



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 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
EE. UU.: Evaluación de gestión del agua en cultivos de arroz para reducción de concentraciones de arsénico y cadmio.	4
Italia: Validación de método analítico para la detección de glifosato, glufosinato y N-acetil glufosinato en semillas de ajonjolí.	5
Alemania: Análisis identifica a <i>Campylobacter</i> spp. y <i>Salmonella</i> spp. como principales agentes causales de enfermedades causadas por alimentos.	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 24 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 **cuatro** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ☞ Brote de **Salmonella Enteritidis (#1378)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/06/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas ha aumentado de 68 a 70.
- ☞ Brote de **Cyclospora spp. (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 2.
- ☞ 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.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

↪ Brote de *Cyclospora spp.* (#1375), vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): El brote ha finalizado; no obstante, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 8.

La lista de investigaciones de 2026 señaladas integra cuatro brotes de ETA: uno vinculado con melón procedente de Guatemala y tres con 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) (24 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

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

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



EE. UU.: Evaluación de gestión del agua en cultivos de arroz para reducción de concentraciones de arsénico y cadmio.



El 25 de junio de 2026, se informó que investigadores del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA-ARS) y otras instituciones identificaron que el **manejo del agua mediante múltiples eventos de aireación del suelo puede reducir significativamente las concentraciones de arsénico total e inorgánico en arroz blanco pulido** producido a escala comercial en Arkansas.

El estudio analizó **412 muestras de arroz blanco pulido**, provenientes de **103 observaciones campo-año de producción**, bajo tres esquemas de manejo del agua: inundación convencional, aireación simple y aireaciones múltiples. Entre los principales hallazgos destacan:

- ✦ **Únicamente las aireaciones múltiples redujeron de forma significativa el arsénico total en grano**, con una disminución mediana de **39%** respecto a la inundación convencional; asimismo, **redujeron el arsénico inorgánico en 31%**.
- ✦ La aireación simple no tuvo un efecto significativo sobre el arsénico total del grano y presentó una distribución amplia de resultados. En cuanto al **arsénico orgánico**, se identificaron especies metiladas como **MMA** (ácido monometilarsónico), **DMA** (ácido dimetilarsónico) y **óxido de trimetilarsina**; de estas, **DMA fue la especie predominante**; sin embargo, el efecto del manejo del agua sobre estas especies no fue estadísticamente significativo.
- ✦ El **30% de las muestras superó el nivel de acción establecido** por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (**FDA**), de **0.1 mg/kg**, para **arsénico inorgánico en cereales infantiles elaborados con arroz**. En contraste, las concentraciones de **cadmio** se mantuvieron por debajo del **límite máximo establecido por el Codex Alimentarius** para arroz blanco.
- ✦ Para lograr reducciones relevantes se requieren **múltiples eventos de aireación del suelo a mitad de temporada**.

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), que incluyen la atención de peligros químicos.

Referencias: Limmer, M. A., Moreno-García, B., Runkle, B. R. K., Reba, M. L., & Seyffarth, A. L. (2026). Concentrations of cadmium and arsenic species in rice from production-scale fields in Arkansas under variable water management. *Agricultural & Environmental Letters*, 11(1), e70075. <https://doi.org/10.1002/ael2.70075>

Food Safety Magazine (25 de junio de 2026). Study Shows Multiple Aeration Events During Rice Growing Reduces Arsenic Without Increasing Cadmium. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11547-study-shows-multiple-aeration-events-during-rice-growing-reduces-arsenic-without-increasing-cadmium>

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: Validación de método analítico para la detección de glifosato, glufosinato y N-acetil glufosinato en semillas de ajonjolí.



El 20 de junio de 2026, investigadores del Instituto Nacional de Salud de Italia validaron una **metodología rápida y precisa** para detectar **glifosato, glufosinato y N-acetilglufosinato** en **semillas de ajonjolí** (*Sesamum indicum* L.), cumpliendo la legislación europea **SANTE/11312/2021**, guía de la Comisión Europea para el control de calidad analítica y la validación de métodos aplicados al análisis de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos.

