



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 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
EE. UU.: Seguimiento del informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis.	6
EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Enteritidis vinculado con huevos blancos y rojos.	9
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria revisa Límites Máximos de Residuos de clofentezina.	10

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 24 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 **13** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1392)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 72.
- ✍ Brote de ***Salmonella Javiana* (#1395)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 106.
- ✍ Brote de ***Listeria monocytogenes* (#1379)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA ha iniciado el rastreo y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 8.
- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1390)**, vinculado **presuntamente a lechuga iceberg procedente de México** (15/07/2026): La investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México, ubicada en Guanajuato, como proveedor común de la lechuga iceberg** utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados presuntamente con el brote. Por ello, el 17 de julio, la empresa inició el **retiro del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México, como una medida preventiva**. Los productos 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 y 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**. Además, el resultado positivo inicialmente atribuido a una muestra suministrada 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 continúa verificando el retiro y recolectando nuevas muestras en coordinación con la empresa y las autoridades estatales. Se han notificado **1,947 casos, 98 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#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 personas enfermas registradas aumentó de 8 a 10.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#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 personas enfermas registradas 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 personas enfermas registradas aumentó de 69 a 81.
- ✎ 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 notificado fallecimientos**.
- ✎ 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 personas enfermas registradas se mantiene en 14.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Enteritidis (#1378)**, vinculado a **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)** (10/06/2026): Las investigaciones epidemiológicas, de laboratorio y de rastreabilidad realizadas por la FDA y los CDC identificaron los huevos producidos por **Midwest Poultry Services, L.P.** como una fuente probable del brote, aunque estos no explicarían la totalidad de los casos. De las 44 personas entrevistadas, 40 (91%) informaron haber consumido huevos antes de enfermar. Asimismo, muestras recolectadas en granjas de Texas resultaron positivas a *Salmonella* spp. y algunas presentaron coincidencia genética con la cepa asociada al brote. El 21 de julio, la empresa inició el retiro preventivo de **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)**, producidos y distribuidos desde granjas de Texas entre el 6 de junio y el 3 de julio de 2026. Los productos afectados tienen fechas de venta preferente o caducidad comprendidas entre el 20 de julio y el 17 de agosto de 2026. Hasta el momento, se han registrado **98 casos en 17 estados**, con inicio de síntomas entre el 21 de noviembre de 2025 y el 30 de junio de 2026. Del total de personas afectadas, **26 requirieron hospitalización y no se notificaron defunciones**. La investigación continúa para determinar la posible existencia de otras fuentes de infección.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 2.

- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#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 personas enfermas registradas 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 **13 brotes de ETA**, de los cuales **1 está vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de México**, 1 vinculado presuntamente a melón procedente de Guatemala, 1 vinculado presuntamente a arándanos orgánicos congelados, 1 vinculado presuntamente con huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (*cage free*) y 9 con productos aún no identificados.

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), 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) (24 de julio de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

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 9 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 9-State Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026) Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-9-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>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). Surveillance of Cyclosporiasis. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/php/surveillance/index.html>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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) (24 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Shell Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/shell-eggs-07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de julio de 2026). Midwest Poultry Services. L.P. Recalls Shell Eggs Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/midwest-poultry-services-lp-recalls-shell-eggs-due-possible-salmonella-enteritidis-contamination>

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

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (27 de julio de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Taylor Farms (24 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) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

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



EE. UU.: Seguimiento del informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 24 de julio de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) actualizaron el **informe de vigilancia nacional de ciclosporiasis**. Los CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) investigan **varios grupos de infecciones por *Cyclospora cayetanensis* sin una fuente común identificada**, así como **un brote multiestatal vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de**

México.

