



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de junio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....2

EE. UU.: CDC, FDA y USDA-FSIS definen marco para la vigilancia e investigación de cepas bacterianas de importancia para la salud pública.3

Unión Europea: Seguimiento a brote multinacional de *Salmonella* Bovismorbificans ST377 vinculado al consumo de semillas germinadas de alfalfa.5

Ecuador: Prohíbe oficialmente la importación y registro del clorpirifos.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 25 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 de control en la frontera de Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de **Nigeria**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, microorganismo para el cual **se exige ausencia en la muestra analizada**, conforme a los criterios microbiológicos aplicables a alimentos destinados al consumo humano.

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **detención oficial del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria**. 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 y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (25 de junio de 2026). Notification 2026.5619 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/853610>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: CDC, FDA y USDA-FSIS definen marco para la vigilancia e investigación de cepas bacterianas de importancia para la salud pública.



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

El 25 de febrero de 2026, investigadores de los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)**, la **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)**, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS)** y la Asociación de Laboratorios de Salud Pública presentaron un **marco para la vigilancia e investigación de cepas bacterianas recurrentes, emergentes y persistentes (REP)**, asociadas con **enfermedades transmitidas por alimentos**, zoonosis y contaminación ambiental.

En este contexto, los CDC, la FDA y el USDA-FSIS desarrollaron el **marco de cepas recurrentes, emergentes y persistentes (REP)**, el cual clasifica las cepas según su **comportamiento epidemiológico en humanos: recurrentes**, cuando ocasionan brotes periódicos; **emergentes**, cuando muestran aumento en su incidencia o potencial de expansión; y **persistentes**, cuando causan enfermedades de forma constante a lo largo del tiempo.

La metodología **incluyó el análisis de seis cepas REP como estudios de caso**: dos recurrentes, dos emergentes y dos persistentes, **utilizando información de aislamientos registrados en PulseNet** (red nacional de vigilancia molecular para bacterias transmitidas por alimentos, acuáticas y zoonóticas que causan enfermedades en humanos), **hasta el 31 de diciembre de 2024**. Para su caracterización, se aplicó **secuenciación del genoma completo (WGS)** en aislamientos clínicos y no humanos, complementada **con datos de resistencia antimicrobiana (RAM)** e **información epidemiológica** obtenida mediante entrevistas sobre antecedentes de exposición. Entre los principales hallazgos destacan:

- 🦠 **REPEXH02 — *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O157:H7 en verduras de hoja verde**: Esta **cepa recurrente** causó brotes entre 2016 y 2020 **vinculados principalmente con lechuga romana y verduras de hoja verde cultivadas en California**. La WGS relacionó casos humanos con sedimentos, agua agrícola y estiércol, evidenciando contaminación ambiental. Las intervenciones redujeron los casos y el seguimiento se cerró en 2024.
- 🦠 **REPJPX02 — *Salmonella* Typhimurium en erizos domésticos**: Esta **cepa recurrente** ocasionó brotes en Estados Unidos **asociados con el contacto directo con erizos domésticos o sus hábitats**. Aunque los animales provenían de distintos criadores, tiendas y sitios web, la WGS confirmó la relación genética de los aislamientos. No se identificó una fuente única, mostrando transmisión zoonótica sostenida.
- 🦠 **REPJP01 — *Salmonella* Newport MDR multivehículo**: Esta **cepa emergente** y multiresistente **se asoció con viajes a México, queso blando, carne seca, carne molida y posibles productos lácteos**. Presenta **resistencia a múltiples antibióticos**,

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

incluida azitromicina. **Su probable reservorio es ganado en México**, con casos registrados en todos los estados de Estados Unidos.

- 🦠 **REPJLG01 — *Salmonella* Reading en productos de pavo:** Esta **cepa emergente** causó **un brote prolongado vinculado con productos de pavo, alimentos crudos para mascotas y ambientes de producción avícola**. Fue detectada ampliamente en la industria del pavo. Posteriormente disminuyó, posiblemente por intervenciones productivas como vacunación y medidas de control en pavos vivos.
- 🦠 **REPGX601 — *Listeria monocytogenes* con posible vínculo con papas:** Esta **cepa persistente** causó enfermedades durante varios años en distintos estados. Aunque inicialmente se investigaron otros alimentos, **los aislamientos de papas importadas de Estados Unidos fueron relevantes para orientar la investigación**. No se identificó una fuente común, pero se planteó posible contaminación distribuida en varias cadenas de procesamiento.
- 🦠 **REPJFX01 — *Salmonella* Infantis MDR en productos de pollo:** Esta **cepa persistente y multirresistente se asoció principalmente con productos de pollo crudo** y se encuentra ampliamente distribuida en la industria avícola. **Causa cientos de enfermedades anuales y presenta genes de resistencia relevantes**, lo que representa preocupación sanitaria por tratamiento clínico, persistencia en reservorios avícolas y posible dispersión genética.

