



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 septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del informe nacional de vigilancia de casos de ciclosporiasis.2

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y *Salmonella* Agona vinculado con germinados de alfalfa.....5

EE. UU.: Estudio identifica el predominio de los peligros microbiológicos en los retiros de alimentos entre 2013 y 2025.....7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento del informe nacional de vigilancia de casos de ciclosporiasis.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 1 de septiembre de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) actualizaron **su informe nacional de vigilancia de la ciclosporiasis**. Actualmente, los CDC y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) **investigan varios conglomerados de infecciones por *Cyclospora cayetanensis* que aún no tienen una fuente común identificada**, así como **un brote multiestatal vinculado con lechuga iceberg presuntamente**

procedente de México. Las investigaciones permanecen abiertas y los datos son preliminares, por lo que las cifras y las posibles fuentes de exposición están sujetas a actualización.

A. Casos confirmados mediante pruebas de laboratorio.

✓ **Casos adquiridos en Estados Unidos. Con corte al 31 de agosto de 2026**, los CDC recibieron informes de **18,445 casos de ciclosporiasis** adquiridos en Estados Unidos, distribuidos en **49 estados y el Distrito de Columbia**, con **990 hospitalizaciones y dos fallecimientos**. Las personas afectadas tenían entre 1 y 99 años, con una mediana de edad de 46 años; el 57% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de los síntomas fue el 8 de julio de 2026, con un intervalo comprendido entre el 1 de mayo y el 22 de agosto. Los casos fueron notificados en Alabama, Alaska, Arizona, Arkansas, California, Colorado, Connecticut, Distrito de Columbia, Florida, Georgia, Hawái, Idaho, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maine, Maryland, Massachusetts, Michigan, Minnesota, Misisipi, Misuri, Montana, Nebraska, Nevada, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nuevo México, Nueva York, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Ohio, Oklahoma, Oregón, Pensilvania, Rhode Island, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Vermont, Virginia, Washington, Virginia Occidental, Wisconsin y Wyoming.

Este total incluye los casos correspondientes a las investigaciones de la FDA sobre seis brotes de *Cyclospora cayetanensis* vinculados con productos aún no identificados (#1398, #1392, #1385, #1384, #1381 y #1375), así como los relacionados con el brote #1390, asociado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.

Al corte del 27 de agosto, el brote #1390 comprendía 11,458 casos, 495 hospitalizaciones y dos defunciones en 20 estados. La investigación de trazabilidad había convergido en un único proveedor: Taylor Farms de México, empresa ubicada en Guanajuato, que había suministrado la lechuga iceberg picada 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 se encontraba en el mercado estadounidense. El retiro incluyó productos destinados a servicios de alimentos cuya distribución se confirmó en 31 estados y que pudieron distribuirse adicionalmente en otros seis estados, el Distrito de Columbia y Puerto Rico. También comprendió productos de la marca Marketside vendidos en establecimientos seleccionados de Walmart en 15 estados.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 debía considerarse un falso positivo. En consecuencia, **al 27 de agosto de 2026, la FDA no había confirmado resultados positivos de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas.** Al 13 de agosto de 2026, los CDC habían incorporado nuevos casos confirmados por laboratorio a este brote, entre ellos personas que previamente habían declarado haber comido en restaurantes Taco Bell. Asimismo, 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.

El 13 de agosto de 2026, la FDA informó que, en coordinación con las autoridades mexicanas, había iniciado una inspección y el muestreo *in situ* en las instalaciones de Taylor Farms de México. En su actualización del 20 de agosto, la dependencia indicó que estas acciones se habían extendido a unidades de producción de lechuga iceberg en México. Posteriormente, el **27 de agosto**, indicó que las inspecciones y el muestreo continuaban tanto en dichas unidades como en la planta de procesamiento. A esa fecha, la FDA manifestó su confianza en que toda la lechuga retirada y vinculada con el brote ya se encontraba fuera del mercado.

