



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de abril de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01 sobre retención de melón originario de México por posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. – Lista Amarilla. .....	2
Canadá: Retiro de productos de carne de cerdo por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> .....	3
Canadá: Retiro de mezcla de especias por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....	4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01 sobre retención de melón originario de México por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.



El 9 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó sobre el seguimiento de la **Alerta de Importación 22-01**, relativa a la retención (sin examen físico) de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Amarilla** (empresas y sus productos que se encontraban en la Lista Roja y que han implementado acciones correctivas aceptadas por la FDA, pero cuya naturaleza de las observaciones puede justificar exámenes y/o análisis adicionales) de:

🔍 **Empaque Río Colorado S.P.R. de R.L. de C.V.**, por haber implementado acciones de control de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **San Luis Río Colorado, Sonora** (fecha de publicación: 09/04/2026).

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de marzo 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 y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de abril 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](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.html)

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



## Canadá: Retiro de productos de carne de cerdo por su posible contaminación con *Escherichia coli*.



Productos retirados del mercado.  
Créditos: MAPAQ.

El 9 de abril de 2026, el **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ)** notificó que se están retirando del mercado **productos de carne de cerdo** sin marca debido a su posible contaminación con ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC)**.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron únicamente el **16 de marzo de 2026** a través de la tienda *Les Marchés Valérie et Martin Varennes Inc. (IGA Extra)*, ubicada en **Varennes, Quebec**. Estos se **vendieron en bandejas cubiertas con plástico transparente** y tienen los siguientes datos:

△ **Carne de cerdo magra molida**, en presentación **variable**; con fecha de elaboración del 16 de marzo de 2026.

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

Hasta el momento no se han reportado casos de enfermedad asociados al consumo de estos productos.

En el contexto nacional, **México importa carne de cerdo de Canadá**. 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: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Quebec (MAPAQ) (9 de abril de 2026). Mise en garde à la population - Présence possible de *E. coli* dans le porc haché maigre préparé par l'entreprise Les Marchés Valérie et Martin Varennes inc. (IGA Extra) et vendu uniquement le 16 mars 2026. Recuperado de: <https://www.quebec.ca/nouvelles/actualites/details/mise-en-garde-a-la-population-presence-possible-de-e-coli-dans-le-porc-hache-maigre-prepare-par-lentreprise-les-marches-valerie-et-martin-varennes-inc-iga-extra-et-vendu-uniquement-le-16-mars-2026-69697>

eFoodAlert (10 de abril de 2026). Recalls and Alerts: April 9, 2026. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2026/04/09/recalls-and-alerts-april-9-2026/>

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



## Canadá: Retiro de mezcla de especias por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 9 de abril de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Greenworld Food Express Inc.** está retirando del mercado una **mezcla de especias (zaatar) procedente de Siria** de la marca **Alarjawi**, debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Alberta, Nueva Escocia, Ontario, Quebec y Saskatchewan**. Estos tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Mezcla de especias (Royal Zaatar)** de la marca **Alarjawi**, en presentación de **450 g**; con código UPC: 6 212055 036239; fecha de elaboración: 29/04/2025; y fecha de vencimiento: 10/2026.

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

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (9 de abril de 2026). Alarjawi brand Royal Zaatar recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/alarjawi-brand-royal-zaatar-recalled-due-salmonella>

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>