



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de mayo de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

México: El Congreso de la Ciudad de México aprueba Ley para el Fomento Apícola y la Conservación de Polinizadores.....2

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. ....4

Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de Nigeria.....6

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## México: El Congreso de la Ciudad de México aprueba Ley para el Fomento Apícola y la Conservación de Polinizadores.



Imagen representativa.  
Créditos: La Crónica de hoy.

El 19 de mayo de 2026, el Congreso de la Ciudad de México aprobó la **Ley para el Fomento Apícola y la Conservación de Polinizadores**, con el propósito de proteger a las abejas y a otros polinizadores, fortalecer la apicultura, conservar la biodiversidad y garantizar los servicios ecosistémicos esenciales para la soberanía alimentaria.

La nueva legislación reconoce a las abejas, mariposas, colibrís, murciélagos, polillas y escarabajos como **especies de protección prioritaria**. También establece que la apicultura es una actividad productiva clave para el desarrollo sustentable de la capital. Entre sus principales medidas, la ley equipara las colonias de abejas con ganado, por lo que su robo será sancionado como abigeato. Además, prohíbe la destrucción de enjambres, **restringe el uso de plaguicidas altamente peligrosos para los polinizadores (p.ej., neonicotinoides y fipronil) y contempla mecanismos de rescate y atención ante mortandad masiva de polinizadores**.

El ordenamiento crea herramientas como los **Jardines para Polinizadores**, el **Padrón Apícola de la Ciudad de México**, bancos de germoplasma y programas de propagación de flora melífera nativa. También impulsa la investigación científica, la educación ambiental, la restauración ecológica y la protección de hábitats naturales.

La Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) participó en la construcción de la ley mediante mesas técnicas y acompañamiento con apicultores, especialistas, productores y organizaciones ambientales. Además, deberá **alinear sus acciones con la Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores (ENCUSP)**, promover saberes tradicionales y fomentar compras públicas sustentables. La ley también prioriza la conservación del Suelo de Conservación, Áreas Naturales Protegidas y Áreas de Valor Ambiental, e impulsa la participación de mujeres, jóvenes, pueblos y comunidades indígenas en actividades apícolas y de protección de polinizadores.

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.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### Referencias:

Congreso de la Ciudad de México (19 de mayo de 2026). Expedirán Ley para el Fomento Apícola y la Conservación de Polinizadores. Recuperado de: <https://www.congresocdmx.gob.mx/comsoc-expediran-ley-fomento-apicola-y-conservacion-polinizadores-7503-1.html>

Secretaría del Medio Ambiente de la Ciudad de México (SEDEMA) (19 de mayo de 2026). La Sedema celebra la aprobación de la Ley Apícola y de Protección de Polinizadores en la Ciudad de México. Recuperado de: <https://www.sedema.cdmx.gob.mx/comunicacion/nota/la-sedema-celebra-la-aprobacion-de-la-ley-apicola-y-de-proteccion-de-polinizadores-en-la-ciudad-de-mexico>

*La Crónica de hoy* (20 de mayo de 2026). Congreso CDMX aprueba ley para proteger a polinizadores. Recuperado de: <https://www.cronica.com.mx/metropoli/2026/05/20/congreso-cdmx-aprueba-ley-para-proteger-a-polinizadores/>

*Once Noticias. Red social Facebook* (21 de mayo de 2026). En la #CDMX ya tenemos la Ley para el Fomento Apícola y la Conservación de Polinizadores...porque sin ellos no hay futuro. Recuperado de: <https://www.facebook.com/OnceNoticiasTV/posts/planetaonce-en-la-cdmx-ya-tenemos-la-ley-para-el-fomento-ap%C3%ADcola-y-la-conservaci/1616522500046548/>

*Infobae* (20 de mayo de 2026). CDMX aprueba Ley para proteger abejas: serán especie de protección prioritaria. Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2026/05/20/cdmx-aprueba-ley-para-proteger-abejas-seran-especie-de-proteccion-prioritaria/>

*El Valle* (21 de mayo de 2026). Aprueban primera Ley de Fomento Apícola y Conservación de Polinizadores. Recuperado de: <https://elvalle.com.mx/2026/05/20/aprueban-primera-ley-de-fomento-apicola-y-conservacion-de-polinizadores/>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (19 de marzo de 2021). Estrategia Nacional para la Conservación y Uso Sustentable de los Polinizadores ENCUSP. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/documentos/estrategia-nacional-para-la-conservacion-y-uso-sustentable-de-los-polinizadores-encusp>

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



**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 20 de mayo 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 **dos** 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; sin embargo, la investigación de la FDA continúa en curso, y **la agencia ha iniciado una inspección en el extranjero**. 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 con el fin de evitar que sus clientes y distribuidores procesaran o prolongaran la vida útil del producto implicado. 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 ***Salmonella* Typhimurium (#1377)**, vinculado a un **producto no identificado** (20/05/2026): La FDA ha iniciado el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas es de 16.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

La lista de 2026 integra 2 brotes de ETA, vinculado con melón y un producto no identificado.

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) (20 de mayo 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



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



El 20 de mayo 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, **para el cual se establece tolerancia cero para este patógeno en alimentos destinados al consumo humano.**

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la aplicación de tratamiento físico (térmico) al producto.**

En el contexto nacional, **México importa ajonjolí 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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (20 de mayo de 2026). Notificación 2026.4452 *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/844671>

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>