



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 junio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas. ....2

EE. UU.: El Departamento de Salud de Luisiana investiga casos de campilobacteriosis y criptosporidiosis vinculados con el consumo de leche cruda. ....3

Reino Unido: Estudio identifica factores que impulsan el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos entre los adultos mayores. ....4

Bélgica: Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria publica Informe Anual 2025. ....5

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.  
Créditos: Portal Frutícola.

El 23 de junio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-05**, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- 🔍 **Gilda Flores de la Luz**, por detección de **monocrotofos** en **tuna roja** originaria del municipio de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 23/06/2026).
- 🔍 **Luz Elena Dávalos Arteaga**, por detección de **monocrotofos** y **diazinon** en **tuna verde** originaria del municipio de **Acatzingo, Puebla** (fecha de publicación: 23/06/2026).

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los Límites Máximos de Residuos (LMR) aplicables a los ingredientes activos **monocrotofos** y **diazinon** son de **0 ppm** en el cultivo de **tuna**.

Las unidades de producción referidas **no se encuentran registradas** en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de mayo de 2026. Por lo anterior, el SENASICA mantiene el seguimiento a través del Comité Estatal de Sanidad Vegetal del Estado de Puebla, para que exhorte a las implicadas a implementar las Buenas Prácticas Agrícolas, con el objeto de fortalecer las medidas y procedimientos que permiten disminuir los riesgos de contaminación por plaguicidas en tuna.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de junio de 2026). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_258.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html)

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



**EE. UU.: El Departamento de Salud de Luisiana investiga casos de campilobacteriosis y criptosporidiosis vinculados con el consumo de leche cruda.**



Imagen representativa.  
Créditos: Istockphoto.

El 23 de junio de 2026, el Departamento de Salud de **Luisiana** (LDH) informó que investiga un grupo de enfermedades asociado con el consumo de **leche cruda**, luego de que, desde el 23 de abril de 2026, se identificaran **11 personas enfermas por campilobacteriosis y/o criptosporidiosis**. La autoridad sanitaria precisó que **dos de ellas requirieron hospitalización**. Hasta el momento, no se han reportado defunciones.

Como antecedente, se menciona que, conforme a la legislación de Luisiana, la leche cruda solo puede venderse o distribuirse para consumo animal o de mascotas.

Las **personas enfermas reportaron haber consumido leche cruda procedente de tres operaciones de ordeño diferentes en Luisiana**. El LDH recordó que la leche cruda puede contener microorganismos patógenos, entre ellos ***Campylobacter spp.*, *Cryptosporidium spp.*, *Escherichia coli*, *Listeria spp.*, *Brucella spp.* y *Salmonella spp.***

La autoridad sanitaria advirtió que los niños pequeños, mujeres embarazadas, adultos mayores y personas inmunodeprimidas tienen mayor riesgo de desarrollar complicaciones graves por el consumo de leche cruda o productos lácteos no pasteurizados.

La investigación continúa, por lo que podrían identificarse más casos. Asimismo, el LDH exhortó a quienes hayan consumido estos productos y presenten síntomas a buscar atención médica.

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 de peligros microbiológicos.

Referencias: Departamento de Salud de Luisiana (LDH) (23 de junio de 2026). LDH reports illnesses associated with raw milk consumption. Recuperado de: <https://ldh.la.gov/news/7674>

*Food Safety News* (24 de junio de 2026). Raw milk outbreak reported in Louisiana. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/06/raw-milk-outbreak-reported-in-louisiana/>

*Food Poisoning Bulletin* (24 de junio de 2026). LA Raw Milk *Campylobacter*, *Cryptosporidium* Outbreak Sickens 11. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/la-raw-milk-campylobacter-cryptosporidium-outbreak-sickens-11/>

*Food Poison Journal* (23 de junio de 2026). *Campylobacter* and *Cryptosporidium* in raw milk sickens 11 in Louisiana. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/campylobacter-and-cryptosporidium-in-raw-milk-sickens-11-in-louisiana/>

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



### Reino Unido: Estudio identifica factores que impulsan el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos entre los adultos mayores.



