



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de abril de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.2

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

EE. UU.: Estudio evalúa prevalencia de genes de resistencia a antimicrobianos en alimentos.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.



El 7 de abril 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 Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **pistache** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **33.6 ± 14.8 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **37.7 ± 16.6 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos permitidos en Italia son de 8 y 10 µg/kg (ppb), respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **el re-despacho del producto fuera del país**.

En el contexto nacional, **México importa pistache de EE. UU**. 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 a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (7 de abril de 2026). Notification 2026.2903 Aflatoxins in shelled Pistachios from USA via Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/835699>

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.**



El 8 de abril 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, permanece activa **una** investigación relacionada con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario**:

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

☞ Brote de **Salmonella Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (25/02/2026): La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 67 a 68.

La lista de 2026 integra 1 brote de ETA, vinculado con un producto aún 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) (8 de abril 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

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 evalúa prevalencia de genes de resistencia a antimicrobianos en alimentos.



El 8 de abril de 2026, a través del portal *Food Safety Magazine* se informó que investigadores de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y otras instituciones realizaron un estudio que evidenció una **alta abundancia y diversidad de genes de resistencia a antimicrobianos (ARG) en alimentos minoristas**, todos ellos con presencia de ARG potencialmente asociados a patógenos, lo que constituye una **preocupación significativa para la salud pública**.

Los resultados mostraron que la **resistencia multifármaco es la clase dominante**, con cargas especialmente elevadas en **piernas de pollo y embutidos de tiendas de mayor nivel socioeconómico**, aunque sin diferencias significativas en diversidad entre grupos. Los **embutidos destacan como el producto de mayor riesgo**, al presentar la mayor carga de ARG emergentes independientemente del tipo de tienda y por su consumo sin cocción.

Además, la **col y el pollo mostraron una elevada presencia de ARG del grupo de riesgo I**, vinculados a elementos móviles asociados a patógenos, lo que incrementa su relevancia sanitaria. El análisis de redes confirmó una **correlación positiva significativa entre ARG y bacterias potencialmente patógenas** como *Pseudomonas* spp., *Enterobacter* spp., *Enterococcus* spp., *Serratia* spp., *Pantoea* spp. y *Weissella* spp., evidenciando su papel en la diseminación de la resistencia.

Factores como las **prácticas agrícolas, el uso de antibióticos, las condiciones ambientales y de manipulación**, así como el papel del suelo como reservorio de ARG, influyen en su distribución en los alimentos.

Finalmente, el estudio resalta que la **integración de técnicas como la secuenciación metagenómica completa tipo shotgun (sWMS) y PCR en tiempo real (qPCR), junto con bases de datos específicas validadas**, mejora la detección y caracterización de ARG, proporcionando herramientas clave para la vigilancia y el diseño de **intervenciones dirigidas a reducir los riesgos en la cadena alimentaria**.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos que involucra una colaboración intersecretarial; por lo que el SENASICA establece mecanismos para cumplir con los cuatro objetivos que integra la misma, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Food Safety Magazine* (8 de abril de 2026). Abundant Drug Resistance Genes in Retail Foods Pose 'Significant Public Health Concern,' Researchers Find. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11318-abundant-drug-resistance-genes-in-retail-foods-pose-significant-public-health-concern-researchers-find>

Higgins Jones, D., Banerjee, G., Zhu, X., Sulaiman, I., Ghosh, S., Reza, S., & Banerjee, P. (2026). An integrated risk profiling and analysis of antimicrobial resistance genes by shotgun metagenomics and qPCR in retail food items. LWT. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643826002446>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de abril de 2024). Estrategia Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/resistencia-a-los-antimicrobianos-ram>