



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de octubre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Los CDC declaran finalizado el brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado con chiles jalapeños presuntamente procedentes de México.....2

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01. "Retención de melón originario de México por posible contaminación con *Salmonella* spp."4

Rumanía: Detección de plaguicidas en semillas de ajonjolí procedentes de la India.5

España: Detección de *Salmonella* Typhimurium en carne de pollo congelada procedente de Brasil.....6

Internacional: Organización Panamericana de la Salud aprueba nueva Estrategia y Plan de Acción sobre la Inocuidad de los Alimentos 2026-2031.7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EE. UU.: Los CDC declaran finalizado el brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado con chiles jalapeños presuntamente procedentes de México.



Chiles jalapeños.
Créditos: iStock/Creativeye99.

El 2 de octubre de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) declararon **finalizado el brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado con chiles jalapeños presuntamente procedentes de Sinaloa, México.** La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) también dio por concluida su investigación. A esa fecha, el brote acumuló **488 casos, 65 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 34 estados.**

Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre menos de un año y 85 años; el 61% eran mujeres. El inicio de los casos ocurrió entre el 16 de junio y el 26 de agosto de 2026. Los datos epidemiológicos y de trazabilidad vincularon el brote con chiles jalapeños cultivados presuntamente en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors. De las 308 personas entrevistadas, 281 (91%) informaron haber comido en un restaurante de estilo mexicano antes de enfermarse, incluidos establecimientos de Chipotle Mexican Grill y QDOBA, con fechas de consumo comprendidas entre el 14 de junio y el 29 de julio de 2026.

Como parte de la investigación, la FDA realizó una investigación de trazabilidad basada en los lugares donde las personas enfermas informaron haber comido durante el periodo de interés. **Un cultivador común en Sinaloa, México, que suministra a Coast Citrus Distributors, fue identificado como la probable fuente del brote.** Por lo anterior, Coast Citrus Distributors había iniciado un retiro limitado el 22 de julio y, el 5 de agosto, aceptó retirar los jalapeños restantes implicados. El 8 de agosto, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) emitió una alerta de salud pública sobre diversos productos cárnicos y avícolas elaborados con los jalapeños retirados. Además, se realizaron retiros adicionales en la cadena de suministro:

Fecha de publicación del aviso de la FDA	Marca	Productos	Empresa
9 de agosto de 2026	Trader Joe's, Freshness Guaranteed y otras.	Burritos, productos para untar, guacamole, sándwiches, salsas, pico de gallo y ensaladas	Taylor Fresh Foods (de Salinas, California)
12 y 13 de agosto de 2026 (en EE. UU. y Canadá)	Whole Foods Market	Guacamoles, productos para untar, salsas, pico de gallo y alimentos preparados que contenían chiles jalapeños.	Whole Foods Market (de Austin, Texas)
14 de agosto de 2026	Salata	Aderezo de chile jalapeño con aguacate.	Salata Dressings, LLC (de Houston, Texas)
14 de agosto de 2026	NatureBest y HEB	Chiles jalapeños picados, pico de gallo, champiñones rellenos y mezclas para sopa.	NatureBest Precut & Produce LLC (de Missouri City y Houston, Texas)
17 de agosto de 2026	Dairyland Produce LLC	Chiles jalapeños en presentaciones de 5 lb.	Dairyland Produce LLC, que opera bajo el nombre comercial Hardie's Fresh Foods (de Houston y Dallas, Texas)

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Los investigadores de la FDA visitaron a un distribuidor mexicano común identificado mediante la investigación de trazabilidad y realizaron una inspección que incluyó la observación de operaciones, la revisión de registros y la recolección de muestras. **En el momento de la inspección, no había chiles jalapeños disponibles para muestreo. Las muestras ambientales resultaron negativas para *Salmonella* spp. La FDA no pudo determinar una vía o fuente de contaminación y la investigación del brote ha concluido.**

En el contexto nacional, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) informó el 14 de agosto que descartó la presencia de *Salmonella* javiana en los chiles jalapeños analizados en una planta empacadora de Nuevo León, en el marco de las acciones de investigación relacionadas con el brote en EE. UU. COFEPRIS, SENASICA y las autoridades sanitarias estatales mantienen acciones de vigilancia, verificación, trazabilidad y seguimiento en la cadena de producción y distribución de alimentos, con el propósito de prevenir riesgos sanitarios, proteger la salud de la población y preservar los más altos estándares de inocuidad alimentaria.