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

El 11 de junio de 2026, la **Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS)** publicó un estudio que identificó que **los adultos mayores en Escocia enfrentan un mayor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, debido a la interacción de factores biológicos, físicos, psicológicos, económicos y sociales. Entre los principales hallazgos destacan:



Los adultos mayores concentraron **68% de los casos confirmados de listeriosis entre 2012 y 2022; 23% de los casos de *Campylobacter* entre 2013 y 2017; 14% de los casos de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga entre 2012 y 2023; 15% de los casos de *Salmonella* no tifoidea entre 2013 y 2017; y 60% de los casos confirmados de norovirus entre 2012 y 2023.**



La gravedad de la enfermedad tiende a incrementarse con la edad. En particular, **la listeriosis muestra baja incidencia relativa, pero alta severidad en personas de 65 años o más; mientras que en infecciones por *Salmonella* spp., *E. coli* y *Campylobacter* spp. se observaron mayores tasas de hospitalización, estancias hospitalarias más prolongadas y mayor riesgo de complicaciones en los grupos de mayor edad.**



Entre los **factores biológicos** identificados se encuentran la inmunosenescencia, enfermedades crónicas, multimorbilidad, uso de medicamentos que pueden modificar la acidez gástrica, etc. Estos elementos **pueden afectar la capacidad para comprar, cocinar, almacenar y consumir alimentos de forma segura.**



Los **determinantes físicos y ambientales** detectados fueron la distancia a tiendas y supermercados, limitaciones de transporte público o privado, etc. Estos factores pueden favorecer el **almacenamiento prolongado de alimentos en el hogar, por lo que la refrigeración adecuada, la descongelación segura y el consumo oportuno adquieren mayor importancia.**



**Los factores económicos y sociales** pueden aumentar el riesgo al favorecer una mayor dependencia de comidas preparadas, alimentos congelados o recalentados.

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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS) (11 de junio de 2026). SEFARI fellowship: the older population and foodborne illness. Recuperado de: <https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/sefari-fellowship-the-older-population-and-foodborne-illness/section-15#doc-content>

*Food Safety Magazine* (22 de junio de 2026). Food Standards Scotland Study Identifies Factors Driving Foodborne Illness Risk Among Older Adults. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11537-food-standards-scotland-study-identifies-factors-driving-foodborne-illness-risk-among-older-adults>

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

### Bélgica: Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria publica Informe Anual 2025.



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

El 22 de junio de 2026, la **Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria de Bélgica (FASFC)** publicó su **Informe Anual 2025**, destacando que durante ese año, **Bélgica registró 12 muertes asociadas con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, el doble de las notificadas en 2024. Entre los principales aspectos del Informe destacan:

-  **La mayoría de los decesos**, nueve en total, estuvieron **vinculados con un brote de infecciones por *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)**, relacionado con el consumo de **carne picada** en 11 centros de cuidados a largo plazo. El brote ocurrió en agosto de 2025 y afectó a más de 70 personas.
-  La FASFC realizó **182,420 inspecciones en 56,456 empresas**, de las cuales 85.9% fueron satisfactorias. Asimismo, analizó 62,168 muestras, con un cumplimiento regulatorio de 98.1%.
-  Como resultado de los incumplimientos detectados, la agencia emitió 14,776 advertencias, elaboró 9,954 informes oficiales, incautó productos en 1,458 ocasiones y ordenó el cierre temporal de establecimientos 508 veces.
-  Se reportaron **279 retiros de productos alimentarios**, principalmente **por riesgos químicos o microbiológicos**, así como 99 advertencias relacionadas, en su mayoría, con omisiones o errores en la información sobre alérgenos.
-  El Centro de Informes al Consumidor recibió 6,268 quejas, cifra récord que representó un incremento de 20% frente a 2024; más de la mitad derivó en acciones de seguimiento en campo.
-  En materia de **comercio exterior**, Bélgica registró 132,010 envíos en sus puertos durante 2025, de los cuales **1,267 fueron rechazados**.
-  En noviembre de 2025 se lanzó una **herramienta de calificación de higiene alimentaria**, diseñada para que los consumidores consulten las puntuaciones de seguridad alimentaria de establecimientos de servicios de comida y comercios de alimentos.

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), que incluyen la atención de peligros químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria de Bélgica (FASFC) (22 de junio de 2026). Activiteitenverslag 2025. Recuperado de: <https://favv-afscs.be/nl/publications/activiteitenverslagen/2025>

Food Safety Magazine (24 de junio de 2026). Foodborne Illness Deaths in Belgium Doubled in 2025. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11544-foodborne-illness-deaths-in-belgium-doubled-in-2025>

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>