



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de junio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## 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
Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América. ....	4
EE. UU.: Estudio vincula mortalidad de colonias de abejas de Florida y California con prevalencia de residuos de plaguicidas. ....	5
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación del informe de seguimiento posterior a la comercialización de la canola 73496 genéticamente modificada. ....	6

# 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.**



Imagen representativa.  
Créditos: FDA

El 10 de junio 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 **tres** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito agropecuario:

### **A. Casos en seguimiento** (fecha de publicación).

- 📌 Brote de ***Salmonella* Newport (#1366)**, vinculado a **melón de Guatemala** (25/02/2026): El brote ha finalizado; no obstante, 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 la empresa **Ayco Farms Inc.** (de Pompano Beach, Florida), como un proveedor habitual de melón importado de Guatemala. En respuesta, Ayco Farms inició un retiro del mercado de los productos involucrados. Actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda a los consumidores abstenerse de consumir melón. Como parte de esta investigación, la FDA incluyó a las empresas **Ayco San Jorge y Compañía Limitada y Agrobassy y Cia Ltda.**, ambas proveedoras de melón de Guatemala, en la **Alerta de Importación 99-35**. Esta medida implica que los **melones originarios de Guatemala y provenientes de dichas empresas** no podrán ingresar al comercio de Estados Unidos hasta que demuestren haber corregido las deficiencias que dieron lugar a esta acción. El número de casos confirmados fue de 70 personas enfermas en 25 estados de EE. UU.
- 📌 Brote de ***Cyclospora* spp. (#1375)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas incrementó de 7 a 8.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

↯ Brote de ***Salmonella* Enteritidis (#1378)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/06/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 62.

La lista de 2026 integra 3 brotes de ETA, vinculado con melón procedente de Guatemala y 2 productos aún no identificados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, 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 de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

### Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de junio de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: [https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm\\_medium=email&utm\\_source=govdelivery](https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks?utm_medium=email&utm_source=govdelivery)

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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1128.html)

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de abril de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98661. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=219361>

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



## Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.



Pistaches.  
Créditos: Istockphoto.

El 10 de junio 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 oficial en la frontera de Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **pistache** procedente de **EE. UU.**

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **63.6 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1**, así como de **67.2 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**, cuando el límite máximo permitido en la Unión Europea son de **8 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **10 µg/kg (ppb)** para **aflatoxinas totales**, respectivamente.

Los hechos fueron clasificados como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **el redespacho del producto**.

De acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008, **en México**, el **límite máximo permitido** de aflatoxinas presentes en alimentos sujetos a esta norma es de **20 µg/kg (ppb)**.

En el contexto nacional, **México importa pistache de EE. UU.** 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 la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (10 de junio de 2026). Notification 2026.5138 Superamento limiti massimi di aflatoxine / aflatoxins in shelled pistachios from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/850553>

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://eur-lex.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://dof.gob.mx/nota\\_detalle\\_popup.php?codigo=5100356](https://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5100356)

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>



### EE. UU.: Estudio vincula mortalidad de colonias de abejas de Florida y California con prevalencia de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.  
Créditos: La Crónica de hoy.

El 11 de junio de 2026, el portal *Beyond Pesticides* informó que científicos de diversas instituciones de Estados Unidos detectaron **altos niveles de plaguicidas en colonias comerciales de abejas melíferas**, destacando que el **neonicotinoide imidacloprid contribuyó al 99.9% del riesgo total** para las colonias, siendo consistente en todas las operaciones analizadas en Florida y California.

Los investigadores examinaron **132 colonias de 23 operaciones apícolas comerciales**, muestreando **abejas adultas y moribundas**, así como sus productos como cera y pan de abeja, para identificar residuos químicos. Entre los principales hallazgos destacan:

- Se encontraron **altos niveles de acaricidas aplicados por los apicultores**, seguidos de fungicidas, en todas las matrices de colonias. Entre los acaricidas, el **amitraz** fue el más frecuente, detectado en la mayoría de las muestras de abejas, cera y pan de abeja.
- Aunque los **herbicidas e insecticidas** se encontraron con menor frecuencia, la exposición a **imidacloprid** fue predominante, con **alta prevalencia y niveles elevados en abejas moribundas**, reflejando un **sesgo de supervivencia**, ya que las abejas sobrevivientes dentro de la colmena no presentaron la misma exposición. Los resultados adicionales mostraron que las **abejas adultas de California** tenían una mayor prevalencia de plaguicidas que las de Florida: los herbicidas se detectaron en **1.5% de las abejas adultas de Florida** y en **50% de las de California**, mientras que los insecticidas se detectaron en **27.3% de las abejas de Florida** y **80% de las de California**.
- El estudio utilizó un **modelo de escenario peor** (el riesgo máximo posible), que confirmó que el **imidacloprid es el principal contribuyente al coeficiente de riesgo**. Los hallazgos ponen de manifiesto que, aunque las pérdidas de abejas son **multifactoriales**, los residuos químicos individuales representan una amenaza significativa para la salud de las colonias.

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 y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros físicos, químicos y microbiológicos.

Referencias: *Beyond Pesticides* (11 de junio de 2026). Adding to Wide Body of Science, Study Finds Pesticide Residues in Honey Bee Colonies Cause Acute Mortality. Recuperado de: <https://beyondpesticides.org/dailynewsblog/2026/06/adding-to-wide-body-of-science-study-finds-pesticide-residues-in-honey-bee-colonies-cause-acute-mortality/>

Lamas, Z. S., Chen, Y., Niño, E. L., Boncristiani, D., Seshadri, A., Fine, J., & Evans, J. D. (2026). Chemical residues in declining commercial honey bee colonies. *Environmental Toxicology and Pharmacology*, 124, 105048. <https://doi.org/10.1016/j.etap.2026.105048>

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>

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 publica evaluación del informe de seguimiento posterior a la comercialización de la canola 73496 genéticamente modificada.



Cultivo de canola.  
Créditos: Istockphoto.

El 11 de junio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **evaluación del informe de seguimiento posterior a la comercialización (PMM)** de 2025 de la **canola 73496 (OSR) genéticamente modificada** concluyendo que las **condiciones de consumo y usos previstos** considerados en la evaluación de riesgos previa a la comercialización **siguen siendo válidas durante el periodo de autorización de 10 años**, salvo que en el futuro se identifiquen cambios significativos.

El análisis correspondió al PMM de 2025, presentado por Corteva a la Comisión Europea (CE), para el periodo de junio de 2024 a julio de 2025. La EFSA determinó que la **metodología utilizada y la información adicional proporcionada fueron suficientes** para confirmar que las hipótesis originales sobre consumo, usos previstos y exposición dietética humana y animal continúan siendo aplicables.

La **canola 73496** fue modificada genéticamente para conferir **tolerancia al herbicida glifosato** mediante la expresión de la proteína glifosato acetiltransferasa GAT4621. En evaluaciones previas se habían identificado cambios composicionales en semillas, principalmente aumentos en aminoácidos N-acetilados como N-acetilaspártato, N-acetilglutamato y N-aciltreonina.

El informe de seguimiento mostró un pequeño aumento en el cultivo de esta canola en Australia, Canadá y Estados Unidos, lo que podría derivar en mayores importaciones de semillas, aceite y harina hacia la Unión Europea (UE), así como en un incremento en la producción de harina dentro de la UE. No obstante, no se reportaron nuevos usos alimentarios ni en piensos.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (11 de junio de 2026). Assessment of the 2025 post-market monitoring report of genetically modified oilseed rape 73496. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10142>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>