**, así como castigar los **daños ocasionados a las colonias de abejas por el uso indebido de plaguicidas, agroquímicos u otras sustancias tóxicas** que contravengan las disposiciones fitosanitarias. La medida fue avalada por **unanimidad** por la **LXVII Legislatura**, con **43 votos a favor, sin abstenciones ni votos en contra**.

Entre los principales objetivos de la Reforma se encuentran **proteger el patrimonio de las personas productoras** -incluyendo equipo, insumos, colmenas pobladas o vacías, núcleos de abejas y subproductos indispensables para la producción-, **fortalecer la trazabilidad de los bienes apícolas**, así como **contribuir a la conservación de las abejas**, consideradas fundamentales para la polinización de cultivos, la producción de alimentos y el equilibrio ecológico.

Las modificaciones al **Código Penal** incorporan expresamente los **bienes apícolas** dentro del **delito de robo e incrementan las sanciones cuando estos ilícitos se cometan en el medio rural**, debido a la vulnerabilidad de los apiarios frente al robo organizado. Además, **se equipara al delito de daños, la muerte de colonias de abejas o la destrucción parcial o total de apiarios, cuando sea consecuencia del uso de agroquímicos u otras sustancias tóxicas**.

Las reformas a la **Ley Apícola** incorporan el **aseguramiento precautorio de colmenas, equipos, productos y subproductos** cuando exista riesgo de movilización irregular. También establecen procedimientos específicos para garantizar su adecuada conservación, la supervivencia de las colonias vivas y el respeto al debido proceso.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa activamente en la Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores (ENCUSP) mediante diversas acciones y colaboraciones interinstitucionales. Además, se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros físicos, químicos y microbiológicos.

Referencias: Congreso del Estado de Veracruz (7 de julio de 2026). Aprueba Congreso reformas que protegen la actividad apícola en Veracruz. Recuperado de: <https://www.legisver.gob.mx/Inicio.php?p=sliderInfoNP&i=8786307>

OLIVANOTICIAS (7 de julio de 2026). Aprueba Congreso reformas que protegen la actividad apícola en Veracruz. Recuperado de: <https://www.olivanoticias.com/estatal/333048/aprueba-congreso-reformas-que-protegen-la-actividad-apicola-en-veracruz>

Imagen del golfo (7 de julio de 2026). Hasta 12 años de cárcel por robo de colmenas en Veracruz. Recuperado de: <https://imagedelgolfo.mx/amp/xalapa/hasta-12-anos-de-carcel-por-robo-de-colmenas-en-veracruz-20260707-0082.html>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (19 de marzo de 2021). Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores ENCUSP. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/documentos/estrategia-nacional-para-la-conservacion-y-uso-sustentable-de-los-polinizadores-encusp>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?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>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



**EE. UU.: FDA publica análisis sobre el monitoreo de ocratoxina A en alimentos de consumo humano.**



El 26 de junio de 2026, investigadores de la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** publicaron un estudio sobre el **monitoreo regulatorio de ocratoxina A (OTA) en alimentos destinados al consumo humano**, con información recopilada **entre los años fiscales 2008 y 2022**.

Como antecedente, la **ocratoxina A** es una **micotoxina producida por hongos** de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium*, que puede **contaminar diversos productos agrícolas y alimentos**. La **contaminación puede ocurrir durante el cultivo, la cosecha o el almacenamiento** (siendo esta última etapa la más frecuente). Puede representar un **riesgo para la salud**, principalmente por estar clasificada como **posiblemente carcinógena para humanos**.

La metodología incluyó la recolección y análisis de **3,708 muestras de alimentos susceptibles a contaminación por OTA**, de las cuales **1,268 fueron de origen nacional estadounidense** y **2,440 de importación**. Las muestras fueron recolectadas por inspectores de la FDA como parte del Programa de Cumplimiento de Micotoxinas en Alimentos para Consumo Humano, e incluyeron alimentos para niños, **frijoles** y otras **leguminosas secas, cereales, frutos secos, granos de café, especias y semillas comestibles**. Entre los principales hallazgos destacan:

- 💡 El **96.5%** de las **muestras analizadas presentó niveles no cuantificables**. Solo **3.5%** registraron **concentraciones superiores al límite de cuantificación**, con valores entre **1.03 µg/kg** y **116 µg/kg**.
- 💡 Las **concentraciones más altas se identificaron en granos de café verde, frutas secas, productos de cereales y especias**. En **café**, se analizaron **514 muestras**, de las cuales **14 presentaron niveles cuantificables de OTA**, con valores entre **1.20 µg/kg** y **116 µg/kg**. En **frutas**, principalmente pasas, **26 de 210 muestras tuvieron niveles cuantificables**, con concentraciones entre **1.10 µg/kg** y **49.2 µg/kg**.
- 💡 En **cereales y productos derivados se analizaron 1,516 muestras**, incluyendo trigo, cebada, maíz, avena, centeno, arroz y otros granos. De estas, **51 muestras presentaron niveles cuantificables de OTA**, con valores entre **1.10 µg/kg** y **50.1 µg/kg**. En especias, **23 de 58 muestras tuvieron niveles superiores al límite de cuantificación**, con concentraciones entre **1.30 µg/kg** y **52.9 µg/kg**.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

