



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

5 de octubre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: COFEPRIS informa que concluyeron las investigaciones de la FDA sobre los brotes de *Salmonella* Javiana y *Cyclospora cayetanensis* sin determinar que productos mexicanos presuntamente originaron los brotes..... 2

EE. UU.: La FDA declara finalizada la investigación del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculada con lechuga iceberg presuntamente procedente de México. 4

Rumanía: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos..... 6

Alemania: Detección de Ocratoxina A en semillas de girasol procedente de Bulgaria..... 7

EE. UU.: California promulga ley que establece seguimiento y divulgación del uso de plaguicidas que contienen sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas..... 8

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: COFEPRIS informa que concluyeron las investigaciones de la FDA sobre los brotes de *Salmonella Javiana* y *Cyclospora cayetanensis* sin determinar que productos mexicanos presuntamente originaron los brotes.



Imagen ilustrativa generada con ChatGPT (OpenAI), 2026; no corresponde a un sitio o evento específico.

El 2 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó la conclusión de las investigaciones sobre los brotes multiestatales de *Salmonella Javiana* y *Cyclospora cayetanensis*. Al respecto, la Secretaría de Salud, a través de la **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)**, señaló que **las investigaciones no permitieron establecer, mediante evidencia analítica concluyente, que productos mexicanos presuntamente hubieran sido el origen de los brotes.**

Desde el inicio de ambas investigaciones, **México mantuvo una colaboración permanente con las autoridades sanitarias de Estados Unidos**, facilitando inspecciones, información de trazabilidad y toma de muestras, además de realizar acciones propias de verificación y análisis de laboratorio.

En el caso de *Salmonella Javiana*, los resultados de laboratorio no identificaron la presencia de la bacteria en las muestras ambientales recolectadas durante la investigación. De acuerdo con el reporte final de la FDA, **todas estas muestras resultaron negativas y la autoridad estadounidense reconoció que no fue posible determinar la vía ni la fuente de contaminación del brote**, por lo que la investigación fue declarada concluida.

Respecto de *Cyclospora cayetanensis*, la FDA reportó **dos resultados positivos en muestras ambientales obtenidas en México**: uno en aguas residuales de salida de una planta de procesamiento y otro en una zanja de drenaje de una unidad de producción. Sin embargo, la autoridad estadounidense señaló que **no existe evidencia suficiente para determinar de manera concluyente cómo ocurrió la contaminación que originó el brote.**

COFEPRIS precisó que los **hallazgos ambientales no constituyen, por sí mismos, evidencia concluyente de que los productos agrícolas hayan sido la fuente de contaminación.** Asimismo, recordó que los análisis realizados previamente por su **Laboratorio Nacional de Referencia** a muestras de materia prima, producto terminado y agua de la planta investigada **resultaron negativos a *Cyclospora cayetanensis*.**

En consecuencia, **al cierre de ambas investigaciones, la información disponible no permite establecer mediante evidencia analítica concluyente que productos mexicanos hayan originado los brotes.** En el caso de *Salmonella Javiana*, las muestras analizadas fueron negativas y no se determinó una vía o fuente de contaminación; mientras que, en el caso de *Cyclospora cayetanensis*, permanecen elementos epidemiológicos, de

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

trazabilidad y hallazgos ambientales cuya relación con los casos clínicos continúa en análisis.

La **Secretaría de Salud y COFEPRIS** reiteraron su disposición a mantener la cooperación técnica y científica con la FDA, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y las demás autoridades competentes de ambos países, bajo el principio de que **las conclusiones sobre el origen de un riesgo sanitario deben sustentarse en evidencia científica verificable y concluyente**. México continuará fortaleciendo las acciones de vigilancia sanitaria e inocuidad de los alimentos, así como la cooperación internacional, con el propósito de proteger la salud de la población y contribuir a que el intercambio comercial de productos agroalimentarios se desarrolle bajo altos estándares sanitarios.

Por su parte, el **SENASICA coadyuvó con COFEPRIS en la investigación**, en el marco de su función de fomentar, impulsar y ejecutar medidas de vigilancia y buenas prácticas agrícolas en el campo mexicano, para fortalecer y salvaguardar la inocuidad en la cadena alimentaria. De igual manera **realiza acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, y otras acciones de colaboración, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: 1. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (3 de octubre de 2026). Concluyen investigaciones sobre *Salmonella* y *Cyclospora* sin determinar que productos mexicanos originaron los brotes. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/tarjeta-informativa-437001>

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. 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>

4. 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>

5. 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>

6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de octubre de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

7. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (11 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

8. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

9. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

10. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

11. 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>

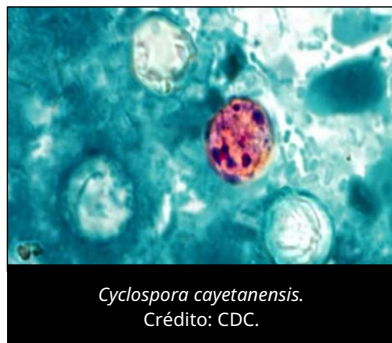
12. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: La FDA declara finalizada la investigación del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculada con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.