El marco REP fortalece la **vigilancia de cepas bacterianas** que causan **morbilidad prolongada** sin presentarse como **brotes agudos**. Al integrar **genómica, epidemiología y colaboración multisectorial**, permite **identificar orígenes, comprender infecciones esporádicas** y diseñar **intervenciones preventivas** enfocadas en **reservorios, ambiente y cadenas de transmisión**, más allá del retiro de **productos contaminados**.

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:

Wise, M. E., Vasser, M., Adams, J., Beal, J., Conrad, A., Cote, A., Ellison, Z., Fortenberry, G. Z., Francois Watkins, L., Gieraltowski, L., Hise, K. B., Leeper, M., Nichols, M., Noveroske, D., Pederson, G., Pettengill, J. B., Snyder, C., Wasilenko, J., & Carleton, H. A. (2026). Reoccurring, emerging, and persisting (REP) strains: A framework for surveillance and investigation of pathogens of public health importance. *Journal of Food Protection*, 89(5), Article 100739. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2026.100739>

Food Safety Magazine (26 de junio de 2026). CDC, FDA, USDA Collaboration Defines Framework for Classifying REP Strains, Identifies Strains of Concern. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11548-cdc-fda-usda-collaboration-defines-framework-for-classifying-rep-strains-identifies-strains-of-concern>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Unión Europea: Seguimiento a brote multinacional de *Salmonella* Bovismorbificans ST377 vinculado al consumo de semillas germinadas de alfalfa.



Imagen representativa.
Créditos: Food Safety News.

El 25 de junio de 2026, el Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) informó el seguimiento a un **brote multinacional de *Salmonella* Bovismorbificans ST377** vinculado al consumo de **semillas germinadas de alfalfa procedentes de Italia**, con **109 casos confirmados** entre enero y mayo de 2026 en **10 países de la Unión Europea/Espacio Económico Europeo (UE/EEE) y Reino Unido**.

Se precisa que el **brote afectó principalmente a mujeres adultas; 18 personas requirieron hospitalización** y se notificaron **dos muertes en Finlandia**, una confirmada y otra probable. Asimismo, la cepa del brote fue detectada en muestras de agua recolectadas durante la producción de semillas germinadas en Países Bajos e Irlanda del Norte, mientras que en Finlandia se estableció un vínculo epidemiológico entre un productor local y los casos registrados.

Las **investigaciones de trazabilidad realizadas en Italia identificaron un proveedor común de semillas en India**, por lo que se considera **esta zona como posible origen de la contaminación**. Se presume que la cepa comenzó a circular en Europa desde octubre de 2025, a través de dos envíos de semillas de alfalfa que posteriormente fueron distribuidos en varios países. Como medidas de control, se retiraron los envíos implicados y productos relacionados, además de suspender la producción y destruir productos sospechosos.

El riesgo para las personas en países de la UE/EEE que consumen frecuentemente semillas germinadas se considera bajo a moderado. Las autoridades de seguridad alimentaria y los productores deben reforzar la investigación ambiental y las medidas preventivas para reducir el riesgo de contaminación.

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) en el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) (25 de junio de 2026). Multi-country outbreak of *Salmonella* Bovismorbificans ST377 infections linked to the consumption of alfalfa sprouted seeds. Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/en/publications-data/multi-country-outbreak-salmonella-bovismorbificans-st377-infections-linked>

Centro Europeo para la Prevención y el Control de las Enfermedades (ECDC) (6 de marzo de 2025). Widespread *Salmonella* outbreak in the European Union/European Economic Area linked to sprouted seeds. Recuperado de: <https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/widespread-salmonella-outbreak-european-union-european-economic-area-linked-sprouted#:~:text=The%20outbreak%20is%20ongoing%2C%20and,contaminated%20products%20from%20reaching%20consumers>.

Food Safety Magazine (26 de junio de 2026). *Salmonella*-Tainted Alfalfa Sprouts Sicken 109 People in 11 European Countries, One Death Reported. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11554-salmonella-tainted-alfalfa-sprouts-sicken-109-people-in-11-european-countries-one-death-reported>

Food Safety News (26 de junio de 2026). More than 100 sick in European *Salmonella* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/06/more-than-100-sick-in-european-salmonella-outbreak/>

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

Ecuador: Prohíbe oficialmente la importación y registro del clorpirifos.



