



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: SCJN analizará caso que podría establecer criterios para proteger a los polinizadores y prevenir riesgos por el uso de plaguicidas.	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.	3
Finlandia: Fin de brote de <i>Salmonella</i> Bovismorbificans vinculado al consumo de semillas germinadas de Italia.	4
India: Gobierno propone prohibir el dicloruro de paraquat por riesgos para la salud.	5
Líbano: Coocurrencia de biopelículas, tolerancia ácida y resistencia a antibióticos en <i>Escherichia coli</i> asociada con la lechuga.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: SCJN analizará caso que podría establecer criterios para proteger a los polinizadores y prevenir riesgos por el uso de plaguicidas.



Abeja.
Créditos: Istockphoto.

El 9 de julio de 2026, se informó que la **Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN)** analizará el **amparo en revisión 790/2025**, relacionado con la **posible protección jurídica de las abejas**, particularmente de la **abeja melipona**, especie vinculada con comunidades mayas de **Hopelchén, Campeche**. El amparo podría generar criterios relevantes para la **protección de polinizadores**, la **regulación del uso de plaguicidas** y la **prevención de riesgos químicos en la producción agrícola**.

Como antecedente, el amparo abre la discusión sobre el posible **reconocimiento de las abejas como sujetos de derechos**, en atención a su relevancia ecológica, cultural y productiva. Asimismo, se relaciona con la **presunta omisión de implementar una política ambiental orientada a su protección y a prevenir su mortalidad**, ante posibles afectaciones derivadas del **uso de plaguicidas**, la pérdida de hábitat y otros factores ambientales.

En este sentido, la revisión busca **determinar si las abejas pueden recibir una protección jurídica más amplia**, considerando su importancia. También plantea si las **comunidades indígenas** pueden **participar** como **“guardianas de la naturaleza”** y **promover acciones legales en defensa de especies relevantes** para su territorio, economía, alimentación e identidad cultural, así como si la **Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)** debe atender dicha omisión.

Hasta el momento, el caso **no implica una resolución definitiva** sobre el reconocimiento de las abejas como sujetos de derechos. Sin embargo, el caso aborda el **uso de plaguicidas en zonas agrícolas** y sus efectos negativos, como la **mortalidad de polinizadores** y la **contaminación de alimentos** cuando no se respetan disposiciones como los Límites Máximos de Residuos (LMR). Asimismo, destaca la importancia de mejorar las **prácticas en la producción primaria**, especialmente en áreas donde **convergen agricultura y apicultura**, mediante el **uso responsable de agroquímicos**, el **cumplimiento de regulaciones** y la adopción de medidas orientadas a **reducir los riesgos para la salud humana y el ambiente**.

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: Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) (9 de julio). Contenido de la versión taquigráfica de la sesión pública ordinaria del pleno de la suprema corte de justicia de la nación, celebrada el jueves 9 de julio de 2026. Recuperado de: <https://www.supremacorte.gob.mx/sites/default/files/versiones-taquigraficas/documento/2026-07-10/9%20julio%202026%20-%20Versi%C3%B3n%20definitiva.pdf>

Fábrica de periodismo (10 de julio de 2026). La suprema corte analizará el reconocimiento de las abejas como sujetos de derechos. Recuperado de: https://fabricadepperiodismo.com/noticias/la-suprema-corte-analizara-el-reconocimiento-de-las-abejas-como-sujetos-de-derecho/#google_vignette

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



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 13 de julio 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 Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **semillas de ajonjolí descascarilladas** procedentes 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 **potencialmente grave**. La medida adoptada fue el **tratamiento 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) (13 de julio de 2026). Notification 2026.6217: *Salmonella* spp. in hulled sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/858413>

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-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>



Finlandia: Fin de brote de *Salmonella* Bovismorbificans vinculado al consumo de semillas germinadas de Italia.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety News.

El 13 y 14 de julio de 2026, el **Instituto Finlandés de Salud y Bienestar (THL)** y la **Autoridad Alimentaria de Finlandia (Ruokavirasto)** informaron el **fin del brote de *Salmonella* Bovismorbificans** vinculado al consumo de **semillas germinadas procedentes de Italia**. Entre marzo y mayo de 2026 se confirmaron **64 casos**, además de un caso aislado registrado en junio. De los casos notificados, 37 estuvieron relacionados con la misma cepa bacteriana.

