



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

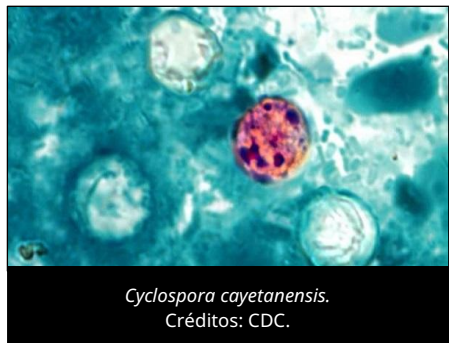
EE. UU.: Seguimiento del informe de vigilancia nacional de casos de ciclosporiasis.	2
España: Detección de plaguicidas en mango procedente de Perú.....	5
España: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos.	6
China: Estudio documenta un efecto tóxico sinérgico de la flumetrina y el hexaconazol en abejas melíferas.	7
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del fluazaindolizine en plaguicidas.	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 28 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 27 de julio de 2026, se confirmaron **6,707 casos de ciclosporiasis adquiridos en EE. UU.** distribuidos en **45 estados**, con **423 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 1 y 98 años, con una mediana de edad de 44 años; el 56% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 2 de julio de 2026, con casos registrados entre el 1 de mayo y el 25 de julio. Los casos fueron notificados en Alabama, Alaska, Arizona, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Delaware, 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, Oregón, Pensilvania, Rhode Island, Dakota del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Vermont, 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, Míchigan, 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 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 27 de julio de 2026, los CDC reportaron **1,018 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 42 estados, con 42 hospitalizaciones y ningún fallecimiento. Las personas enfermas tenían edades entre 10 meses y 89 años, con una mediana de 44 años, y el 58% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 17 de junio de 2026, con casos registrados entre el 1 de mayo y el 22 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 **11,500 casos adicionales notificados por los departamentos de salud estatales y locales, los cuales aún no han sido confirmados mediante pruebas de laboratorio** o requieren más investigación y análisis, como descartar viajes internacionales. 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) (28 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-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>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (29 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) (17 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>

España: Detección de plaguicidas en mango procedente de Perú.



Mangos.
Créditos: Istockphoto.

El 28 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 España**, se detectó la presencia de los **residuos de plaguicidas en mango fresco** originario de **Perú**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron las siguientes concentraciones:

Contaminante / Plaguicida	Notificación 2026.6722 (mg/kg – ppm)	Límites Máximos Permitidos (LMR) en la Unión Europea (mg/ kg – ppm)
Dimetoato	0.023 ± 0.012	0.01
Propamocarb	0.039 ± 0.020	0.01
Tiametoxam	0.020 ± 0.010	0.01
Ometoato	0.086 ± 0.043	0.01

En este contexto, la notificación se sustenta en el **Reglamento (CE) n.º 396/2005**, que establece el **Límite Máximo de Residuos (LMR)** de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Para el **caso del mango**, los LMR aplicables a **dimetoato y ometoato** fueron incorporados al anexo V mediante el **Reglamento (UE) 2021/155**; el correspondiente a **tiametoxam** está en el **Reglamento (UE) 2023/334**; y el de **propamocarb**, se modifica mediante el **Reglamento (UE) 2025/1305**. Estos actos modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 396/2005.

El hecho se clasificó como una **notificación informativa para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue **informar a las autoridades**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de mango procedente de Perú**. 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.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de julio de 2026). Notification 2026.6722: Dimetoato en mangos en Perú / Dimethoate in mangoes in Perú. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861208>

Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. (23 de febrero de 2005). *Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y por el que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo*. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>

Comisión Europea. (9 de febrero de 2021). *Reglamento (UE) 2021/155 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II, III y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 respecto de los LMR del dimetoato, ometoato y otras sustancias*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R0155&>

Comisión Europea. (2 de febrero de 2023). *Reglamento (UE) 2023/334 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II y V del Reglamento (CE) n.º 396/2005 en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clotianidina y tiametoxam en determinados productos*. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/334/oj>

Comisión Europea. (2 de julio de 2025). *Reglamento (UE) 2025/1305 de la Comisión, por el que se modifican los anexos II, III y IV del Reglamento (CE) n.º 396/2005 en lo que respecta a los límites máximos de residuos de amidosulfurón, azoxistrobina, hexitiazox, isoxabén, picloram, propamocarb, tiosulfato de plata y sodio y teflutrina en determinados productos*. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2025/1305/oj>

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

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



España: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos.



Almendras.
Créditos: Istockphoto.

El 28 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 España**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en almendras sin cáscara** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración superior a **>24 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1** y superior a **>24 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina total**, cuando el

límite máximo permitido en la Unión Europea es de **8 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **10 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina total**. Dichos límites se encuentran establecidos en el **Reglamento (UE) 2023/915**, aplicable a almendras destinadas al consumo final o utilizadas como ingrediente alimentario.

El hecho fue clasificado como **notificación informativa para la atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **informar a las autoridades**.

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 almendra 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) en la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes químicos peligrosos en los alimentos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de julio de 2026). Notification 2026.6719: Aflatoxinas en almendras procedentes de EE. UU. /Aflatoxins in almond seeds from USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/859384>

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://eurlex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

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 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>



China: Estudio documenta un efecto tóxico sinérgico de la flumetrina y el hexaconazol en abejas melíferas.