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

El 22 de junio de 2026, el portal *Fresh Plaza* informó que **Ecuador prohibió oficialmente la importación y el registro del insecticida organofosforado clorpirifos**, mediante la **Resolución Nro. AGR-AGROCALIDAD/DE-2026-0058-R**, emitida por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario (Agrocalidad) el 19 de mayo de 2026 y publicada en el Registro Oficial Nro. 304 el 12 de junio de 2026.

Como resultado de esta medida, la autoridad solicitó a las empresas vinculadas con la cadena de comercialización de esta molécula declarar sus inventarios y presentar un plan de gestión y disposición final en un plazo de diez días. A partir de este proceso, la industria reportó aproximadamente 1.6 millones de litros de producto, por lo que **se conformó una mesa técnica con autoridades competentes para definir el cronograma de retiro, eliminación o destrucción del insecticida**.

Aunque las empresas importadoras propusieron una transición de entre 36 y 40 meses para permitir el consumo del producto en el mercado nacional, los especialistas señalan que **la resolución establece la disposición final de las existencias, no necesariamente su uso prolongado en campo**. En este sentido, generan preocupación los inventarios ya presentes en las fincas, el posible uso irregular del producto y el riesgo de notificaciones por detección de residuos de clorpirifos en productos ecuatorianos de exportación, lo cual podría **afectar el acceso a mercados internacionales** como la **Unión Europea y Estados Unidos**.

La medida se enmarca en una tendencia internacional de retiro de insecticidas organofosforados, asociada a **preocupaciones por sus riesgos para la salud humana y el ambiente**, así como a la **incorporación del clorpirifos al Anexo A del Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COPs)**.

En México, la Presidencia emitió el **'DECRETO por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional'**, publicado el 4 de septiembre del 2025 en el Diario Oficial de la Federación, en el que se **incluye al Clorpirifos-metil (No. CAS 5598-13-0)** en la lista de plaguicidas que se determinan como prohibidos en su producción, formulación, fabricación, incluida la síntesis del ingrediente activo, obtención, elaboración, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, almacenamiento, transportación, comercialización, distribución, uso, aplicación y disposición final en el territorio nacional.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

Agencia de Regulación y Control Fito y Zootecnario (AGROCALIDAD) (19 de mayo de 2026). Resolución Nro. AGR-AGROCALIDAD/DE-2026-0058-R. Recuperado de: <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2026/05/AGR-AGROCALIDAD-DE-2026-0058-R-CLORPIRIFOS.pdf>

Registro Oficial No. 304 de la República del Ecuador (12 de junio de 2026). Publicación oficial de la Resolución AGR-AGROCALIDAD/DE-2026-0058-R. Recuperado de: <https://www.registroficial.gob.ec/registro-oficial-no-304-23/>

Convenio de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COPs) (2025). Twelfth meeting of the Conference of the Parties to the Stockholm Convention. Recuperado de: <https://www.pops.int/TheConvention/ConferenceoftheParties/Meetings/COP12/tabid/9744/Default.aspx>

Diario Oficial de la Unión Europea (UE) (10 de enero de 2020). Reglamento de Ejecución (UE) 2020/18 de la Comisión, de 10 de enero de 2020, relativo a la no renovación de la autorización de la sustancia activa clorpirifos. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2020/18/oj/eng

Diario Oficial de la Federación (DOF) (4 de septiembre de 2025). DECRETO por el que se da a conocer el listado de plaguicidas que se determinan como prohibidos en el territorio nacional. Recuperado de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5767337&fecha=04/09/2025#gsc.tab=0

Fresh Plaza (22 de junio de 2026). Importadores de agroquímicos de Ecuador presentarán plan de retirada del clorpirifos. Recuperado de: <https://www.freshplaza.es/latin-america/article/9849157/importadores-de-agroquimicos-de-ecuador-presentaran-plan-de-retirada-del-clorpirifos/>

Fresh Plaza (26 de mayo de 2026). Ecuador veta el clorpirifos. Recuperado de: <https://www.freshplaza.es/latin-america/article/9841141/ecuador-veta-el-clorpirifos/>

Agraria (25 de mayo de 2026). Ecuador prohíbe el Clorpirifos y otorga plazo para declarar inventarios. Recuperado de: <https://agraria.pe/noticias/ecuador-prohibe-el-clorpirifos-y-otorga-plazo-para-declarar--42328>

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>