



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

16 de julio de 2026



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
Canadá: Retiro de ajo en polvo por su posible contaminación con <i>Bacillus cereus</i>	4
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de etofumesato en zanahoria.	5
Internacional: UNICEF advierte sobre la vulnerabilidad infantil frente a la exposición a plaguicidas.....	6
Internacional: África refuerza su compromiso con la inocuidad alimentaria y su participación en el Codex Alimentarius.....	7

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 15 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 **10** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ✍ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1390)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (15/07/2026): La FDA ha iniciado con el rastreo y recolección de muestras para determinar la fuente de contaminación. Al 13 de julio de 2026, se habían notificado más de **400 personas enfermas** en los estados de **Michigan, Ohio, Virginia Occidental y Kentucky**. Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) también investigan otros casos posiblemente relacionados con el brote. El **inicio de los síntomas se registró a partir del 22 de junio de 2026**. Las autoridades advierten que el número real de personas afectadas probablemente sea mayor que el notificado y que el brote podría no limitarse a los estados con casos conocidos.
- ✍ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1385)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 7 a 8.
- ✍ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1384)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 18.
- ✍ Brote de ***Salmonella* Oranienburg (#1387)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 51 a 69.
- ✍ Brote de ***Escherichia coli* O145:H28 (#1389)**, vinculado a **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): La FDA y los 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 consumo preferente del 9 de febrero de 2028. El producto fue distribuido en tiendas Publix de 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 continúa con el rastreo y ha iniciado la toma de muestras. 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**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ✎ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas se mantiene en 14.
- ✎ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): 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 se mantiene en 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 aumentó de 80 a 91.
- ✎ Brote de ***Cyclospora* spp. (#1375)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): Aunque el brote finalizó, 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): Aunque el brote finalizó, 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 **Ayco Farms Inc.**, con sede en Pompano Beach, Florida, como proveedor habitual de melón importado de Guatemala. La empresa inició el retiro de los productos involucrados y, actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda evitar el consumo de melón. Como parte de la investigación, la FDA incluyó a **Ayco San Jorge y Compañía Limitada y Agrobassy y Cía. Ltda.**, ambas proveedoras guatemaltecas, en la **Alerta de Importación 99-35**. En consecuencia, sus melones podrán ser retenidos sin examen físico y no podrán ingresar al mercado estadounidense hasta que las empresas demuestren haber corregido las deficiencias detectadas. El número de casos confirmados fue de 70 personas enfermas en 25 estados de EE. UU.

La lista de investigaciones de 2026 señaladas integra 10 brotes de ETA vinculados con: melón procedente de Guatemala, arándanos orgánicos congelados y ocho 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) (15 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

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (15 de julio de 2026). *Cyclospora* Outbreak with Unknown Source. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

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) (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

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



Canadá: Retiro de ajo en polvo por su posible contaminación con *Bacillus cereus*.



Ajo en polvo.
Créditos: Istockphoto.

El 15 de julio de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que la empresa **Dollarama L.P.** está retirando del mercado **ajo en polvo** de la marca **Heavenly Spices**, debido a su posible contaminación con *Bacillus cereus*.

El producto potencialmente afectado se **distribuyó a nivel nacional en Canadá** y mediante **venta en línea**.

Sus datos de identificación son los siguientes:

- ⚠ **Ajo en polvo** de la marca **Heavenly Spices**, en presentación de **70 g**; con código UPC: **6 67888 50634 7**; con fecha de consumo preferente: **30 de enero de 2029**; código: **GP 30ZV PIT**.

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 procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (15 de julio de 2026). Heavenly Spices brand Garlic Powder recalled due to *Bacillus cereus*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/heavenly-spices-brand-garlic-powder-recalled-due-bacillus-cereus>

eFoodAlert (15 de julio de 2026). Recalls and Alerts: July 15, 2026. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2026/07/15/recalls-and-alerts-july-15-2026/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de:

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de etofumesato en zanahoria.



El 16 de julio de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó una evaluación sobre la modificación del **Límite Máximo de Residuos (LMR)** de **etofumesato** en **zanahoria**, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 396/2005. Como resultado, propuso aumentar el LMR vigente de **0.03 a 0.1 mg/kg**.

DLR Rheinpfalz presentó, ante la autoridad nacional competente de Alemania, una solicitud para modificar el LMR vigente de etofumesato en zanahoria. La evaluación permitió obtener las siguientes conclusiones:

- Los ensayos disponibles fueron suficientes para proponer el **aumento del LMR de etofumesato en zanahorias de 0.03 mg/kg a 0.1 mg/kg**.
- La ingesta diaria admisible (IDA) se estableció en **1 mg/kg de peso corporal por día**. No se consideró necesario establecer una dosis aguda de referencia, y los metabolitos incluidos en la definición de residuo presentan una toxicidad similar a la del etofumesato.
- La exposición crónica se estimó mediante el modelo PRIMo 3.1 de la EFSA. La mayor ingesta dietética a largo plazo representó únicamente **0.1% de la IDA**, mientras que la contribución específica de las zanahorias fue de hasta el **0.004% de la IDA**.
- La EFSA concluyó que el uso propuesto de etofumesato en zanahorias no ocasionará una exposición superior al valor toxicológico de referencia y, por tanto, **es poco probable que represente un riesgo para la salud de los consumidores**.

En México, de acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el LMR aplicable al ingrediente activo etofumesato es de 0 ppm en el cultivo de zanahoria.

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 (SRR), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (16 de julio de 2026). Modification of the existing maximum residue level for ethofumesate in carrots. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10188>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>

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: UNICEF advierte sobre la vulnerabilidad infantil frente a la exposición a plaguicidas.



