



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

17 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
Países Bajos: Detección de plaguicidas en arroz procedente de la India.....	4
Finlandia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos. ..	5
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en carne de ave procedente de Brasil. ..	6

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 17 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 **lechuga iceberg procedente de México** (15/07/2026): 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 un brote asociado con lechuga iceberg suministrada por **un único proveedor mexicano y servida en restaurantes Taco Bell de Indiana, Kentucky, Michigan, Ohio y Virginia Occidental**. La investigación permanece abierta y, hasta el momento, **no se ha emitido un retiro del mercado**. Taco Bell suspendió el uso del producto del proveedor identificado, mientras la FDA continúa las acciones de rastreo y toma de muestras para determinar si la lechuga permanece en circulación, fue distribuida a otros establecimientos y cuál es el alcance de la contaminación. Se han notificado **1,644 casos, 94 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**.
- ✍ 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: **lechuga iceberg procedente de México**, 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 Acuicola/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 Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (17 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) (16 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) (16 de julio de 2026). Investigation of 5-State Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-5-state-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026?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) (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

Países Bajos: Detección de plaguicidas en arroz procedente de la India.



Arroz.
Créditos: Istockphoto.

El 16 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de **una inspección de control en la frontera de los Países Bajos**, se detectó la presencia de los plaguicidas **triciclazol** y **carbendazim** en **arroz** procedente de la **India**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **0.061 mg/kg (ppm)** de **triciclazol** y **0.024 mg/kg (ppm)** de **carbendazim**, valores superiores al Límite

Máximo de Residuos (LMR) establecido por la Unión Europea, de **0.01 mg/kg (ppm)** para **triciclazol** y **carbendazim**, respectivamente. 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 **redespacho** o **la destrucción del producto**.

Cabe precisar que **ambos plaguicidas corresponden a sustancias activas no aprobadas para su uso en productos fitosanitarios en la Unión Europea**. El **triciclazol** figura en la base oficial de plaguicidas de la Comisión Europea con el estatus de **"no aprobado"**, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1107/2009. Por su parte, la aprobación del **carbendazim** expiró el **30 de noviembre de 2014** y no se presentó una solicitud para su renovación. Además, las autorizaciones de productos fitosanitarios que contenían esta sustancia fueron revocadas en la Unión Europea.

En México, de acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el LMR permitido para **triciclazol** en el cultivo de arroz es de **0 mg/kg (ppm)**, mientras que para **carbendazim** es de **0.2 mg/kg (ppm)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de arroz procedente de la India**. Cabe señalar que en el país 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: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (16 de julio de 2026). Notification 2026.6353: Rice India Pesticide Residue. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/858987>

Comisión Europea (CE) (2026). Status under Reg. (EC) No 1107/2009 Not approved (repealing Directive 91/414/EEC). Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/active-substances/details/171>

Comisión Europea. (8 de julio de 2026). Reglamento (UE) 2026/1546 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 en lo relativo a los límites máximos de residuos de benomilo, carbendazim y tiofanato-metilo en determinados productos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2026/1546/oj>

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>

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) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssi.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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. 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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>



Finlandia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos.



Cacahuate.
Créditos: Istockphoto.

El 17 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **una inspección de control en la frontera de Finlandia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuate** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **51.1 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1** y de **58.2 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina total**, cuando el límite máximo permitido en la Unión Europea es de **2 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **4 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina total**.

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **retención oficial del producto**. Asimismo, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206** establece un **aumento temporal de los controles oficiales aplicables a los cacahuates y productos derivados procedentes de Estados Unidos**, con una frecuencia del **20% para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación con aflatoxinas.

En México, la **NOM-247-SSA1-2008** establece un **límite máximo de 20 µg/kg de aflatoxinas** para **cereales destinados al consumo humano y para harinas de cereales**, con excepción de la harina de maíz nixtamalizado, cuyo límite es de 12 µg/kg.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuate procedente de Estados Unidos**. 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: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de julio de 2026). Notification 2026.6320: Too much aflatoxins (aflatoxin B1 and aflatoxins in total) in groundnuts from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/859138>

Comisión Europea (CE) (2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

Comisión Europea (CE) (9 de junio de 2026). *Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países*. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj

Diario Oficial de la Federación (DOF). (27 de julio de 2009). *NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinillas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinillas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba*. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/docFuente/5100356>

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>

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 16 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 los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de ave** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en **25 g del producto**. Conforme al Reglamento (CE) n.º 2073/2005, **los preparados elaborados con carne de ave y destinados a consumirse cocinados deben cumplir el criterio microbiológico de ausencia —o no detección— de *Salmonella* en 25 g durante su vida útil.**

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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) (16 de julio de 2026). Notification 2026.6351: *Salmonella* spp. present in 25 g in a poultry meat preparation consignment from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/858865>

Comisión Europea. (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios —versión consolidada al 1 de julio de 2026—. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

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>