



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de julio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	2
EE. UU.: Los CDC publican informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis.	3
EE. UU.: Departamento de Salud del Estado de Washington emite alerta por detección de niveles elevados de toxinas PSP en mariscos.	5
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del bifenazato en plaguicidas.	6
Internacional: Codex Alimentarius publica su Plan Estratégico 2026-2031 para fortalecer la inocuidad alimentaria.	7

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 9 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) actualizó 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:

🔍 **J. Jesús Espinoza Bravo**, por detección de **clorotalonil** y **carbendazim** en **guayaba** originaria del municipio de **Taretan, Michoacán** (fecha de publicación: 09/07/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los Límites Máximos de Residuos (LMR) aplicables a los ingredientes activos **clorotalonil** y **carbendazim** son de **0 ppm** en el cultivo de **guayaba**.

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 30 de junio 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, 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.

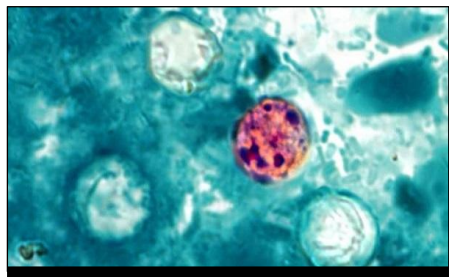
Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de julio de 2026). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

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) (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.: Los CDC publican informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 10 de julio de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) informaron una actualización de la **vigilancia de casos de ciclosporiasis**. Al 9 de julio de 2026, se reportaron **843 personas enfermas, 86 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**, en **31 estados de EE. UU.** La agencia federal indicó que autoridades locales, estatales y federales investigan diversos grupos de casos **para identificar la fuente o fuentes de contaminación**.

La ciclosporiasis es una enfermedad gastrointestinal causada por el parásito microscópico ***Cyclospora cayetanensis***, que **puede transmitirse por el consumo de alimentos** o agua contaminados. Los casos confirmados fueron reportados en **personas que enfermaron tras consumir alimentos en Estados Unidos** y que no habían viajado al extranjero durante los 14 días previos al inicio de síntomas.

De acuerdo con los CDC, las personas afectadas tenían entre **5 y 88 años**, con una edad media de **44 años**; el **59% eran mujeres**. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 18 de junio de 2026, con un rango entre el **1 de mayo y el 5 de julio**. Los casos se han reportado en los estados de **Michigan, Nueva York, Illinois, Kentucky, Nueva Jersey, Carolina del Norte, Texas, Florida, Georgia, Indiana, Pensilvania, Tennessee, Virginia, Alaska, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Iowa, Kansas, Luisiana, Maryland, Massachusetts, Minnesota, Nebraska, Nuevo Hampshire, Ohio, Rhode Island, Utah, Virginia Occidental y Wisconsin**.

Además de los casos adquiridos dentro del país, los **CDC reportaron 343 casos adicionales asociados con personas que consumieron alimentos o agua durante viajes fuera de Estados Unidos** en los 14 días previos a enfermar. Estos casos fueron notificados por 32 estados, con 18 hospitalizaciones y ningún fallecimiento.

Los CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), investigan diversos grupos de casos registrados y se precisa que las **cifras publicadas incluyen tanto los brotes actualmente sujetos a investigaciones por parte de la FDA, como aquellos casos que aún no han sido vinculados con una fuente común de exposición**.

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.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (10 de julio 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) (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

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (4 de julio de 2026). MDHHS makes recommendations on preventing foodborne illness amid growing cyclosporiasis outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/inside-mdhhs/newsroom/2026/07/04/mdhhs-makes-recommendations-on-preventing-foodborne-illness-amid-growing-cyclosporiasis-outbreak>

Fresh Plaza (7 de julio de 2026). U.S. investigates *Cyclospora* outbreak linked to fresh produce. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/latin-america/article/9854554/u-s-investigates-cyclospora-outbreak-linked-to-fresh-produce/>

Food Safety News (6 de julio de 2026). *Cyclospora* cases surge to nearly 600 in Michigan. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/07/cyclospora-outbreak-surges-in-michigan/>

Food Poisoning Bulletin (6 de julio de 2026). *Cyclospora* Outbreak in Michigan Sickens 572 Patients. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/cyclospora-outbreak-in-michigan-sickens-572-patients/>