Referencias: 1. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (2 de octubre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/index.html>

2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de octubre de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2026). 2026 Recalls of Food Products Associated with Fresh Jalapeños from Sinaloa, Mexico and distributed by Coast Citrus Distributors due to the Potential Risk of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2026-recalls-food-products-associated-fresh-jalapenos-sinaloa-mexico-and-distributed-coast-citrus>

4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (19 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

5. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (17 de agosto de 2026). Hardie's Fresh Foods Recalls Jalapenos Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hardies-fresh-foods-recalls-jalapenos-because-possible-health-risk>

6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2026). NatureBest Precut & Produce LLC Voluntarily Recalls Products Containing Jalapenos Due to Potential *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/naturebest-precut-produce-llc-voluntarily-recalls-products-containing-jalapenos-due-potential>

7. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de agosto de 2026). Recall of Jalapeno Avocado Dressing Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/recall-jalapeno-avocado-dressing-because-possible-health-risk>

8. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Whole Foods Market Announces a Recall of Select Salsas, Guacamole, Pico de Gallo, and Prepared Foods Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/whole-foods-market-announces-recall-select-salsas-guacamole-pico-de-gallo-and-prepared-foods>

9. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de agosto de 2026). Certain Whole Foods Market brand guacamoles, pico de gallos, salsas, and prepared foods recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-whole-foods-market-brand-guacamoles-pico-gallos-salsas-and-prepared-foods>

10. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

11. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>

12. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de agosto de 2026). COFEPRIS descarta *Salmonella* Javiana en chiles jalapeños empacados en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/es/articulos/cofepris-descarta-salmonella-javiana-en-chiles-jalapenos-empacados-en-nuevo-leon?idiom=es>

13. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (6 de agosto de 2026). COFEPRIS realiza investigación en la planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-realiza-investigacion-en-la-planta-empacadora-de-chiles-jalapenos-en-nuevo-leon>

14. 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.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01. “Retención de melón originario de México por posible contaminación con *Salmonella* spp.”



El 1 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó la **inclusión en la Lista Verde** de la **Alerta de Importación 22-01**, relativa a la retención (sin examen físico) de melón originario de México, a:

🔍 **2D Farms, S. de R.L. de C.V.**, ubicada en **Ensenada, Baja California**, para sus exportaciones

de **melón cantalupo**, por lo que estos productos quedaron exentos de la detención sin examen físico prevista en dicha alerta. (Fecha de publicación: 01/10/2026).

Conforme a la última actualización, la unidad de producción no se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** ni en el **Directorio de Empresas Certificadas en SRRC en el cultivo de melón**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 30 de septiembre de 2026.

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 la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de octubre de 2026). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html
2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Empresas reconocidas en SRRC en la producción primaria de vegetales. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales?state=published>
3. 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>



Rumanía: Detección de plaguicidas en semillas de ajonjolí procedentes de la India.



Ajonjolí.

Créditos: Istockphoto/ALEAIMAGE.

El 1 de octubre 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 de control en la frontera de Rumanía**, se detectó la presencia de los plaguicidas **bifentrina, clorpirifos y metoxifenoza** en **semillas de ajonjolí** procedentes de la **India**. Las muestras fueron tomadas el 16 de septiembre de 2026.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de: **0.76 mg/kg (ppm)** de **bifentrina**, **0.021 mg/kg (ppm)** de **clorpirifos** y **0.013 mg/kg (ppm)** de **metoxifenoza**. En los tres casos, la concentración detectada supera los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Unión Europea de: **0.02 mg/kg para bifentrina y de 0.01 mg/kg (ppm) para clorpirifos y metoxifenoza**. En el caso del clorpirifos, este se reportó como una sustancia no autorizada.

