



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de diciembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de productos de carne molida por su posible contaminación con *Escherichia coli*.....2

Bélgica: Hygiena NV, retira del mercado granos de maíz orgánico, debido a niveles altos de zearalenona.....3

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EUA: Retiro de productos de carne molida por su posible contaminación con *Escherichia coli* O26.



El 27 de diciembre de 2025, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA)** informó que la empresa **Mountain West Food Group, LLC** ordenó el retiro del mercado de 2,855 libras (1,296 kg) de **productos de carne molida cruda**, debido a su posible **contaminación con *Escherichia coli* O26**.

Los **productos potencialmente afectados** tienen las siguientes características:

- ⚠ **Carne molida cruda** en paquetes sellados al vacío de **16 oz (1 lb)**, etiquetada como “**FORWARD FARMS GRASS-FED GROUND BEEF**” con la leyenda “**USE OR FREEZE BY 01/13/26**” y el número de establecimiento “**EST. 2083**” impreso en el empaque.

Estos productos fueron **producidos el 16 de diciembre de 2025** y **enviados a distribuidores en los estados de California, Colorado, Idaho, Montana, Pennsylvania y Washington** para su venta al por menor.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

En el contexto nacional, México ha importado carne molida de bovino de EUA. 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) (27 de diciembre de 2025). Mountain West Food Group, LLC Recalls Ground Beef Products Due To Possible *E. Coli* O26 Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/mountain-west-food-group-llc-recalls-ground-beef-products-due-possible-e--coli-o26>

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

 **Bélgica: Hygiena NV, retira del mercado granos de maíz orgánico, debido a niveles altos de zearalenona.**



Imagen de uso libre.

El **29 de diciembre de 2025**, la **Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria (AFSCA)** de **Bélgica** informó que **Hygiena NV**, en coordinación con la autoridad sanitaria, **retiró del mercado granos de maíz orgánico para palomitas** debido a un **contenido excesivamente alto de zearalenona**, una **micotoxina**.

Los **productos potencialmente afectados** presentan las siguientes características:

- **Maïs biologique pour popcorn (palomitas de maíz)**, presentación de **500 g**, marca **Priméal**, con **fecha de consumo preferente: 01/12/2026** y **número de lote 110000637989** (código de barras en la caja) / **637989** (en el empaque individual), **comercializado entre el 22/10/2025 y el 24/10/2025** en diversas tiendas y distribuidores en Bélgica.

Adicionalmente, se **insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir estos productos**, sino a **devolverlos al punto de compra o desecharlos**. Asimismo, el retiro se realiza como **medida de precaución** para **evitar cualquier riesgo de intoxicación alimentaria**.

Cabe señalar que, en **México**, se llevan a cabo acciones en materia de **inocuidad agrícola** mediante la implementación de **Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, los cuales **incluyen la atención de peligros químicos**.

Referencias: Agencia Federal de Seguridad Alimentaria (AFSCA) (29 de diciembre de 2025). Rappel de HYGIENA NV Maïs bio pour popcorn de la marque Priméal. Recuperado de: <https://favr-afsc.be/fr/produits/rappel-de-hygiena-nv-0>

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>