



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de junio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de lambda cyhalotrina en aguacate procedente de Perú....2

Países Bajos y Bélgica: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.....3

EE. UU.: El Departamento de Salud y Bienestar de Idaho investiga dos brotes de *Campylobacter* spp. vinculados con leche cruda.....4

Internacional: Organización Mundial de la Salud publica la edición 2026 de las estimaciones de carga de enfermedades transmitidas por alimentos.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de lambda cyhalotrina en aguacate procedente de Perú.



Aguacate.
Créditos: Istockphoto.

El 4 de junio 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 interna de una empresa de Países Bajos**, se detectó la presencia de residuos del plaguicida **lambda cyhalotrina** en **aguacate** procedente de **Perú**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.32 mg/kg (ppm)** de **lambda cyhalotrina**, cuando el Límite Máximo de Residuos (LMR) permitido en la Unión Europea es de **0.01 mg/kg (ppm)**.

El evento fue clasificado como una **notificación de alerta** con un **nivel de riesgo grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar a los destinatarios, notificar al consignador, la destrucción del producto y su retiro del mercado**.

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el ingrediente activo **lambda cyhalotrina** en **México** **tiene un LMR de 0.20 ppm para el cultivo de aguacate**.

En el contexto nacional, **México importa aguacate de Perú**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de junio de 2026). Notificación 2026.4923 Lambda-cyhalothrin in avocado from Peru. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848952>

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) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Países Bajos y Bélgica: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.



El 4 de junio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en **inspecciones de control en las fronteras de los Países Bajos y de Bélgica**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de pollo congelada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **microorganismo para el cual se establece tolerancia cero en carne de ave destinada al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México importa carne de pollo procedente de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de junio de 2026). Notification 2026.4901 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848747>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de junio de 2026). Notification 2026.4907 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/848833>

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.: El Departamento de Salud y Bienestar de Idaho investiga dos brotes de *Campylobacter* spp. vinculados con leche cruda.



Imagen representativa.
Créditos: Istockphoto.

El 3 de junio de 2026, el Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) informó que investiga **dos brotes de *Campylobacter* spp.** vinculados con el consumo de **leche cruda**.

Como antecedente, se menciona que los **productos lácteos crudos** (no pasteurizados) **pueden estar contaminados con bacterias que representan un riesgo** especial para niños, mujeres embarazadas, personas mayores e inmunodeprimidos.

La investigación se realiza en colaboración con los distritos locales de salud pública:

Distrito de Salud del Panhandle (PHD1), Distrito de Salud del Suroeste (PHD3), Distrito de Salud Central (CDH), Salud Pública del Sureste de Idaho (SIPH), Distrito de Salud Pública del Centro Sur (PHD5) y Salud Pública del Este de Idaho (EIPH).

El comunicado indica que, desde el 19 de mayo de 2026, 60 personas se enfermaron tras consumir **leche cruda proveniente de dos operaciones de ordeño ubicadas en el norte y el sur del estado**, de las cuales **45 resultaron positivas a campilobacteriosis**.

Los síntomas de la campilobacteriosis suelen aparecer entre 2 y 5 días después de la exposición e incluyen diarrea (a veces con sangre), fiebre, calambres estomacales, náuseas y vómitos, aunque algunas personas pueden experimentar complicaciones prolongadas. Se recomienda **buscar atención médica inmediata** si se presentan estos síntomas tras su consumo.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud y Bienestar de Idaho (DHW) (3 de junio de 2026). Idaho Public Health officials are investigating two outbreaks likely associated with raw milk. Recuperado de: <https://healthandwelfare.idaho.gov/news/idaho-public-health-officials-are-investigating-two-outbreaks-likely-associated-raw-milk>

Food Safety News (5 de junio de 2026). Dozens sick in Idaho outbreak tied to raw milk. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/06/dozens-sick-in-idaho-outbreak-tied-to-raw-milk/>

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



Internacional: Organización Mundial de la Salud publica la edición 2026 de las estimaciones de carga de enfermedades transmitidas por alimentos.



