



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento a informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis....	2
EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	4
EE. UU.: El Departamento de Salud y Bienestar de Idaho actualiza investigación de <i>Campylobacter</i> spp. vinculada con leche cruda.....	5
EE. UU.: El USDA, el HHS y la EPA actualizan acuerdo para reforzar la protección frente a metales pesados y otros contaminantes en los alimentos.	6
China: Detección de quórum como estrategia para prevenir el deterioro de los alimentos y las enfermedades transmitidas por alimentos.....	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 14 de julio de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) publicaron una actualización sobre la **vigilancia nacional de ciclosporiasis**. Al 13 de julio de 2026, se reportaron **1,645 casos confirmados de personas enfermas, 141 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 34 estados del país**. Hasta el momento, **no se ha identificado la fuente o las fuentes de contaminación**.

De acuerdo con los CDC, las personas afectadas tenían entre **2 y 95 años**, con una edad media de **44 años**; el **56% correspondía a mujeres**. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 22 de junio de 2026, con un rango entre el **1 de mayo y el 9 de julio**. Los casos confirmados fueron reportados en **personas que enfermaron tras consumir alimentos en EE. UU.** y que no habían viajado al extranjero durante los 14 días previos al inicio de síntomas. Estos se han reportado en los estados de **Alaska, Arizona, Arkansas, California, Carolina del Norte, Colorado, Connecticut, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Nebraska, Nueva Jersey, Nueva York, Nuevo Hampshire, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Rhode Island, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Virginia Occidental, Washington y Wisconsin**. Asimismo, más de 5,100 reportes permanecen bajo análisis para determinar si corresponden a casos de ciclosporiasis adquiridos dentro de EE. UU.

Además de los casos adquiridos dentro del país, a la fecha, los **CDC reportaron 440 casos adicionales en personas que consumieron alimentos o agua durante viajes fuera de Estados Unidos** en los 14 días previos a enfermar. Estos casos fueron notificados por 35 estados, con 20 hospitalizaciones y ningún fallecimiento.

Los CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), investigan simultáneamente diversos grupos de casos. 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**.

Por su parte, el 13 de julio de 2026, el **Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS)** emitió un comunicado de prensa donde informó que, como parte de la investigación, las autoridades sanitarias han realizado más de 1,000 entrevistas a personas con diagnóstico positivo y mantienen acciones de rastreo en coordinación con dependencias locales, estatales y federales. **Los resultados preliminares señalan a la lechuga y otras hojas verdes utilizadas en ensaladas como posibles fuentes de contaminación; sin embargo, hasta el momento no se ha identificado un producto, productor o proveedor específico, y tampoco se han descartado otros alimentos**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (14 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) (14 de julio de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks?utm>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (13 de julio de 2026). MDHHS updates recommendations for cyclosporiasis prevention. Recuperado de: https://content.govdelivery.com/attachments/MIDHHS/2026/07/13/file_attachments/3712967/2026%20Cyclosporiasis%20%20NR.pdf

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>

Food Poisoning Bulletin (14 de julio de 2026). Michigan Suspects Lettuce as Cyclospora Outbreak Source. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/michigan-suspects-lettuce-as-cyclospora-outbreak-source/>

Food Safety News (13 de julio de 2026). Michigan officials say salad likely cause of *Cyclospora* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/07/michigan-officials-say-salad-likely-cause-of-cyclospora-outbreak/>

Plataforma académica de vigilancia epidemiológica BEACON (2026). Cyclosporiasis, USA. Recuperado de: https://beaconbio.org/en/event/?eventid=f4c53ac1-a8bb-4baf-b97b-4b764df4f66d&utm_source=email&utm_medium=digest&utm_campaign=dailyglobal

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 13 de julio 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:

- 🔍 **Guadalupe López López**, por detección de **propamocarb** en **cebollín** originario del municipio de **Ecatepec de Morelos, Estado de México** (fecha de publicación: 13/07/2026).
- 🔍 **Manuel López Mendoza**, por detección de **permetrina** en **guayaba** originaria del municipio de **Taretan, Michoacán** (fecha de publicación: 13/07/2026).