El evento fue clasificado como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo fue catalogado como **potencialmente grave**. Como medida de control, las autoridades sometieron a **retención oficial** la partida correspondiente al lote 260351, compuesta por 1,080 sacos. De acuerdo con la notificación, el producto aún no había sido puesto en el mercado. Asimismo, el anexo II del **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793** incluye las semillas de ajonjolí procedentes de la India entre las mercancías sujetas a condiciones especiales para su entrada en la Unión Europea, debido al riesgo de contaminación por residuos de plaguicidas. **La frecuencia de los controles de identidad y físicos establecida para esta combinación de producto, origen y peligro es del 20%.**

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de la India**. 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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). Notification 2026.8710: Exceeded MRL pesticides residue in sessam seeds from India [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/876741>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). Notification 2026.8710: Exceeded MRL pesticides residue in sessam seeds from India [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/876741/es/>

3. Comisión Europea (s. f.). Base de datos de plaguicidas de la Unión Europea. Recuperado de: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/eu-pesticides-database_en

4. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea (23 de febrero de 2005). Reglamento (CE) n.º 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Diario Oficial de la Unión Europea, L 70, 1–16. Recuperado de: [EUR-Lex — Reglamento \(CE\) n.º 396/2005](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj)

5. Comisión Europea (22 de octubre de 2019). Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 de la Comisión (versión consolidada al 30 de junio de 2026). Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2019/1793/2026-06-30/spa

6. 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>

7. 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>



España: Detección de *Salmonella* Typhimurium en carne de pollo congelada procedente de Brasil.



Filetes de pollo.
Créditos: Istockphoto/Tim UR.

El 1 de octubre de 2026, España notificó, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, una detección de *Salmonella* Typhimurium en **carne de pollo congelada procedente de Brasil**. El hallazgo se produjo durante un **control fronterizo** y las muestras fueron tomadas el 4 de septiembre de 2026.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* Typhimurium en el producto. Conforme al **apartado 1.28 del capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, la carne fresca de aves de corral debe cumplir, durante su vida útil, el criterio microbiológico de **ausencia de *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* Enteritidis en 25 g de muestra**.

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Como medida de control, las autoridades sometieron a **retención oficial la partida de 21 kg**. De acuerdo con la notificación, el producto aún no había sido puesto en el mercado.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

- Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). **Notification 2026.8696 *Salmonella* Typhimurium in frozen chicken from Brazil** [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/876832>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). **Notification 2026.8696 *Salmonella* Typhimurium in frozen chicken from Brazil** [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/876832/es/>
3. Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>
5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>
6. 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>



Internacional: Organización Panamericana de la Salud aprueba nueva Estrategia y Plan de Acción sobre la Inocuidad de los Alimentos 2026-2031.



El 30 de septiembre de 2026, las autoridades de salud de los países de las Américas, reunidas en el **63.º Consejo Directivo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS)**, aprobaron la **Estrategia y Plan de Acción sobre la Inocuidad de los Alimentos 2026-2031**, orientada a **fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos**. La estrategia busca reforzar la prevención, vigilancia, análisis de riesgos y cooperación regional frente a un problema que afecta

aproximadamente a 43.7 millones de personas y causa alrededor de 78,000 muertes cada año en la región.