El 4 de junio de 2026, la **Organización Mundial de la Salud (OMS)** publicó la edición 2026 de las estimaciones de carga de enfermedades transmitidas por alimentos, revelando que los alimentos inseguros causan **866 millones de enfermedades y 1.5 millones de muertes anuales, afectando desproporcionadamente a niños menores de cinco años.**

El informe, realizado por el **Grupo de Referencia de Epidemiología sobre la Carga de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (FERG, 2021-2025)**, se basó en **evidencia científica, estadísticas sanitarias y análisis de riesgos químicos y biológicos** de diversas instituciones. Se incluyen **42 peligros microbiológicos y químicos**, incorporando metales pesados (arsénico, cadmio, plomo, metilmercurio) y nuevos riesgos como rotavirus y *Trypanosoma cruzi*. Entre los principales hallazgos destacan:

- 💡 **Grupos más afectados:** Niños menores de 5 años padecen casi un tercio de todas las ETA. Los riesgos químicos como plomo y metilmercurio afectan su desarrollo neurológico y pueden causar discapacidad permanente.
- 💡 **Principales riesgos y causas:**
 - **Biológicos:** Las bacterias, virus y parásitos transmitidos por los alimentos fueron responsables de la mayoría de las enfermedades (aproximadamente 860 millones). Destacan como potencialmente peligrosos y de gran impacto los siguientes: *Salmonella enterica* no tifoidea, norovirus, *Shigella* spp., *Campylobacter* spp., rotavirus, *Escherichia coli* enterotoxigénica, *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC), *Toxoplasma gondii*, *Cyclospora cayetanensis*, *Vibrio cholerae*, hepatitis A, aflatoxina B1 y *Listeria monocytogenes*.
 - **Químicos:** A pesar de representar solo el 7% de los casos, causan el 73% de las muertes, especialmente por arsénico inorgánico (42%) y plomo (31%), que incrementan el riesgo de enfermedades cardiovasculares y cáncer.
- 💡 **Desigualdad regional:** África y el Sudeste Asiático concentran casi tres cuartas partes de las enfermedades y el 60% de las muertes. La carga de DALYs es especialmente alta en estas regiones, mientras que Europa presenta la menor carga.
- 💡 **Impacto económico:** Pérdida global de productividad de 647,000 millones de dólares estadounidenses (USD). Cada dólar invertido en infraestructura de seguridad alimentaria podría generar un retorno de 46 USD.
- 💡 **Recomendaciones estratégicas:** Mejorar agua, saneamiento, higiene, seguridad alimentaria, control de contaminantes en origen y vigilancia; adoptar un enfoque

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

multisectorial “*One Health*” que integre salud humana, animal, vegetal y ambiental; priorizar intervenciones usando datos nacionales y regionales para proteger la salud y reducir la mortalidad.

💡 **Campaña y herramientas OMS 2026:** Las estimaciones fueron publicadas antes del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria 2026 bajo el lema “*De la carga a las soluciones: alimentos seguros en todas partes*”, ofreciendo herramientas de datos interactivas para ayudar a los gobiernos a priorizar intervenciones y asignar recursos de manera eficaz.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos y microbiológicos.

Referencias:

Organización Mundial de la Salud (OMS) (4 de junio de 2026). WHO Foodborne Disease Estimates 2026 Edition. Recuperado de: <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety/monitoring-nutritional-status-and-food-safety-and-events/foodborne-disease-estimates/2026-edition>

Organización Mundial de la Salud (OMS) (4 de junio de 2026). Unsafe food causes 866 million illnesses and 1.5 million deaths annually, young children at highest risk. Recuperado de: <https://www.who.int/news/item/04-06-2026-unsafe-food-causes-866-million-illnesses-and-1.5-million-deaths-annually--young-children-at-highest-risk>

Organización Mundial de la Salud (OMS) (2026). Foodborne Disease Estimates. Recuperado de: <https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/foodborne-diseases-estimates>

Organización Mundial de la Salud (OMS) (3 de diciembre de 2024). List of Hazards. Recuperado de: https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/foodborne-diseases-estimates/foodborne-diseases-supplementary-who-hazard-list.pdf?sfvrsn=dd18e154_6

Food Safety Magazine (4 de junio de 2026). Global Foodborne Disease Burden Comparable to Malaria, Per Updated WHO Estimates. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11489-global-foodborne-disease-burden-comparable-to-malaria-per-updated-who-estimates>

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>