Plataforma académica de vigilancia epidemiológica BEACON (6 de julio de 2026). Cyclosporiasis cases increase to 572 in Michigan and to 177 in Ohio, USA; epidemiologic investigations ongoing. Recuperado de: <https://beaconbio.org/en/report?eventid=f4c53ac1-a8bb-4baf-b97b-4b764df4f66d&reportid=85b8a07e-a7df-4f89-848f-916e58efd868>

Food Poison Journal (4 de julio de 2026). *Cyclospora* Update: Michigan Now Tops 300 Cases, Ohio Climbs Past 175, New York at 107 — While the CDC's National Count Sits Frozen at 145. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/cyclospora-update-michigan-now-tops-300-cases-ohio-climbs-past-175-new-york-at-107-while-the-cdcs-national-count-sits-frozen-at-145/>

Food Poison Journal (3 de julio de 2026). *Cyclospora* 2026: New York Leads, but Michigan's 150-Plus Cases Aren't Even Counted Yet. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/cyclospora-2026-new-york-leads-but-michigans-150-plus-cases-arent-even-counted-yet/>

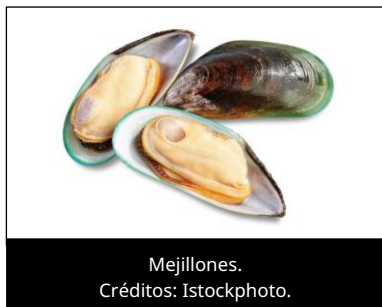
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Departamento de Salud del Estado de Washington emite alerta por detección de niveles elevados de toxinas PSP en mariscos.



Mejillones.
Créditos: Istockphoto.

El 8 de julio de 2026, el portal *Food Poisoning Bulletin* informó que el **Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH) emitió una alerta** debido a la detección de niveles elevados de **toxinas PSP, causantes de intoxicación paralizante por mariscos (PSP)**, en mariscos recolectados en el **Canal Hood**, en Washington.

Como antecedente, se menciona que la **intoxicación paralizante por mariscos (PSP)** es causada por **biotoxinas marinas naturales** que no pueden eliminarse al cocinar, congelar o limpiar los mariscos. Los síntomas incluyen hormigueo o entumecimiento en labios, lengua, manos y pies. En casos graves, puede provocar dificultad para respirar, parálisis e incluso la muerte.

Se precisa que los **productos potencialmente afectados** incluyen **almejas, ostras, mejillones, vieiras y otras especies de moluscos de mariscos**. No se incluyen cangrejos ni camarones.

Por lo anterior, se advierte a residentes y visitantes que no recolecten ni consuman mariscos recolectados en el Canal Hood. En este sentido, la **recolección recreativa de mariscos permanece cerrada en el canal Hood**, desde Foulweather Bluff y Port Ludlow Bay hacia el sur, incluyendo Port Gamble Bay, Quilcene Bay, Dabob Bay y Mats Mats Bay. Asimismo, el cierre se amplió para incluir Port Townsend, Oak Bay y Marrowstone Island.

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 químicos.

Referencias:

Food Poisoning Bulletin (8 de julio de 2026). Hood Canal Paralytic Shellfish Poison at Lethal Levels in WA. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/hood-canal-paralytic-shellfish-poison-at-lethal-levels-in-wa/>

Departamento de Salud del Estado de Washington (DOH) (2 de julio de 2026). Hood Canal Paralytic Shellfish Poison at lethal levels. Recuperado de: <https://doh.wa.gov/newsroom/hood-canal-paralytic-shellfish-poison-lethal-levels>

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 revisión de evaluación del riesgo del bifenazato 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 **bifenazato**, realizada conforme al Reglamento (CE) n° 1107/2009.

Como antecedente, UPL Europe Ltd. presentó en mayo de 2024 un expediente técnico actualizado sobre el bifenazato, evaluado por Suecia como Estado miembro relator. A partir de esta revisión, se elaboró un informe de evaluación de renovación que fue enviado a los Estados

miembros, al solicitante y a la Agencia para comentarios técnicos.

Posteriormente, la Agencia incorporó sus observaciones científicas en un informe técnico publicado en junio de 2025. Ese mismo mes, la Comisión Europea solicitó a la Agencia coordinar una revisión por pares, con participación de expertos, para analizar los datos confirmatorios sobre el posible potencial de alteración endocrina del bifenazato en humanos y mamíferos silvestres.