Las **enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)** representan una importante carga para la **salud pública, la inocuidad de los alimentos, el turismo y el comercio**, con efectos desproporcionados en niños menores de cinco años, personas mayores, personas inmunocomprometidas y otros grupos en situación de vulnerabilidad. Asimismo, **los riesgos para la inocuidad son cada vez más complejos debido a factores ambientales y climáticos**, el fraude alimentario, las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos y la expansión del comercio internacional. Aunque la región ha avanzado en **marcos regulatorios, inspección, vigilancia, laboratorios y respuesta a brotes**, persisten brechas en la aplicación de enfoques basados en riesgo, gestión de calidad de los laboratorios y uso sistemático de evidencia científica. Para atender estos desafíos, la estrategia contempla las siguientes líneas de acción:

-  La nueva estrategia pone énfasis en la **prevención y detección temprana de los riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria**, con el propósito de actuar antes de que se produzcan enfermedades. Para ello, plantea fortalecer la vigilancia, la capacidad de los laboratorios, el análisis de riesgos, la trazabilidad y la preparación para responder de manera oportuna ante peligros relacionados con los alimentos.
-  La estrategia se estructura en **tres líneas de acción**. La primera busca fortalecer los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta el consumo, mediante una mejor gobernanza, políticas y regulaciones más sólidas, vigilancia, servicios de laboratorio, capacidades técnicas y coordinación multisectorial. La segunda promueve la **institucionalización del análisis de riesgos basado en evidencia científica**, incorporando de manera sistemática la evaluación, gestión y comunicación de riesgos en la toma de decisiones.
-  La tercera línea de acción está orientada a fortalecer la **coordinación y gobernanza regional**, mediante un mayor intercambio de información, mejor preparación y capacidad de respuesta coordinada, así como mecanismos más sólidos de cooperación regional e internacional. Este enfoque **busca responder a la creciente interconexión de los sistemas alimentarios y a la posibilidad de que los peligros se propaguen rápidamente entre países**.
-  Para **2031**, la estrategia establece como metas aumentar de **8 a 15** el número de **países y territorios** que elaboran **boletines de vigilancia sobre enfermedades transmitidas por**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

los alimentos o brotes, y también de **8 a 15** aquellos que realizan inspecciones de alimentos basadas en riesgo. Asimismo, busca incrementar de **9 a 15** los países y territorios que utilizan **evaluaciones de riesgos para orientar sus decisiones sobre inocuidad alimentaria** y de **19 a 27** aquellos que participan en **mecanismos regionales de cooperación y coordinación**.

 La estrategia adopta el enfoque de **Una Sola Salud**, al reconocer que la inocuidad de los alimentos requiere la participación coordinada de los sectores de salud, agricultura, ambiente, comercio, industria y protección del consumidor. Este enfoque se complementará con el fortalecimiento de redes de laboratorios, una mejor detección de brotes, mayor gobernanza de la inocuidad alimentaria y una mayor armonización con normas internacionales, incluidas las del **Codex Alimentarius**. El documento fue elaborado bajo la coordinación del **Centro Panamericano de Fiebre Aftosa y Salud Pública Veterinaria (PANAFTOSA)**, con participación de los Estados Miembros y socios regionales, incluida una consulta realizada en marzo de 2026 con representantes de los ministerios de salud y agricultura de **27 países y territorios**.

 Finalmente, la OPS concluyó que el fortalecimiento de los sistemas de inocuidad alimentaria requiere **ciencia, evidencia, prevención y cooperación multisectorial**, particularmente ante sistemas alimentarios cada vez más interconectados y riesgos emergentes. A través de PANAFTOSA, la Organización apoyará a los países en la implementación de la estrategia mediante **cooperación técnica, fortalecimiento de capacidades, redes regionales, alianzas y movilización de recursos**, con el objetivo de reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos y fortalecer la protección de los consumidores en las Américas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Organización Panamericana de la Salud (OPS) (30 de septiembre de 2026). Nueva estrategia busca reducir el impacto de las enfermedades transmitidas por los alimentos que afectan a 43 millones de personas en las Américas. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/noticias/30-9-2026-nueva-estrategia-busca-reducir-impacto-enfermedades-transmitidas-por-alimentos>
2. Organización Panamericana de la Salud (OPS) (2 de octubre de 2026). Reunión regional de ministros de Salud de la OPS concluye con nuevas medidas para enfrentar amenazas sanitarias. <https://www.paho.org/es/noticias/2-10-2026-reunion-regional-ministros-salud-ops-concluye-con-nuevas-medidas-para-enfrentar>
3. 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>