



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Secretaría de Salud informa resultado negativo a <i>Cyclospora cayetanensis</i> en lechugas de Taylor Farms de México.....	2
EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Cyclospora cayetanensis</i> vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de México.	4
Francia: Detección de micotoxinas y clorpirifos en pistaches procedente de Estados Unidos.	6
Grecia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria.	7



México: Secretaría de Salud informa resultado negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México.



El 23 de julio de 2026, la **Secretaría de Salud** informó que los análisis realizados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a **muestras de lechuga iceberg y agua** recolectadas en la planta de **Taylor Farms de México, S. de R.L. de C.V.**, **resultaron negativos para la detección de *Cyclospora cayetanensis* y la presencia de coliformes fecales.** Asimismo, las muestras cumplieron con los parámetros fisicoquímicos establecidos en las normas nacionales.

Las muestras fueron recolectadas por la COFEPRIS durante una **visita de inspección y verificación sanitaria a la planta**, efectuada del **18 al 20 de julio**, en la que participaron epidemiólogos y especialistas en inocuidad alimentaria de la **Dirección General de Epidemiología** de la Secretaría de Salud y del **SENASICA**, adscrito a la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural.

Se analizaron **diez muestras de lechuga iceberg**: 5 completas presentes en el establecimiento y cinco muestras de producto terminado: lechuga picada, lavada y desinfectada; así como cuatro muestras de agua para determinación microbiológica y fisicoquímica básica. Las muestras de lechuga fueron **procesadas mediante PCR en tiempo real, conforme al método establecido en el *Bacteriological Analytical Manual* (BAM)**, en el Laboratorio Nacional de Referencia de la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAyAC) de la COFEPRIS.

La empresa **acreditó la implementación de controles de proceso en toda la cadena**, así como la **aplicación de sistemas de gestión de inocuidad basados en recomendaciones internacionales**, entre ellos el **sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** (HACCP, por sus siglas en inglés), el **Codex Alimentarius**, las **normas ISO** y los **esquemas de certificación PrimusGFS y SQF**. Además, informó que **utiliza riego por goteo y que el agua empleada en la planta proviene de pozos propios certificados**. Asimismo, Taylor Farms cuenta con un **sistema de trazabilidad de productos y materias primas**, mediante el cual fue posible rastrear un lote retenido en la aduana de Laredo, Texas. Una muestra de dicho lote había sido reportada inicialmente como positiva por las autoridades estadounidenses; sin embargo, el resultado fue reclasificado posteriormente como falso positivo.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Durante la visita no se identificaron brotes de enfermedades diarreicas ni afectaciones a la salud de los trabajadores que requirieran la intervención de las autoridades sanitarias. En el marco de sus atribuciones, el **SENASICA entrará en contacto con productores de lechuga que suministran producto a la empresa, certificados en esquemas basados en CODEX e ISO, a fin de invitarles a certificarse en materia de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC).**

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 SRRC en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Referencias:

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 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) (24 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>

Taylor Farms (23 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Statement Regarding *Cyclospora* Outbreak. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/newsroom/taylor-fresh-foods-statement-regarding-cyclospora-outbreak/>

Taylor Farms (17 de julio de 2026). Taylor Farms Product Recall Information. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/recall/>

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



El 24 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 presuntamente con lechuga iceberg procedente de México**. A la fecha, se habían confirmado **1,947 casos de personas enfermas, 98 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en Illinois,

Indiana, Kansas, Kentucky, Míchigan, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental.

Cabe precisar que los CDC y la FDA también investigan otros brotes y casos de ciclosporiasis registrados en Estados Unidos que no están relacionados con este evento. Respecto al brote en cuestión, la investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México**, ubicada en Guanajuato, como el **proveedor común de la lechuga iceberg** utilizada en establecimientos de Taco Bell presuntamente vinculados con el brote. **Como medida preventiva, el 17 de julio de 2026 Taylor Farms de México inició el retiro del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México**. Los productos retirados fueron distribuidos entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 en 28 estados e incluyeron presentaciones destinadas a servicios de alimentos, así como productos de la marca Marketside comercializados en Walmart.

No obstante, hasta el 19 de julio, **la FDA no había confirmado la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras analizadas**. Asimismo, el resultado inicialmente atribuido a una muestra proporcionada por Taylor Farms de México **fue reclasificado como falso positivo tras una nueva revisión de laboratorio**. A pesar de ello, la investigación de rastreo de la FDA y los datos epidemiológicos continúan señalando a la lechuga iceberg rallada de Taylor Farms de México, como la presunta fuente del brote. La FDA continuará colaborando con las autoridades federales y estatales en la investigación de este evento y verificará que los productos implicados hayan sido retirados del mercado.

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) (24 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) (24 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>

Taylor Farms (23 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Statement Regarding *Cyclospora* Outbreak. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/newsroom/taylor-fresh-foods-statement-regarding-cyclospora-outbreak/>

Taylor Farms (17 de julio de 2026). Taylor Farms Product Recall Information. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/recall/>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

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-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

Francia: Detección de micotoxinas y clorpirifos en pistaches procedente de Estados Unidos.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 24 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 interna de una empresa en Francia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas, ocratoxina A y clorpirifos** en **pistaches** procedentes de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se detectaron **dos micotoxinas en concentraciones superiores a los límites máximos** permitidos en la Unión Europea: **aflatoxinas totales**, con **205.75 µg/kg (ppb)**, frente al límite establecido de 10 µg/kg, y **ocratoxina A**, con **86.2 µg/kg (ppb)**, frente al límite de <5 µg/kg. Asimismo, se identificó **clorpirifos** en una concentración de **0.033 mg/kg (ppm)**, superior al **Límite Máximo de Residuos (LMR)** de **0.01 mg/kg (ppm)**. El clorpirifos figura en la Base de Datos de Plaguicidas de la Unión Europea con el estatus de “no aprobado”, debido a que su aprobación no fue renovada conforme al Reglamento (CE) n.º 1107/2009, mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18.

El hecho fue clasificado como una **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **informar a los destinatarios del producto**.

En México, de acuerdo con la **NOM-247-SSA1-2008**, el límite máximo permitido de aflatoxinas en los alimentos regulados por esta norma es de **20 µg/kg (ppb)**. Asimismo, en el país, el **LMR** permitido para **clorpirifos** establecido para el **pistache** es de **0 mg/kg (ppm)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de pistache procedente de Estados Unidos**. 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) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas. Estas acciones tienen como objetivo disminuir y evitar la presencia de agentes químicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (24 de julio de 2026). Notification 2026.6578: Aflatoxine B1, Ochratoxine A, Aflatoxines B and G and Chlorpyrifos Pistachios from United states. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861326>

Diario Oficial de la Unión Europea (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://eurlex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

Comisión Europea (CE) (2020). Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18 de la Comisión, de 10 de enero de 2020, por el que no se renueva la aprobación de la sustancia activa clorpirifos. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2020/18/oj/spa

Diario Oficial de la Unión Europea (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 semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Métodos de prueba*. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/docFuente/5100356>

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://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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 23 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 **controles fronterizos en Grecia**, se detectó la presencia de ***Salmonella* spp.** en tres consignaciones de **semillas de ajonjolí** procedentes de **Nigeria**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos **confirmaron 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.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo fue catalogado como **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 primaria, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de julio de 2026). Notification 2026.6547: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/860856>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de julio de 2026). Notification 2026.6548: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/860865>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de julio de 2026). Notification 2026.6550: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/853016>

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>