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 y cultivos señalados son los siguientes: **1)** Para el ingrediente activo **propamocarb**, se establece un **LMR de 30.0 ppm** en el cultivo de **cebollín**; **2)** En el caso del ingrediente activo **permetrina**, el **LMR es de 0 ppm** en el cultivo de **guayaba**.

Las unidades de producción referidas no se encuentran registradas 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) (13 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://siiipris03.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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: El Departamento de Salud y Bienestar de Idaho actualiza investigación de *Campylobacter* spp. vinculada con leche cruda.



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 10 de julio de 2026, el **Departamento de Salud y Bienestar de Idaho** (DHW) informó que las autoridades de salud pública **continúan investigando enfermedades causadas por la bacteria *Campylobacter* spp. entre habitantes de distintas zonas del estado**, asociadas con el consumo de **leche cruda**.

Como antecedente, el 3 de junio de 2026, el DHW informó que investigaba dos brotes asociados con el consumo de leche cruda, con cerca de 60 personas enfermas desde el 19 de mayo, de las cuales al menos 45 resultaron positivas a campilobacteriosis.

La actualización señala que la investigación se relaciona con **tres establecimientos productores de leche cruda: Paradise Grove**, ubicado en el condado de **Jefferson**; **Lolita Farms**, en el condado de **Kootenai**; y **Evans Farmstead**, en el condado de **Twin Falls**. De acuerdo con el comunicado, **los tres establecimientos colaboran con las investigaciones** y, conforme avancen estas, podrían identificarse y reportarse más casos.

Se precisa que, la **leche cruda** (sin pasteurizar), puede contener *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, *Salmonella* spp. o *Listeria* spp., aun cuando su apariencia, olor y sabor sean normales. En el caso de la campilobacteriosis, los síntomas suelen aparecer entre dos y cinco días después de la exposición e incluyen diarrea, en ocasiones con sangre, fiebre, cólicos abdominales, náuseas y vómitos; generalmente duran alrededor de una semana, aunque pueden presentarse complicaciones. El **riesgo es mayor en personas inmunodeprimidas, niños, adultos mayores y mujeres embarazadas**, por lo que se recomienda atención médica inmediata ante síntomas tras consumir lácteos crudos.

Asimismo, se informó que la Oficina de Productos Lácteos del Departamento de Agricultura del Estado de Idaho (ISDA) regula la producción, procesamiento y venta de leche cruda y productos lácteos crudos destinados al consumo humano. Cualquier productor que comercialice leche o productos lácteos no pasteurizados en Idaho debe contar con un permiso expedido por el ISDA.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) (10 de julio de 2026). What to know about raw milk and recent illnesses in Idaho. Recuperado de: <https://healthandwelfare.idaho.gov/dhw-voice/what-know-about-raw-milk-and-recent-illnesses-idaho>

Food Poisoning Bulletin (14 de julio de 2026). Idaho Identifies Three Dairies Associated with Raw Milk Outbreak. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/idaho-identifies-three-dairies-associated-with-raw-milk-outbreak/>

BOISE STATE PUBLIC RADIO (10 de junio de 2026). IDHW investigates three raw milk operations tied to possible illnesses in Idaho. Recuperado de: https://www.boisestatepublicradio.org/news/2026-07-08/idaho-raw-milk-illness-outbreak?utm_source

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.: El USDA, el HHS y la EPA actualizan acuerdo para reforzar la protección frente a metales pesados y otros contaminantes en los alimentos.



El 10 de julio de 2026, el **Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA)**, el **Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS)** y la **Agencia de Protección Ambiental (EPA)** publicaron la actualización de un Memorando de Entendimiento orientado a fortalecer la protección de los consumidores frente a los metales pesados y otros contaminantes presentes en los alimentos.

El acuerdo moderniza la coordinación entre las tres dependencias en el marco del **Programa Nacional de Residuos**, mediante el cual se vigilan residuos químicos y contaminantes en productos cárnicos, avícolas y de huevo. Asimismo, busca agilizar el intercambio de información, coordinar la experiencia científica y mejorar los métodos para detectar, evaluar y atender posibles riesgos.