Cyclospora cayetanensis.
Crédito: CDC.

El 2 de octubre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio por **concluida la investigación del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente del centro de México**. Previamente, el 11 de septiembre de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) habían declarado el fin del brote. A esa fecha, el brote acumuló **12,883 casos, 570 hospitalizaciones y dos**

defunciones en 21 estados.

La investigación de trazabilidad convergió en un solo proveedor: Taylor Farms de México, empresa ubicada en Guanajuato, que había suministrado la lechuga iceberg rallada utilizada en establecimientos de Taco Bell presuntamente asociados con el brote. Como medida preventiva, el **17 de julio de 2026 Taylor Farms de México inició el retiro voluntario de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México que aún se encontraba en el mercado estadounidense.**

El 18 de julio de 2026, la FDA había informado inicialmente un resultado positivo en una muestra de lechuga suministrada por Taylor Farms de México y recolectada en la frontera. Sin embargo, **el 19 de julio**, especialistas de laboratorio de la FDA revisaron nuevamente los resultados y concluyeron que el hallazgo no representaba una amplificación verdadera, **por lo que el resultado se consideró un falso positivo**. En consecuencia, **no se obtuvieron resultados confirmatorios positivos para *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas.**

Además, la FDA había informado que las **dos defunciones notificadas en Míchigan correspondían a personas que presentaban otras enfermedades importantes, las cuales pudieron haberse visto agravadas por la ciclosporiasis y la deshidratación**. De acuerdo con la información proporcionada por las autoridades estatales, el inicio de la enfermedad en ambas personas había ocurrido antes del retiro voluntario del producto.

El **13 de agosto de 2026**, la FDA informó que, en coordinación con las autoridades mexicanas, **inició una inspección y un muestreo *in situ* en las instalaciones de Taylor Farms de México**. En su actualización del **20 de agosto**, comunicó que **estas acciones se habían extendido a las unidades de producción de lechuga iceberg**. Posteriormente, el **11 de septiembre de 2026**, indicó que las inspecciones y la toma de muestras en las unidades de producción y en la planta de procesamiento **habían concluido**; no obstante, los resultados analíticos permanecían pendientes.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

El 2 de octubre de 2026, la FDA informó que, durante las inspecciones realizadas en coordinación con las autoridades mexicanas, **se detectó *Cyclospora cayetanensis* en dos muestras ambientales**: una procedente de un tanque que contenía aguas residuales de salida de la planta de procesamiento Taylor Farms de México y otra de una zanja de drenaje de un productor de lechuga iceberg. La FDA precisó que, si bien estos hallazgos confirman la presencia de *C. cayetanensis* en el entorno de producción y procesamiento y se suman a la evidencia epidemiológica y de trazabilidad, **la información disponible no permite determinar de manera concluyente cómo ocurrió la contaminación asociada con el brote**.

A esa fecha, la **genotipificación de ambas muestras ambientales ya había sido completada y continuaba el análisis de su posible relación con los resultados de genotipificación de muestras clínicas**. Asimismo, la **FDA informó que mantendría las actividades de respuesta posteriores al brote y las acciones de prevención de *Cyclospora cayetanensis* previstas antes de la temporada de cultivo de 2027**. La autoridad también indicó que confiaba en que toda la lechuga iceberg retirada del mercado en relación con este brote ya se encontraba fuera del mercado.

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), y otras acciones que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de octubre de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

2. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (11 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

4. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (15 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/cases/index.html>

5. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de septiembre de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

6. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

7. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

9. 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>

10. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>



Rumanía: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos.



Pistache sin cáscara.
Créditos: iStock/Magone.

El 2 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 **aflatoxinas en pistaches sin cáscara** procedente de **Estados Unidos**. El producto correspondió a un lote de **20 toneladas**, distribuido en **2,000 cajas** y transportado a temperatura ambiente. La muestra fue tomada el 28 de septiembre de 2026.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **22.07 ± 11.04 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**. El límite máximo permitido señalado en la propia notificación es de 10 µg/kg (ppb). El **Reglamento (UE) 2023/915** establece, para pistaches destinados al consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios, límites máximos de **8 µg/kg** para **aflatoxina B1** y **10 µg/kg** para la **suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la detención oficial del producto**, el cual todavía no había sido puesto en el mercado.