A. Casos de enfermos confirmados mediante pruebas de laboratorio.

- ✓ **Casos de enfermos en Estados Unidos.** Entre el 1 de mayo y el 20 de julio de 2026, se confirmaron **4,173 casos de ciclosporiasis adquiridos en EE. UU.** distribuidos en **41 estados**, con **308 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**. **Este total incluye tanto los casos asociados con brotes identificados** —entre ellos, el brote #1390— **como aquellos que aún no han sido vinculados con una fuente común de exposición**. Las personas afectadas tenían entre 2 y 95 años, con una mediana de edad de 44 años; el 56% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 26 de junio de 2026, con casos registrados entre el 1 de mayo y el 16 de julio. Los casos fueron notificados en Alabama, Alaska, Arizona, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Florida, Georgia, Idaho, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Misisipi, Misuri, Nebraska, Nevada, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Rhode Island, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Virginia Occidental, Wisconsin y Wyoming.

Dentro de este total se encuentran los casos correspondientes al brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1390), presuntamente asociado con lechuga iceberg procedente de México. Al 24 de julio, este brote comprendía **1,947 casos, 98 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Michigan, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental. La investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México, ubicada en Guanajuato, como proveedor común de la lechuga iceberg** utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados presuntamente con el brote. Por ello, el 17 de julio, la empresa inició el **retiro del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México, como una medida preventiva**. Los productos 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 y 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.**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Además, el resultado positivo inicialmente atribuido a una muestra suministrada por Taylor Farms de México **fue reclasificado como falso positivo después de 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 continúa verificando el retiro y recolectando nuevas muestras en coordinación con la empresa y las autoridades estatales.

- ✓ **Casos de enfermos registrados fuera de Estados Unidos.** Del 1 de mayo al 20 de julio de 2026, los CDC reportaron **767 casos de ciclosporiasis en personas que consumieron alimentos o agua durante viajes fuera de EE. UU. en los 14 días previos a enfermar**. Estos casos fueron notificados por 41 estados, con 33 hospitalizaciones y ningún fallecimiento. Las personas enfermas tenían edades entre 1 y 89 años, con una mediana de 44 años, y el 58% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 14 de junio de 2026, con casos registrados entre el 1 de mayo y el 15 de julio.

B. Casos de enfermos registrados sin confirmación mediante pruebas de laboratorio.

- ✓ **Casos de enfermos registrados en Estados Unidos.** Los CDC tienen conocimiento de al menos **7,400 casos adicionales notificados por los departamentos de salud estatales y locales**, los cuales **aún no han sido confirmados mediante pruebas de laboratorio** y requieren mayor investigación y análisis. Una proporción considerable de estos casos fue reportada en Michigan y Ohio. Los CDC colaboran estrechamente con las autoridades estatales para actualizar las cifras conforme se confirmen nuevos casos.

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). Surveillance of Cyclosporiasis. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/php/surveillance/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de julio de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

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 9 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 9-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>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (27 de julio de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Taylor Farms (24 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) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

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



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis vinculado con huevos blancos y rojos.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

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 *Salmonella* Enteritidis** vinculado con **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage-free)**. Se han confirmado **98 casos de personas enfermas, 26 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en 17 estados: **Arizona, California, Colorado, Georgia, Illinois, Luisiana, Míchigan, Misuri, Misisipi, Carolina del Norte, Nuevo México, Nevada, Nueva York, Oklahoma, Carolina del Sur, Texas, Virginia Occidental.**

Las investigaciones epidemiológicas, de laboratorio y de rastreabilidad realizadas por la FDA y los CDC identificaron los huevos producidos por **Midwest Poultry Services, L.P. como una fuente probable del brote**, aunque estos no explicarían la totalidad de los casos. Los síntomas comenzaron entre el 21 de noviembre de 2025 y el 30 de junio de 2026. De las 44 personas entrevistadas, 40 (91%) informaron haber consumido huevos antes de enfermarse. Asimismo, **muestras recolectadas en granjas de Texas resultaron positivas a *Salmonella* spp.** y algunas presentaron coincidencia genética con la cepa asociada al brote.