Como parte de estas acciones, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS)** implementó un **método de laboratorio** simplificado capaz de cuantificar **18 metales en concentraciones muy bajas**. Cuando se detecten niveles elevados o inusuales, la dependencia realizará evaluaciones científicas para determinar las medidas correspondientes, incluido el retiro de productos que representen un riesgo para la salud. Asimismo, el FSIS señaló que la presencia de metales pesados en carne cruda y productos avícolas es poco frecuente y continuará publicando los resultados de la vigilancia para mantener la transparencia.

La actualización del memorando también respalda la iniciativa *"Make America Healthy Again"* (MAHA), cuyo objetivo incluye **reducir la exposición infantil a metales pesados, sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS) y otros contaminantes potencialmente nocivos**.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros químicos.

Referencias: Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) (10 de julio de 2026). USDA, HHS, EPA Join Forces to Bolster Consumer Protections from Heavy Metals and Other Contaminants in Food. Recuperado de: <https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/07/10/usda-hhs-epa-join-forces-bolster-consumer-protections-heavy-metals-and-other-contaminants-food>

Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) (9 de julio de 2026). Memorandum of Understanding. Recuperado de: <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/mou-usda-hhs-epa-residues-mpe-products.pdf>

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) (10 de julio de 2026). Constituent Update - July 10, 2026. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-july-10-2026?>

Food Safety Magazine (14 de julio de 2026). USDA, HHS, EPA Reaffirm Collaboration to Tackle Chemical Contaminants in Food. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11621-usda-hhs-epa-reaffirm-collaboration-to-tackle-chemical-contaminants-in-food>

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



China: Detección de quórum como estrategia para prevenir el deterioro de los alimentos y las enfermedades transmitidas por alimentos.



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

El 9 de julio de 2026, se informó que científicos de diversas instituciones de China realizaron un estudio que concluyó que la **detección de *quorum sensing* (QS)** constituye un objetivo estratégico para prevenir tanto el deterioro de los alimentos como las **enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**. Este **mecanismo de comunicación microbiana** regula procesos como la **formación de biopelículas, la colonización, la producción de toxinas y**

la expresión de factores de virulencia. Entre los principales hallazgos destacan:

- 💡 **Interferir con los sistemas de QS podría permitir el control de microorganismos patógenos sin ejercer una acción bactericida directa**, mediante estrategias como la inhibición de la síntesis de señales, su degradación enzimática, el bloqueo de receptores y el uso de microorganismos beneficiosos. Estas medidas podrían **reducir la contaminación, prolongar la vida útil de los alimentos y disminuir el riesgo de enfermedades.**
- 💡 La detección de ***quorum sensing*** participa en la **producción de enzimas degradativas y aminos biógenas asociadas con el deterioro, como la cadaverina y la putrescina**, así como en las alteraciones de la textura y pérdida de nutrientes. Asimismo, interviene en **interacciones complejas entre diferentes microorganismos y entre los patógenos y sus hospedadores**, lo que amplía las posibles alternativas de control.
- 💡 Aunque las intervenciones dirigidas a la detección de ***quorum sensing* (QS)** representan una **alternativa prometedora y no bactericida** para desarrollar nuevas estrategias de conservación de alimentos y prevención de ETA, aun se requieren más estudios para comprobar su eficacia y viabilidad en condiciones comerciales. En este sentido, las **tecnologías multiómicas, la inteligencia artificial y el aprendizaje automático** podrían facilitar la identificación de señales y receptores, la predicción de redes de comunicación microbiana y el desarrollo de inhibidores más precisos.

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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Niu, C., Yang, J., Kong, C., Cai, R., Yuan, Y., & Yue, T. (2026). Targeting quorum sensing to combat foodborne pathogens: A dual strategy against spoilage and pathogenesis. *Foods*, 15(14), Article 2439. <https://doi.org/10.3390/foods15142439>

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>