- ✓ **Casos adquiridos fuera de Estados Unidos. Con corte al 31 de agosto de 2026,** los CDC reportaron **1,900 casos confirmados de ciclosporiasis** adquiridos durante viajes fuera de Estados Unidos. Estos casos corresponden a personas que consumieron alimentos o agua fuera del país durante los 14 días anteriores al inicio de los síntomas. Los casos se notificaron en **46 estados y Puerto Rico**, y comprendían **66 hospitalizaciones y ningún fallecimiento**. Las personas enfermas tenían edades entre 10 meses y 89 años, con una mediana de edad de 44 años, y el 56% eran mujeres. La fecha mediana de inicio de la enfermedad fue el 25 de junio de 2026, con un intervalo comprendido entre el 1 de mayo y el 15 de agosto.

B. Casos que permanecen bajo investigación.

Al 31 de agosto de 2026, se habían notificado a los CDC **3,491 casos de ciclosporiasis confirmados mediante pruebas de laboratorio que requerían investigación adicional** para determinar si la infección se había adquirido en Estados Unidos o durante un viaje internacional. Asimismo, los CDC tenían conocimiento de al menos otros **13,505 casos**, entre los que se incluían **casos sin confirmación de laboratorio y casos pendientes de entrevista o del envío de información a la agencia.** Los CDC colaboraban estrechamente con las autoridades estatales para actualizar los datos de vigilancia conforme se confirmaban y clasificaban nuevos casos.

Por su parte, el SENASICA coadyuva con la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (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 a través de la cadena alimentaria. De igual manera, tendrá acercamientos con las unidades de producción, a fin de fortalecer la aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

1. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/cases/index.html?CDC_AA_refVal=https%3A%2F%2Fwww.cdc.gov%2Fcdc/cyclosporiasis%2Fhp%2Fsurveillance%2Findex.html
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
3. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (27 de agosto de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (27 de agosto 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>
5. 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>
6. Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (27 de agosto de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>
7. Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>
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. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (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/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>
11. 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>
12. 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 del brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y *Salmonella* Agona vinculado con germinados de alfalfa.



Germinado de alfalfa.
Créditos: iStock/Natalie Maro.

Los días 31 de agosto y 1 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), respectivamente, publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) y *Salmonella* Agona vinculado con germinados de alfalfa** de las marcas **Calco y Everything Sprouts**, distribuidos por **Everything Sprouts, LLC** (de Minneapolis, Minnesota). Al 21 de

agosto de 2026, el brote comprendía **55 casos, 4 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 15 estados**.

Del total de casos registrados, **46** correspondieron a **infecciones por STEC** de los serotipos O26:H11, O103:H25 y O168:H8; **siete, a *S. Agona*; y dos correspondieron a coinfecciones por ambos patógenos**. Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre 12 y 94 años, y el 73% eran mujeres. Se habían notificado casos en 15 estados: Florida, Indiana, Iowa, Kansas, Michigan, Minnesota, Nuevo Hampshire, Nueva York, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Pensilvania, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Washington y Wisconsin.

La evidencia epidemiológica y de trazabilidad vinculó los casos con el consumo de germinados de alfalfa, ya que 26 de las 34 personas entrevistadas (76%) declararon haberlos consumido. El **19 de agosto de 2026**, la FDA inició una **inspección y tomó muestras en las instalaciones de Everything Sprouts, LLC**; posteriormente, el **22 de agosto, la empresa inició el retiro de determinados germinados de alfalfa** de las marcas Everything Sprouts y Calco, envasados en recipientes de plástico de **5 oz**. El retiro comprendió los lotes 222, 223, 225, 226 y 230, así como las mezclas *Crunchy Protein Sprout Mix*, lotes 222, 223, 226 y 230, y *Zesty Garlic Mix*, lotes 222, 223, 225, 226 y 230, elaboradas con los mismos germinados.