El 22 de julio, la empresa inició el **retiro preventivo de 1,589,577 docenas de huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)**, producidos y distribuidos desde granjas de Texas entre el 6 de junio y el 3 de julio de 2026. Los productos potencialmente afectados se vendieron bajo las marcas **Country Morning, Cal-Maine Sunups, Brookshire's, Simple Truth, and Kroger**; en presentaciones de 6, 12, 18, 20, 24, 30, 36 y 60 piezas, además de presentaciones a granel de 15 y 30 docenas. Los productos presentan el **código de planta P-1950, 0840962 y 840962** y una fecha juliana comprendida entre 157 y 184. Las **fechas de venta o consumo preferente** se encuentran entre el **20 de julio y el 17 de agosto de 2026**. Los huevos se distribuyeron mediante tiendas Kroger, establecimientos Brookshire's, clientes minoristas y establecimientos de servicios de alimentos en **Arkansas, Luisiana, Misisipi, Nuevo México, Oklahoma, Texas. La investigación continúa para determinar la posible existencia de otras fuentes de infección.**

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria 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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-july-2026>
Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Shell Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/shell-eggs-07-26/index.html>
Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de julio de 2026). Midwest Poultry Services, L.P. Recalls Shell Eggs Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/midwest-poultry-services-lp-recalls-shell-eggs-due-to-possible-salmonella-enteritidis-contamination>
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

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria revisa Límites Máximos de Residuos de clofentezina.



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

El 23 de julio de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó una revisión de los **Límites Máximos de Residuos (LMR)** existentes para la **clofentezina**, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 396/2005. La sustancia activa ya **no está autorizada en la Unión Europea**, debido a que **su aprobación no fue renovada** mediante el **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2456**.

La evaluación **consideró los límites máximos de residuos del Codex Alimentarius (CXL)**, así como las tolerancias de importación reportadas por los Estados miembros y el Reino Unido. Aunque la EFSA **no identificó un riesgo para los consumidores**, señaló que todos los CXL y tolerancias de importación evaluados cuentan con información insuficiente, por lo que la evaluación de riesgo se considera únicamente indicativa:

-  La **clofentezina** fue identificada previamente como una sustancia con propiedades de **disrupción endocrina** que puede causar **efectos adversos en humanos**, lo que derivó en la **no renovación de su aprobación en la Unión Europea**.
-  La **definición de residuo para fines de vigilancia** se propuso como **clofentezina**, aplicable a **cultivos frutales y de hoja** tras aplicación foliar. Para la evaluación de riesgo se establecieron dos definiciones: **clofentezina** (compuesto principal) y **2-clorobenzonitrilo (2-CBN)** (metabolito).
-  Se dispone de **métodos analíticos** para monitorear clofentezina en matrices con **alto contenido de agua, ácido, grasa**, matrices secas y té negro, con un **límite de cuantificación de 0.01 mg/kg**. Sin embargo, persisten **brechas de información** relacionadas con la **eficiencia de extracción** y con métodos específicos para **lúpulo**.
-  Los datos de **ensayos de residuos** fueron suficientes para derivar **propuestas tentativas de LMR y valores de evaluación de riesgo** para los productos evaluados; no obstante, dichas propuestas requieren **mayor consideración por parte de los gestores de riesgo** debido a las **brechas de información identificadas**.
-  La **exposición crónica del consumidor** se calculó mediante el modelo **PRIMo 3.1 de la EFSA**. La mayor exposición estimada representó el **4% de la Ingesta Diaria Admisible (IDA)** para los usos autorizados evaluados, y el **30% de la IDA** al considerar los **CXL existentes**. No se realizaron cálculos de **exposición aguda**, ya que no se consideró necesario establecer una dosis aguda de referencia (ARfD) para esta sustancia activa.
-  La EFSA **no identificó indicios de riesgo crónico para los consumidores con base en la evaluación indicativa realizada**; sin embargo, debido a la **insuficiencia de datos disponibles**, recomendó generar **información adicional** sobre la **toxicidad general del metabolito 2-CBN**, la **eficiencia de extracción**, los **métodos analíticos** y los posibles **metabolitos formados durante el procesamiento de los alimentos**. Por ello, las **propuestas de LMR deben considerarse tentativas y sujetas a una evaluación adicional por parte de los gestores de riesgo**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias:

Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (23 de julio de 2026). Review of the existing maximum residue levels for clofentezine according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10260>

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://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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>