Abeja melífera (*Apis mellifera* L.)
Créditos: Istockphoto.

El 24 de julio de 2026, se informó que científicos de diversas instituciones de China documentaron que la **exposición simultánea de abejas melíferas (*Apis mellifera* L.) a flumetrina y hexaconazol** produce un **efecto tóxico sinérgico agudo**, considerablemente superior al esperado por la suma de los efectos individuales. La combinación también provocó alteraciones asociadas con el estrés oxidativo, el metabolismo energético y la respuesta inmunitaria, lo que refuerza la necesidad de **incorporar las mezclas de plaguicidas en las evaluaciones de riesgo para polinizadores.**

Para evaluar la **toxicidad oral aguda**, los ensayos se realizaron conforme a la **Directriz 213 de la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE)**. Se utilizaron abejas procedentes de tres colonias independientes, distribuidas aleatoriamente en jaulas de 15 individuos. **La interacción entre ambas sustancias se estimó a partir de sus valores de concentración letal media a cuatro días.** Entre los principales hallazgos destacan:

- ✿ La **flumetrina**, acaricida piretroide utilizado para controlar *Varroa destructor*, **presentó mayor toxicidad aguda que el hexaconazol**, fungicida triazólico empleado en la protección de cultivos. Sin embargo, **la coexposición incrementó marcadamente la mortalidad**, con proporciones de sinergia de 27.9 a los dos días y de 22.3 a los cuatro días. Estos resultados demuestran que **la respuesta tóxica de la mezcla fue muy superior al efecto aditivo previsto para ambos ingredientes activos.**
- ✿ La exposición combinada alteró la actividad de la enzima superóxido dismutasa (SOD), indicadora de respuesta al estrés oxidativo, y produjo cambios más pronunciados en la expresión de los genes *cox17*, *relish*, *apidaecina* e *ilp2*, relacionados con el metabolismo energético y la función inmunitaria. Estos **efectos bioquímicos y moleculares podrían debilitar la capacidad de las abejas para responder a otros factores de estrés ambiental y sanitario.**

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa activamente en la Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores (ENCUSP) mediante diversas acciones y colaboraciones interinstitucionales. Además, se cuenta con el Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Miel, el cual fomenta la prevención de riesgos en la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes físicos, químicos y biológicos en la miel.

Referencias: *Beyond Pesticides* (24 de julio de 2026). Synergistic Effects Documented for Multiple Pesticide Exposure on Honey Bee Health. Recuperado de: <https://beyondpesticides.org/dailynewsblog/2026/07/synergistic-effects-documented-for-multiple-pesticide-exposure-on-honey-bee-health/>
Cang, T., Wang, Y., Li, X., Peng, X., Zhao, Q., Mu, X., Zhou, G. y Wang, Y. (2026). Combined exposure to flumethrin and hexaconazole induces synergistic oxidative, metabolic, and immune dysregulation in honeybees. *Journal of Hazardous Materials*, 514, 142902. DOI: 10.1016/j.jhazmat.2026.142902

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (19 de marzo de 2021). Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del fluazaindolizine en plaguicidas.



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

El 24 de julio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **revisión de la evaluación del riesgo** de la sustancia activa **fluazaindolizine** utilizada **como nematocida en cucurbitáceas con cáscara comestible (pepino y calabacita) y zanahoria**, en el marco de la evaluación inicial de la sustancia activa de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1107/2009. En este sentido, la Agencia publicó las siguientes conclusiones:

- 🧪 Se confirmó que la **fluazaindolizine presenta eficacia nematocida suficiente** en cucurbitáceas de piel comestible —**pepino y calabacita**—, así como en **zanahoria**. Además, **no se detectaron áreas críticas de preocupación** relacionadas con sus **propiedades físicas, químicas y técnicas, la formulación evaluada o los métodos analíticos**.
- 🧪 En materia de **toxicología de mamíferos y exposición no dietética**, no se identificaron áreas críticas de preocupación; sin embargo, **la fluazaindolizine obtuvo un resultado positivo en un ensayo *in vitro* de fototoxicidad y fue considerada positiva para fotomutagenicidad. Por ello, determinados componentes de la evaluación del riesgo no pudieron finalizarse**. Asimismo, la información disponible fue insuficiente para determinar **el potencial aneugénico** del metabolito IN-VM862, es decir, su capacidad para alterar el número de cromosomas durante la división celular. También quedó pendiente evaluar el riesgo para la salud humana derivado de la inhalación de este metabolito volátil.
- 🧪 En la evaluación de **residuos**, las **lagunas de información impidieron finalizar la evaluación del riesgo para el consumidor**. Respecto al **destino y comportamiento ambiental**, quedó pendiente investigar la **posible formación de ácido trifluoroacético (TFA)** como resultado de la degradación metabólica de la fluazaindolizine.
- 🧪 En la evaluación **ecotoxicológica**, **no se identificaron aspectos sin concluir ni áreas críticas de preocupación** para los organismos no objetivo.
- 🧪 Se concluyó que la **fluazaindolizine no cumple los criterios para ser considerada disruptora endocrina**, tanto para los seres humanos como para los organismos no objetivo.

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) (24 de julio de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance fluazaindolizine. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10194>
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>