En este sentido, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo II** los pistaches y determinados productos derivados **originarios de Estados Unidos y expedidos desde Turquía**. En consecuencia, estas mercancías están sujetas a **medidas de emergencia y controles oficiales reforzados**, con una frecuencia del **50% para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de pistaches procedentes de Estados Unidos**. 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 agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (2 de octubre de 2026). Notification 2026.8726: Exceedance of MRL for total aflatoxins in raw shelled pistachios from USA via Turkey **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/877065>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (2 de octubre de 2026). Notification 2026.8726: Exceedance of MRL for total aflatoxins in raw shelled pistachios from USA via Turkey **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/877065/es/>

3. Diario Oficial de la Unión Europea (2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

4. Diario Oficial de la Unión Europea (2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj

5. 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>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de Ocratoxina A en semillas de girasol procedente de Bulgaria.



Semillas de girasol.
Créditos: iStock/Anatoliy Sadovskiy.

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 **un control oficial en el mercado de Alemania**, se detectó la presencia de **ocratoxina A** en **semillas de girasol sin cáscara** procedentes de **Bulgaria**. El producto se comercializaba en **bolsas de plástico de 500 g** y se mantenía a temperatura ambiente. La muestra fue tomada el 19 de agosto de 2026.

De acuerdo con la notificación, el análisis confirmó la presencia de **ocratoxina A** en una concentración de **14.2 ± 5.7 µg/kg (ppb)**. El **Reglamento (UE) 2023/915** establece para las semillas de girasol un límite máximo de **5.0 µg/kg** de **ocratoxina A**.

El hecho se clasificó como una **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **retiro del producto de los destinatarios** y la **notificación a los destinatarios involucrados**; asimismo, no se registró distribución desde Alemania hacia otros países.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de girasol procedentes de Bulgaria**. 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 agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). Notification 2026.8689: Ochratoxin A in shelled sunflower seeds from Bulgaria [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/876613>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de octubre de 2026). Notification 2026.8689: Ochratoxin A in shelled sunflower seeds from Bulgaria [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/876613/es/>
3. Comisión Europea (25 de abril de 2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj?locale=es>
4. 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>
5. 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.: California promulga ley que establece seguimiento y divulgación del uso de plaguicidas que contienen sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas.



El **27 de septiembre de 2026**, el gobernador de California aprobó la **AB 1603**, legislación que establece nuevos mecanismos para **identificar, publicar y dar seguimiento al uso de plaguicidas que contienen sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)**. La ley, registrada como **Capítulo 531 de los Estatutos de 2026**, modifica el *Código de Alimentos y Agricultura de California* y asigna al **Departamento de Regulación de Plaguicidas de California (DPR)** nuevas obligaciones de vigilancia y divulgación relacionadas con ingredientes de plaguicidas considerados PFAS.

La legislación establece que, **a más tardar el 1 de enero de 2028 o cuando se publique la base de datos de reportes de uso de plaguicidas que contenga los datos correspondientes a 2026, lo que ocurra primero**, el DPR deberá identificar en su base de datos si los plaguicidas utilizados contienen ingredientes PFAS e incorporar a estas sustancias como una **categoría de interés**. Asimismo, deberá incluir las tendencias de uso de estos ingredientes en sus informes anuales y otros documentos de información sobre el uso de plaguicidas. La ley también establece que el DPR deberá publicar una **lista de todos los plaguicidas registrados que contengan ingredientes PFAS** y actualizarla dentro de los 60 días calendario posteriores al registro de un nuevo plaguicida que contenga dichos ingredientes.

Como antecedente, el texto legislativo señala que, en 2023, un análisis reportó que se detectaron trazas de plaguicidas PFAS en **348 de 930 muestras de productos agrícolas cultivados en California (37%)**. El DPR señala que los plaguicidas están sujetos a procesos de evaluación científica tanto a nivel federal como estatal y que su revisión considera, entre otros aspectos, toxicidad, destino ambiental, persistencia y posibles efectos sobre la salud humana y el ambiente. También aclara que **la detección de un residuo de plaguicida no implica por sí sola un riesgo para la salud**, ya que la evaluación debe considerar los niveles detectados y las tolerancias establecidas por la Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA).

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias: 1. Legislatura del Estado de California (27 de septiembre de 2026). AB-1603. Sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS): Departamento de Regulación de Pesticidas. Recuperado de: https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billTextClient.xhtml?bill_id=202520260AB1603

2. Gobierno del Estado de California (27 de septiembre de 2026). Governor Newsom issues legislative update 9.27.2026. Recuperado de: <https://www.gov.ca.gov/2026/09/27/governor-newsom-issues-legislative-update-9-27-2026/>

3. Departamento de Regulación de Plaguicidas de California (DPR) (20 de marzo de 2026). Lo que debe saber sobre las PFAS y los pesticidas en California. Recuperado de: <https://www.cdpr.ca.gov/2026/03/20/what-you-need-to-know-about-pfas-and-pesticides-in-california/>

4. 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>