Como antecedente, el **Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC)** informó, el 25 de junio de 2026, sobre el seguimiento de un **brote multinacional de *Salmonella* Bovismorbificans ST377** asociado con el consumo de **semillas germinadas de alfalfa, trébol, brócoli y rábano procedentes de Italia** (RASFF, 2026). Entre enero y mayo de 2026 se confirmaron **109 casos en diez países** de la Unión Europea y el Espacio Económico Europeo (UE/EEE) —entre ellos Finlandia—, así como en el Reino Unido.

En Finlandia las personas afectadas tenían entre **4 y 86 años**, con una **edad promedio de 43 años; 41 eran mujeres y 10 requirieron hospitalización**. **Dos personas fallecieron** dentro de los 30 días posteriores al diagnóstico, aunque las autoridades señalaron que las muertes pudieron estar relacionadas con enfermedades preexistentes y no necesariamente con la salmonelosis. Como medida preventiva, la **Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda** retiró lotes específicos del producto **Super Sprouts Super Greens de Good4U**, debido a la posible presencia de *Salmonella* spp.

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 y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Instituto Finlandés de Salud y Bienestar (THL) (13 de julio de 2026). El brote de *Salmonella* Bovismorbificans detectado en Finlandia en primavera ha terminado. Recuperado de: https://thl.fi/en/-/salmonella-bovismorbificans-outbreak-detected-in-finland-in-spring-is-over?_cf_chl_f_tk=5j9mVpq7Wr6hFu1HkXYzw_uhSQ582v_HQp09_56xSk-1784140912-1.0.1.1-umn8hkMb.NbU6iLZ.UhgEo0vGmFfi0hLbAA2bdR6xBE

Autoridad Alimentaria de Finlandia (Ruokavirasto) (14 de julio de 2026). Los germinados fueron la fuente probable de la epidemia de *Salmonella* Bovismorbificans. Recuperado de: <https://www.ruokavirasto.fi/sv/livsmedel3/instruktioner-for-konsumenter/nyheter-for-konsumenter/groddar-var-den-sannolika-kallan-till-salmonella-bovismorbificans-epidemin/>

Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (22 de abril de 2026). Recall of specific batches of Good4U Super Sprouts Super Greens due to the possible presence of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-batches-of-good4u-super-sprouts-super-gr>

Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) & Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (25 de junio de 2026). Multi-country outbreak of *Salmonella* Bovismorbificans ST377 infections linked to the consumption of alfalfa sprouted seeds. Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/multi-country-outbreak-salmonella-bovismorbificans-st377-infections-linked>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (20 de abril de 2026). Notificación 2026.3378. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/838795>

Food Safety News (15 de julio de 2026). Finland signals end of *Salmonella* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/07/finland-signals-end-of-salmonella-outbreak/>

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



India: Gobierno propone prohibir el dicloruro de paraquat por riesgos para la salud.



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

El 13 de julio de 2026, la **Gaceta Oficial de la India** publicó la **propuesta** del Gobierno de **prohibir la importación, fabricación, venta, transporte, distribución y uso del dicloruro de paraquat en todo el país**, debido a los riesgos que representa para la salud humana y animal. La medida está contenida en el proyecto *Banning of Paraquat Dichloride Order, 2026*, publicado mediante la Notificación S.O. 3800(E).

Como antecedente, se menciona que, **en India el dicloruro de paraquat está registrado en India como herbicida de contacto no selectivo para el control de malezas**. Sin embargo, también se ha documentado su uso no autorizado como desecante pre cosecha en cultivos como frijol mungo y soya.

La propuesta se basa en la evaluación de un Comité de Expertos constituido el 14 de enero de 2026, cuyo informe fue presentado el 12 de junio del mismo año, así como en la recomendación del Comité de Registro establecido conforme a la Ley de Insecticidas de 1968. Las autoridades señalaron que **el dicloruro de paraquat ha sido prohibido o severamente restringido en más de 70 países**. Entre las principales preocupaciones se encuentran sus **efectos adversos para la salud, los casos recurrentes de intoxicación, el elevado número de muertes reportadas y la ausencia de un antídoto específico**.

Si la orden se aprueba, los registros del producto serán cancelados, sus titulares deberán devolver los certificados correspondientes en un plazo de tres meses y los gobiernos estatales serán responsables de aplicar la prohibición. Asimismo, se precisa que el **proyecto permanecerá abierto a consulta pública durante 30 días antes de que el Gobierno adopte una decisión definitiva**.