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

El 14 de julio de 2026, se informó que el **Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF)** publicó un informe en el que **advierte sobre los efectos adversos de la exposición a plaguicidas en la salud infantil**. El documento estima que alrededor de **490 millones de niñas, niños y adolescentes podrían estar expuestos a plaguicidas agrícolas** debido a su cercanía con zonas de aplicación; de esta población, aproximadamente 124 millones tendrían menos de cinco años.

El informe presenta estimaciones de exposición potencial elaboradas a partir de bases de datos mundiales sobre el uso de plaguicidas y recopila recomendaciones orientadas a reducir los riesgos para la población infantil. Entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

- **Las infancias y adolescencias son más vulnerables a los plaguicidas porque sus organismos aún están en desarrollo** y pueden absorber proporcionalmente más contaminantes que los adultos. La exposición puede iniciar antes del nacimiento y continuar por alimentos, agua, lactancia, juego, escuela o cercanía a zonas agrícolas.
- La exposición a plaguicidas puede generar efectos agudos y crónicos en el organismo infantil, dependiendo de la sustancia, dosis, vía de exposición y etapa de desarrollo. Entre los posibles daños se incluyen **alteraciones del neurodesarrollo, afectaciones cognitivas y motoras, defectos congénitos, problemas respiratorios, alteraciones inmunológicas y endocrinas**, así como con un **mayor riesgo de determinados tipos de cáncer infantil**. Algunos de estos efectos pueden manifestarse a largo plazo.
- Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año se reportan alrededor de **375 muertes infantiles por intoxicación con plaguicidas**, aunque la cifra real podría ser mayor. Además, estudios de biomonitorio realizados en países de ingresos altos han detectado **plaguicidas o sus metabolitos de entre 80% y 90% de las infancias**, principalmente asociados con la dieta. Asimismo, se señala que **83.4 millones de niñas y niños en situación de trabajo agrícola podrían estar expuestos por la manipulación o aplicación de plaguicidas, la aspersión directa y la deriva**.
- Se recomienda **reforzar la regulación de plaguicidas priorizando la protección infantil**, mediante estándares más estrictos, reducción de plaguicidas altamente peligrosos, prevención del trabajo infantil agrícola y menor exposición en hogares, escuelas y zonas rurales. También propone **prácticas agroecológicas, monitoreo de residuos, educación comunitaria, capacitación médica y mejores sistemas de vigilancia**.

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: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) (mayo de 2026). Underestimated and overlooked: The silent impact of pesticides on children. Recuperado de: https://www.unicef.org/media/180526/file/260618_UNICEF_Pesticides%20%281%29.pdf.pdf
Beyond Pesticides. (14 de julio de 2026). UNICEF report raises alarm about adverse effects of pesticides on children's health. Recuperado de: <https://beyondpesticides.org/dailynewsblog/2026/07/unicef-report-raises-alarm-about-adverse-effects-of-pesticides-on-childrens-health/>
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>



Internacional: África refuerza su compromiso con la inocuidad alimentaria y su participación en el Codex Alimentarius.



El 16 de julio de 2026, se informó que en el marco de la **49.^a reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC49)**, celebrada del 6 al 10 de julio en Ginebra, Suiza, Gambia, como coordinador del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA), organizó una **reunión de alto nivel con jefes de misiones africanas y representantes diplomáticos**. El encuentro tuvo el objetivo de fortalecer el respaldo político y financiero **para ampliar la**

participación de los países africanos en la elaboración de normas internacionales de inocuidad alimentaria.

Los participantes señalaron que las normas del Codex son fundamentales para proteger a los consumidores frente a peligros como **afatoxinas, residuos de plaguicidas y resistencia a los antimicrobianos**, además de facilitar el comercio internacional y reducir los obstáculos técnicos al comercio. También destacaron su importancia para la implementación del Área de Libre Comercio Continental Africana (AfCFTA) y para la transformación agroindustrial del continente.

La reunión planteó que los **países africanos deben pasar de ser receptores de normas desarrolladas por otros actores a participar de manera más activa en su formulación**. Para ello, se propuso que aporten datos científicos representativos de la región, presenten propuestas de nuevos trabajos, participen de manera coordinada en los comités del Codex y consideren la posibilidad de albergar reuniones de sus órganos técnicos.

Otro tema central fue la **digitalización de los sistemas de inocuidad alimentaria**. Los participantes recomendaron **utilizar tecnologías para la vigilancia de riesgos emergentes, modernizar la trazabilidad de productos agroalimentarios e interconectar bases de datos científicas africanas**. Estas acciones permitirían generar información confiable y representativa para las evaluaciones de riesgos y mejorar la capacidad de los países para sustentar posiciones técnicas ante el Codex. Asimismo, se acordó fortalecer la comunicación permanente entre los puntos nacionales de contacto del Codex, los ministerios de Relaciones Exteriores y las misiones diplomáticas africanas en Ginebra y Roma.

Cabe señalar que, México es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius desde el año 1969. En este sentido, SENASICA y COFEPRIS participan como autoridades competentes en los asuntos relacionados con sanidad e inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano y al comercio internacional.

Referencias: Comisión del Codex Alimentarius (16 de julio de 2026). High-level advocacy event strengthens Africa's commitment to food safety and Codex participation. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1760193/>

Comisión del Codex Alimentarius (9 de julio de 2026). On the Sidelines of CAC49 in Geneva: High-Level Advocacy with African Missions to Strengthen Food Safety and Participation in the Work of the Codex Alimentarius Commission. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-49%252FLinks%252FCCAFRICAse.pdf>

Comisión del Codex Alimentarius. (2026). Miembros del Codex: México. Recuperado de: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/members/detail/es/c/15658/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (27 de noviembre de 2023). Codex Alimentarius. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/codex-alimentarius>