Como seguimiento, el **28 de agosto de 2026**, Everything Sprouts amplió el retiro a la mezcla *Robust Radish Sprout Mix*, lotes 223, 226, 230 y 233, por posible contaminación cruzada con STEC o *S. Agona*. La FDA determinó que los germinados de alfalfa de la empresa explicaban parte de los casos e identificó a otro productor que utilizó el mismo lote de semillas. **Al 31 de agosto**, el proveedor común no había respondido a la recomendación de retirar voluntariamente las semillas implicadas, por lo que la investigación continuaba para determinar el origen de la contaminación.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de germinados de alfalfa procedentes de EE. UU.** 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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Inocuidad Agroalimentaria

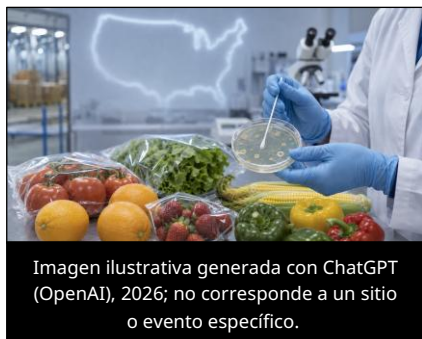
DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (31 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of Shiga Toxin-producing *E. coli* & *Salmonella*: Sprouts (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-shiga-toxin-producing-e-coli-salmonella-sprouts-august-2026>
2. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1 de septiembre de 2026). *E. coli* and *Salmonella* Outbreak Linked to Alfalfa Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/alfalfa-sprouts-08-26/index.html>
3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Recalls Alfalfa Sprouts Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-recalls-alfalfa-sprouts-due-potential-e-coli-and-salmonella-risk>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Expands Voluntarily Recall to Include Robust Radish Mix Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-expands-voluntarily-recall-include-robust-radish-mix-due-potential-e-coli-and>
5. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
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>



EE. UU.: Estudio identifica el predominio de los peligros microbiológicos en los retiros de alimentos entre 2013 y 2025.



El 2 de septiembre de 2026, investigadores del Instituto de Seguridad y Salud Alimentaria (IFSH) del Instituto de Tecnología de Illinois (IIT) publicaron un estudio sobre **24,761 registros** de productos alimentarios para consumo humano retirados en Estados Unidos durante los años fiscales 2013–2025. El estudio identificó a los **peligros microbiológicos como la principal causa de los retiros de alimentos en ese país.**

Se analizaron tres fuentes independientes: **openFDA Food Enforcement**, de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (**FDA**); el registro del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (**USDA-FSIS**); y el Sistema Nacional de Notificación de Brotes (**NORS**) de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (**CDC**). El objetivo fue determinar si los retiros aumentaron después de la implementación central de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos (FSMA) y si los alérgenos no declarados desplazaron a los peligros microbiológicos como causa principal. Entre los principales hallazgos destacaron los siguientes:

- ✎ Los resultados mostraron que los registros de productos retirados por la FDA no aumentaron de manera sostenida. Por el contrario, el promedio anual disminuyó de **2,403 registros entre 2013 y 2017 a 1,593 entre 2018 y 2025**. El análisis estadístico indicó que esta reducción fue significativa.
- ✎ Los **peligros microbiológicos** fueron la categoría predominante en 12 de los 13 años y acumularon aproximadamente **1.7 veces más registros que los alérgenos**. En la FDA, **Listeria monocytogenes** fue la principal causa de los retiros microbiológicos de la FDA y, en los datos de brotes del NORS, presentó la mayor letalidad entre los patógenos alimentarios comunes analizados. En cambio, los retiros del USDA-FSIS fueron menos numerosos, pero presentaron una mayor proporción de casos de **Clase I —68,6 % frente a 45,6 % en los registros de la FDA—** y estuvieron encabezados por alérgenos no declarados.
- ✎ El estudio no encontró una relación clara entre el número de retiros y las enfermedades asociadas con brotes. Los autores señalaron que los productos retirados, los eventos de retiro, los casos de enfermedad y las muertes son indicadores distintos y no deben interpretarse de la misma manera. Por ello, **un mayor número de alertas no significa necesariamente que la inocuidad alimentaria haya empeorado, ya que también puede reflejar una mejor capacidad para detectar riesgos y responder ante ellos.**

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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos, químicos y físicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Zhang, W., Wong, C. W. Y., & Schaneberg, B. (2026). Microbiological Hazards, Not Undeclared Allergens, Dominate United States Food Recalls: An Analysis of 24,761 Product Recall Records, 2013–2025. *Foods*, 15(17), 3115. <https://doi.org/10.3390/foods15173115>
2. 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>