- 💡 El **47.3%** de las muestras con concentraciones cuantificables **superó los niveles máximos aplicables de la Unión Europea**, mientras que el **9.2%** rebasó los niveles máximos establecidos por el *Codex Alimentarius*. Por último, sólo el **0.4%** superó el nivel de referencia de la FDA de **20 µg/kg para evaluación**.
- 💡 Finalmente, se destacó que la **información generada podría apoyar futuras decisiones regulatorias en Estados Unidos**, incluyendo la posible definición de niveles máximos para OTA en alimentos.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de frijoles, cereales, frutos secos y granos de café procedentes de EE. UU.** 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), que incluyen la atención a peligros químicos.

### Referencias:

Miller, T. J., Adeuya, A., & Robin, L. P. (2026). U.S. FDA Regulatory Monitoring of Ochratoxin A in Human Foods: 2008–2022. *Food Safety*, 14(2), 48–57. Recuperado de: [https://www.jstage.jst.go.jp/article/foodsafetyfscj/14/2/14\\_D-25-00002/pdf/-char/en](https://www.jstage.jst.go.jp/article/foodsafetyfscj/14/2/14_D-25-00002/pdf/-char/en)

*Food Safety Magazine* (9 de julio de 2026). FDA analyzes 15 years of mycotoxin monitoring data, finds low OTA prevalence. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11598-fda-analyzes-15-years-of-mycotoxin-monitoring-data-finds-low-ota-prevalence>

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/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

**Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación de riesgos de la soya FG72 genéticamente modificada.**



Cultivo de soya.  
Créditos: Istockphoto.

El 3 de julio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **evaluación de riesgos de la soya FG72 genéticamente modificada** para usos alimentarios y de piensos, excluyendo el cultivo dentro de la Unión Europea (UE), de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003.

Como antecedente, se menciona que, en el marco de la **solicitud de renovación de la soya FG72 genéticamente modificada** de la empresa Syngenta Crop Protection AG, se pidió al Panel de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) de la EFSA que presentara una evaluación científica del riesgo sobre los datos presentados.

En este sentido, el Panel de OGM tuvo en cuenta el expediente técnico GMFF-2025-33580, así como la información adicional facilitada por el solicitante, las observaciones científicas presentadas por los Estados miembros de la Unión Europea (UE) y las publicaciones científicas pertinentes.

El Panel de OGM concluyó que, siempre que la secuencia de ADN del evento de **soya FG72** sea idéntica a la evaluada originalmente, el dossier de renovación GMFF-2025-33580 **no aporta evidencia de nuevos peligros, cambios en la exposición o incertidumbres científicas que alteren la evaluación de riesgo inicial.**

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias:

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (3 de julio de 2026). Assessment of genetically modified soybean FG72 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF-2025-33580). Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10179>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (11 de mayo de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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



Imagen representativa.  
Créditos: OpenAI (2026). ChatGPT.

El 7 de julio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **revisión de la evaluación del riesgo** de la sustancia activa **cimoxanil**, realizada conforme al Reglamento (CE) n° 1107/2009.

El análisis se basó en los usos representativos del cimoxanil como **fungicida en papa, tomate y uva**, así como en la evaluación de solicitudes de **límites máximos de residuos (LMR)** en **uva**. En este sentido, la Agencia publicó los siguientes hallazgos:

- 📄 Aunque se confirmó que el **cimoxanil presenta eficacia fungicida suficiente en papa, uva y tomate** mediante aplicación foliar, y no se identificaron preocupaciones críticas relacionadas con su identidad o métodos analíticos, la evaluación europea mantuvo **pendientes relevantes** en materia de **toxicología, residuos, metabolitos, riesgos para aves, mamíferos y abejas, así como sobre su posible potencial de alteración endocrina**.
- 📄 En toxicología de mamíferos y exposición no dietética quedaron aspectos sin resolver, principalmente sobre el cumplimiento de los lotes con las especificaciones de referencia, la fototoxicidad, la fotomutagenicidad y la validez de los valores de referencia basados en salud.
- 📄 Debido a la incertidumbre sobre los valores toxicológicos de referencia y algunos metabolitos, **no fue posible concluir la evaluación del riesgo para consumidores, operadores, trabajadores y personas expuestas**.
- 📄 **No se pudo determinar completamente el potencial genotóxico ni establecer valores de referencia para algunos metabolitos del cimoxanil**, lo que afecta la evaluación de residuos y riesgos al consumidor.
- 📄 Se concluyó bajo riesgo para organismos acuáticos, organismos del suelo, plantas terrestres no objetivo y organismos relacionados con el tratamiento de aguas residuales. Sin embargo, se identificó **alto riesgo a largo plazo para aves y mamíferos** en varios usos.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (7 de julio de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance cymoxanil. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10150>

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>