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: Gaceta Oficial de la India (13 de julio de 2026). *Orden de prohibición del dicloruro de paraquat, 2026*, Notificación S.O. 3800(E). Recuperado de: [https://egazette.gov.in/\(S\(n0p3ect5ltnijn1xazglmc1a\)\)/ViewPDF.aspx](https://egazette.gov.in/(S(n0p3ect5ltnijn1xazglmc1a))/ViewPDF.aspx)

Kotal, S., et al. (2025). A prospective study to assess the profile and outcome of acute paraquat poisoning in a tertiary care hospital of West Bengal. *Indian Journal of Critical Care Medicine*, 29(8), 678–683. <https://doi.org/10.5005/jp-journals-10071-25026>

Neeraj, G. P., et al. (2026). Paraquat peril: A retrospective study from the frontlines of a quaternary care hospital in South India. *Indian Journal of Critical Care Medicine*, 30(2), 107–116. <https://doi.org/10.5005/jp-journals-10071-25131>

Stuart, A. M., et al. (2023). Agriculture without paraquat is feasible without loss of productivity: Lessons learned from phasing out a highly hazardous herbicide. *Environmental Science and Pollution Research*, 30(7), 16984–17008. <https://doi.org/10.1007/s11356-022-24951-0>

Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) (11 de septiembre de 2025). Paraquat Dichloride: One Sip Can Kill. Recuperado de: <https://www.epa.gov/pesticide-worker-safety/paraquat-dichloride-one-sip-can-kill>
https://iris.epa.gov/ChemicalLanding/%26substance_nmbr%3D183

Agropages (15 de julio de 2026). India proposes complete ban on paraquat dichloride, invites industry feedback. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---58247.htm>

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



Líbano: Coocurrencia de biopelículas, tolerancia ácida y resistencia a antibióticos en *Escherichia coli* asociada con la lechuga.



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

El 15 de julio de 2026, *Food Safety Magazine* informó sobre un estudio realizado por investigadores de instituciones libanesas, el cual concluyó que **aislados ambientales de *Escherichia coli* asociadas con el agua de riego, el suelo y la lechuga pueden presentar simultáneamente capacidad para formar biopelículas, tolerancia a la acidez y resistencia a los antibióticos.** Estas características pueden favorecer su persistencia en los entornos agrícolas y a lo largo de la cadena de producción de

alimentos.

La investigación se realizó mediante pruebas fenotípicas y secuenciación del genoma completo (WGS) de aislados recuperados en diferentes etapas de la cadena de producción de la lechuga en la cuenca del río Litani, Líbano, desde el agua de riego y el suelo agrícola hasta el producto cosechado, con la finalidad de identificar genes asociados a la virulencia, determinantes de resistencia antimicrobiana y plásmidos. Entre los principales hallazgos destacan:

- ✍ De los 18 aislados analizados, el **83.3% presentó una capacidad moderada o fuerte para formar biopelículas**, mientras que algunos mostraron menor susceptibilidad al ácido acético ($C_2H_4O_2$) en concentraciones similares a las utilizadas en el lavado doméstico. En contraste, **la resistencia multifármaco se detectó únicamente en el 11.1% de los aislados** y la mayoría permaneció susceptible a los antibióticos evaluados.
- ✍ Se identificaron **asociaciones positivas significativas entre la formación de biopelículas, la tolerancia ácida y la resistencia a antibióticos**, lo que sugiere que estos mecanismos de adaptación al estrés **pueden coexistir y ser seleccionados conjuntamente por las condiciones ambientales.** Aunque la resistencia a los antibióticos mostró correspondencia con genes específicos, la formación de biopelículas y la tolerancia a la acidez parecieron depender de múltiples factores genéticos y fisiológicos.
- ✍ El **agua de riego y los suelos agrícolas contaminados** pueden actuar como **reservorios y vías de transferencia de *E. coli* hacia productos frescos**, por tanto, se destaca la necesidad de **prevenir la contaminación antes de la cosecha**, en lugar de depender únicamente del lavado o de otras medidas de descontaminación posteriores.

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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Safety Magazine* (15 de julio de 2026). Study: *E. coli* in Lettuce Growing Environment Have Stress Adaptation Traits Enabling Farm-to-Fork Persistence. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11626-study-e-coli-in-lettuce-growing-environment-have-stress-adaptation-traits-enabling-farm-to-fork-persistence>

Karanbash, S., Daou, C., & Iskandar, C. F. (2026). Co-occurrence of biofilm formation, acid tolerance, and antibiotic resistance in environmental *Escherichia coli* associated with lettuce. *BMC Microbiology*. <https://doi.org/10.1186/s12866-026-05311-1>

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>