



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

20 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento al brote multiestatal de <i>Cyclospora cayetanensis</i> vinculado con lechuga iceberg procedente de México.	2
EE. UU.: Retiro de lechuga iceberg procedente de México debido a su posible contaminación con <i>Cyclospora cayetanensis</i>	4
España: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en ajonjolí originario de Nigeria.	7
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pistache originario de Estados Unidos.	8

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado con lechuga iceberg procedente de México.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 18 y 19 de julio de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de ciclosporiasis vinculado con lechuga iceberg procedente de México**. Hasta esas fechas, se habían confirmado **1,644 casos de personas enfermas, 94 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en Indiana, Kentucky, Michigan, Ohio y Virginia Occidental.

Se precisa que, luego de que la investigación de rastreo identificara a **Taylor Farms de México**, ubicada en Guanajuato, como el **proveedor común de la lechuga iceberg** utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados con el brote, el **17 de julio pasado**, la empresa **inició el retiro del mercado estadounidense** de toda la **lechuga iceberg procedente del centro de México**. Los productos retirados fueron **distribuidos del 29 de junio al 16 de julio de 2026** en **28 estados de Estados Unidos**.

Entre los productos retirados del mercado figuran algunos distribuidos a **clientes que brindan servicios de alimentos**, así como productos de la **marca Marketside comercializados en Walmart**: ensalada iceberg en presentaciones de 12 y 24 onzas, y lechuga desmenuzada de 8 y 16 onzas, con fechas de consumo preferente comprendidas entre el 18 de julio y el 3 de agosto de 2026.

Finalmente, la FDA informó que, **hasta el día 19 de julio, no se habían confirmado resultados positivos de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras de producto analizadas**. La muestra de lechuga suministrada por Taylor Farms de México, inicialmente reportada como positiva el 18 de julio, **fue reclasificada como un falso positivo tras una nueva revisión de laboratorio**. La FDA notificó a Taylor Farms y continuó colaborando con la compañía y las autoridades estatales para verificar el retiro de los productos implicados, así como para recolectar y analizar nuevas muestras.

Por su parte, el SENASICA, coadyuva con la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en la investigación, en el marco de su función de fomentar, impulsar y ejecutar medidas de vigilancia y buenas prácticas agrícolas en el campo mexicano, para fortalecer y salvaguardar la inocuidad a través de la cadena alimentaria. De igual manera tendrá acercamientos con las unidades de producción, a fin de fortalecer la aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (18 de julio de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce in 5 States. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Marler Blog (20 de julio de 2026). Taylor Farms Says FDA Apologized. FDA Says, "Product Implicated in This Outbreak." Recuperado de: <https://www.marlerblog.com/case-news/taylor-farms-says-fda-apologized-fda-says-product-implicated-in-this-outbreak/>

Food Safety Magazine (20 de julio de 2026). Taylor Farms Lettuce Named as Source of U.S. *Cyclospora* Outbreak; FDA Reports False Positive Product Sample. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11639-taylor-farms-lettuce-named-as-source-of-us-cyclospora-outbreak-fda-reports-false-positive-product-sample>

Food Safety News (19 de julio de 2026). FDA says *Cyclospora* test on lettuce from Taylor Farms was a false positive; outbreak investigation ongoing. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/07/fda-says-cyclospora-test-on-lettuce-from-taylor-farms-was-a-false-positive-outbreak-investigation-ongoing/>

Grupo Animal (20 de julio de 2026). México investiga brote de diarrea por ciclosporiasis en EU vinculado con lechuga. Recuperado de: <https://grupoanimal.mx/salud/mexico-investiga-ciclosporiasis-lechuga-iceberg-diarrea-eu>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (19 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *cyclospora cayatanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-ceyatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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.: Retiro de lechuga iceberg procedente de México por su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.



Lechuga iceberg.
Créditos: Istockphoto.

El 18 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Taylor Farms de México** (de Guanajuato, México) está retirando del mercado **lechuga iceberg**, debido a su posible contaminación con ***Cyclospora cayetanensis***.

Como antecedente, el retiro se derivó de la identificación de Taylor Farms de México como **proveedor común de la lechuga iceberg** utilizada en establecimientos de Taco Bell vinculados con un **brote de *Cyclospora cayetanensis* registrado en cinco estados de Estados Unidos**. No obstante, **al 19 de julio de 2026 no se habían confirmado resultados positivos del parásito en las muestras de producto analizadas**.