El análisis se basó en los usos representativos del bifenazato como **acaricida en fresas, hortalizas frutales (tomates, pimientos, berenjenas, pepinos, calabacines, melones y sandías), plantas florales y ornamentales, así como en plantas ornamentales de vivero.**

La revisión concluyó que, con base en la información confirmatoria evaluada, **no se identificaron preocupaciones relacionadas con el potencial de alteración endocrina del bifenazato en humanos ni en mamíferos silvestres.** Asimismo, no se identificaron cuestiones no finalizadas, áreas críticas de preocupación ni lagunas de datos adicionales dentro del alcance de esta evaluación confirmatoria.

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 for the active substance bifenazate in light of confirmatory data submitted. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10169>

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



Internacional: Codex Alimentarius publica su Plan Estratégico 2026-2031 para fortalecer la inocuidad alimentaria.



Imagen representativa.
Créditos: Comisión del Codex
Alimentarius.

El 8 de julio de 2026, la Comisión del Codex Alimentarius publicó su **Plan Estratégico 2026–2031**, documento que define las prioridades de trabajo para los próximos seis años con el fin de **fortalecer la elaboración de normas internacionales de inocuidad y calidad alimentaria, proteger la salud de los consumidores y promover prácticas equitativas en el comercio de alimentos**. El plan también incorpora un marco de seguimiento para evaluar los avances en el cumplimiento de los objetivos estratégicos de la Comisión.

El documento reafirma la **misión del Codex de desarrollar normas alimentarias internacionales basadas en la ciencia, así como su visión de reunir a la comunidad internacional para establecer estándares que protejan a los consumidores en todas partes**. Su publicación ocurre en un contexto global marcado por el cambio climático, la innovación digital, los riesgos emergentes transmitidos por alimentos y cadenas de suministro cada vez más interconectadas.

El Plan Estratégico 2026–2031 fue elaborado mediante un proceso estructurado, inclusivo y plurianual, con la participación de los Miembros y Observadores del Codex. La Comisión cuenta actualmente con **188 Estados miembros**, una organización miembro y **243 organizaciones observadoras**, lo que refuerza su papel como referente internacional en la elaboración de normas, directrices y códigos de prácticas alimentarias.

La estrategia establece **cuatro objetivos centrales**: 1) **responder a las necesidades de los miembros frente a desafíos emergentes de inocuidad y calidad alimentaria**; 2) **mejorar la eficiencia de los sistemas de gestión y elaboración de normas**; 3) **fortalecer la colaboración con organizaciones internacionales**; y 4) **aumentar la visibilidad, repercusión y uso de las normas del Codex en los sistemas nacionales de control alimentario**.

El plan subraya que la **ciencia continuará siendo la base de los textos del Codex**, con apoyo del asesoramiento científico proporcionado principalmente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (**FAO**), la Organización Mundial de la Salud (**OMS**) y sus órganos expertos conjuntos. Asimismo, plantea fortalecer las actividades de previsión y exploración de escenarios futuros, con el propósito de **anticipar riesgos y orientar de manera más eficaz la toma de decisiones regulatorias**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

El documento también destaca la importancia de enfoques integradores como **“Una sola salud”**, al reconocer la relación entre la salud humana, animal, vegetal y ambiental. En este sentido, el Codex vincula la inocuidad alimentaria con la salud pública, la seguridad alimentaria, los sistemas agroalimentarios sostenibles y el comercio internacional.

Durante la implementación del plan, el Codex mantendrá como valores fundamentales la inclusión, la colaboración, la construcción de consensos y la transparencia. Además, buscará promover una **mayor armonización de los sistemas nacionales de control de alimentos mediante el uso de sus normas**, sin dejar de reconocer que cada país puede requerir enfoques diferenciados según su contexto productivo, alimentario y regulatorio.

Como parte del contexto institucional, se prevé que la **49.^a reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC49)** se celebra del **6 al 10 de julio de 2026 en Ginebra, Suiza**, donde el plan servirá como guía para orientar los trabajos futuros de la Comisión y fortalecer la aplicación de las normas del Codex a nivel internacional.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias:

Comisión del Codex Alimentarius (8 de julio de 2026). Plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius, 2026-2031. Recuperado de: <https://openknowledge.fao.org/items/f1344311-c29f-4fb5-844b-646693f2c716>

Comisión del Codex Alimentarius (8 de julio de 2026). The Codex Alimentarius Commission strategic plan 2026–2031 is online in six languages. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759978/>
<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7a61d397-edd2-4422-8455-21a82141fb80/content>

Food Safety Magazine (9 de julio de 2026). Codex Publishes Strategic Plan for 2026–2031. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11603-codex-publishes-strategic-plan-for-20262031>

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>