La metodología incluyó la **preparación de soluciones estándar de glifosato, glufosinato y N-acetilglufosinato**, la **extracción de compuestos de submuestras de semillas de ajonjolí** utilizando **metanol acidificado y EDTA**, seguida de **centrifugación, filtración** y análisis mediante **cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tándem (LC-MS/MS)**; se evaluaron recuperación, linealidad, precisión, efecto matriz, límites de detección (LoD) y cuantificación (LoQ). Entre los principales hallazgos destacan:

- Se evaluó la **linealidad** de glifosato, glufosinato y N-acetilglufosinato en solvente y matriz utilizando soluciones de calibración de **0.02–0.5 mg/kg**. Las curvas mostraron **coeficientes de correlación $R^2 > 0.999$** y valores residuales máximos $< 20\%$, indicando **relación consistente entre concentración y señal** en todas las matrices estudiadas.
- La **exactitud y precisión** se determinaron mediante **ensayos de recuperación** en distintos niveles de fortificación. Las recuperaciones oscilaron entre **95–114% para glifosato, 98–109% para glufosinato y 96–100% para N-acetilglufosinato**, con **desviaciones estándar relativas (%RSD) $< 20\%$** , confirmando su idoneidad para el **monitoreo rutinario de estos residuos**.
- Para los **límites de detección (LoD)** fueron de **0.005 mg/kg para glifosato y 0.002 mg/kg para glufosinato y N-acetilglufosinato**. La **cuantificación (LoQ)** fue de **0.05 mg/kg para glifosato y 0.02 mg/kg para los demás compuestos**, asegurando **sensibilidad suficiente** para cumplir normativa europea.
- Por último, se evaluó el efecto matriz, el cual resultó mínimo (**10.5% glifosato, 9.9% glufosinato y 10.1% N-acetilglufosinato**), y el uso de estándares isotópicos internos permitió una cuantificación confiable en semillas complejas.

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), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Santilio, A., & Girolimetti, S. (2026). Rapid Analysis of Glyphosate, Glufosinate and N-Acetyl Glufosinate in Sesame by Liquid Chromatography-Tandem Mass Spectrometry. *Foods*, 15(12), 2233. <https://doi.org/10.3390/foods15122233>

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

Alemania: Análisis identifica a *Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. como principales agentes causales de enfermedades causadas por alimentos.



El 23 de junio de 2026, se informó que investigadores de la **Oficina Federal Alemana de Protección al Consumidor y Seguridad Alimentaria (BVL)** analizaron **3,021 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)** en Alemania entre 2015 y 2024, e identificaron a ***Campylobacter* spp. y *Salmonella* spp. como los principales agentes causales.** Entre los principales hallazgos destacan:

- ⚡ Del total de brotes reportados, solo **9.9% contó con evidencia suficiente para realizar un análisis detallado sobre alimentos causales, lugares de exposición y factores contribuyentes.** Esta proporción limitada de brotes bien esclarecidos restringe la capacidad para identificar con precisión los puntos críticos de contaminación o fallas en la cadena alimentaria.
- ⚡ Se documentaron avances positivos, como la **disminución de brotes asociados con huevo y leche cruda**, posiblemente relacionada con programas de control específicos, mejores criterios de higiene y una comunicación de riesgos más intensa.
- ⚡ También se identificaron desafíos emergentes, entre ellos el **aumento de brotes vinculados con alimentos de origen vegetal** y las **limitaciones para detectar norovirus en bayas.** Además, algunos agentes, como el virus de la hepatitis E y *Yersinia enterocolitica*, estuvieron subrepresentados en el análisis debido a la falta de evidencia sólida.
- ⚡ Se identificaron asociaciones frecuentes entre determinados agentes y alimentos, como **norovirus** con frutas, bayas y productos de panadería; ***Campylobacter* spp.** con leche cruda y carne de ave; ***Salmonella* spp.** con carne de cerdo, huevo y productos derivados; e **histamina** con pescado y productos pesqueros.
- ⚡ El análisis continuo de brotes transmitidos por alimentos permite orientar la **gestión de riesgos, fortalecer la prevención y mejorar la seguridad alimentaria.**

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: Luber, P., Diekmann, M., Tedeski, M., *et al.* (2026). Ten-year analysis of foodborne outbreaks, agents, and foods in Germany. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 21, 139-147. <https://doi.org/10.1007/s00003-026-01615-6>

Food Safety Magazine (23 de junio de 2026). Ten-Year Analysis of German Foodborne Illness Outbreaks Shows Rise in Those Linked to Plant-Based Foods. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11540-ten-year-analysis-of-german-foodborne-illness-outbreaks-shows-rise-in-those-linked-to-plant-based-foods>

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>