Los productos potencialmente afectados **se distribuyeron del 29 de junio al 16 de julio de 2026** en los estados de **Alabama, Arkansas, Connecticut, Florida, Georgia, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Maryland, Michigan, Misuri, Misisipi, Carolina del Norte, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia, Wisconsin y Virginia Occidental**. Estos tienen los siguientes datos:

- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 50/50**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 80/20**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 2 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 80/20**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga cortada**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de ensalada de lechuga**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 17 al 25 de julio de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga**, marca **CV**, en bolsas separadas de 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/4 de pulgada**, marca **CV**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 2 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/8 de pulgada**, marca **JB**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 al 30 de julio de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 80/20**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 21 al 29 de julio de 2026.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- △ **Mezcla de lechuga y lechuga romana 80/20**, marca **MARK**, con bolsas separadas y presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga cortada**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 18 al 30 de julio de 2026.
- △ **Mezcla de ensalada de lechuga**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 21 al 29 de julio de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga**, marca **MARK**, en bolsas separadas de 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/4 de pulgada**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 50/50**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 al 29 de julio de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 3/8 de pulgada**, marca **MARK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 21 y 28 de julio de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga iceberg**, marca **Marketside (MKTSD)**, en presentaciones de 12 y 24 oz, **comercializada en determinadas tiendas Walmart**; con fechas de consumo preferente del 18 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada**, marca **Marketside (MKTSD)**, en presentaciones de 8 y 16 oz, **comercializada en determinadas tiendas Walmart**; con fechas de consumo preferente del 18 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/8 de pulgada**, marca **PK**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16, 20, 25, 28 y 30 de julio de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga**, marca **PK**, en bolsas separadas de 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 18 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/4 de pulgada**, marca **SUB**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 al 31 de julio de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 50/50**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 18, 21 y 29 de julio, y 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 80/20**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga cortada**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de ensalada de lechuga**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 21 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga**, marca **SY**, en bolsas separadas de 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- △ **Lechuga desmenuzada con corte de 1/8 de pulgada**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 70/30**, marca **SY**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 al 30 de julio de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 80/20**, marca **TF**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga cortada**, marca **TF**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 al 31 de julio de 2026.
- △ **Mezcla de ensalada de lechuga**, marca **TF**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 50/50**, marca **TF**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 19 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Ensalada de lechuga**, marca **TF**, en bolsas separadas 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 1 de agosto de 2026.
- △ **Mezcla de lechuga iceberg y lechuga romana 70/30**, marca **TF**, presentación 4 × 5 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.
- △ **Lechuga cortada en trozos de 1 × 1 pulgada**, marca **TF**, presentación 4 × 4 lb, destinada al servicio de alimentación; con fechas de consumo preferente del 16 de julio al 3 de agosto de 2026.

Por su parte, el SENASICA, coadyuva con la COFEPRIS en la investigación, en el marco de su función de fomentar, impulsar y ejecutar medidas de vigilancia y buenas prácticas agrícolas en el campo mexicano, para fortalecer y salvaguardar la inocuidad a través de la cadena alimentaria. De igual manera tendrá acercamientos con las unidades de producción, a fin de fortalecer la aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (18 de julio de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce in 5 States. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 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>

Walmart (2026). Product Recalls. Recuperado de: <https://corporate.walmart.com/recalls>

Food Safety Magazine (20 de julio de 2026). Taylor Farms Lettuce Named as Source of U.S. *Cyclospora* Outbreak; FDA Reports False Positive Product Sample. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11639-taylor-farms-lettuce-named-as-source-of-us-cyclospora-outbreak-fda-reports-false-positive-product-sample>

Grupo Animal (20 de julio de 2026). México investiga brote de diarrea por ciclosporiasis en EU vinculado con lechuga. Recuperado de: <https://grupoanimal.mx/salud/mexico-investiga-ciclosporiasis-lechuga-iceberg-diarrea-eu>

Food Poisoning News (18 de julio de 2026). Taylor Farms Recalls Mexican-Grown Iceberg Lettuce Amid Multistate *Cyclospora* Outbreak: Number of Taco Bell Lawsuits Against Taco Bell Growing. Recuperado de: <https://www.foodpoisoningnews.com/taylor-farms-recalls-mexican-grown-iceberg-lettuce-amid-multistate-cyclospora-outbreak-number-of-taco-bell-lawsuits-against-taco-bell-growing/>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (19 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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

España: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí originario de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 17 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida notificó que, con base en una **inspección de control en la frontera de España**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **semillas de ajonjolí** 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 físico (térmico) 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) (17 de julio de 2026). Notification 2026.6385: *Salmonella* spp. in semilla de sésamo de Nigeria // *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/858770>

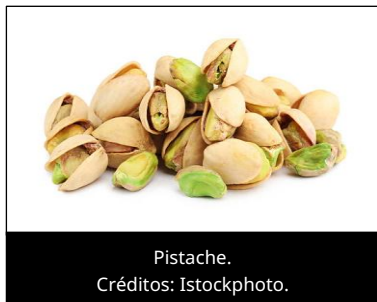
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en pistache originario de Estados Unidos.



El 17 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida notificó que, con base en una **inspección interna realizada por una empresa de Alemania**, se detectó la presencia de ***Salmonella* spp.** en **pistaches picados** procedentes de Italia y originarios de **Estados Unidos**.

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 alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **retiro del producto de los destinatarios**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de pistaches procedentes 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) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de julio de 2026). Notification 2026.6407: *Salmonella* spp. in chopped pistachios from Italy, produced with raw material from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/859413>

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>