



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

17 de abril de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América. ....2

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil. ...3

EE. UU.: Alerta por detección de norovirus en moluscos bivalvos nacionales.....4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

 **Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.**



Cacahuete.  
Créditos: Istockphoto.

El 16 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 Alemania**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **12.9 ± 5.2 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **14.3 ± 5.7 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos permitidos en Alemania son de 2 µg/kg (ppb) y 4 µg/kg (ppb), respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **destinar el producto a usos distintos del consumo humano o animal**.

En el contexto nacional, **México importa cacahuete 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) en el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (16 de abril de 2026). Notification 2026.3246 Aflatoxins in peanuts from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/837942>

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

## Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.



El 15 y 16 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 los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de ave** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **para el cual se establece tolerancia cero para este patógeno en carne fresca de ave destinada al consumo humano.**

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas consistieron en la **devolución del producto al consignador** o, en su caso, **su destrucción**.

En el contexto nacional, **México importa carne de pollo procedente de Brasil**. 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) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (15 de abril de 2026). Notification 2026.3211 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/837004>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (16 de abril de 2026). Notification 2026.3223 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/837740>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (16 de abril de 2026). Notification 2026.3252 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/837896>

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.: Alerta por detección de norovirus en moluscos bivalvos nacionales.



El 17 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de norovirus en **moluscos bivalvos nacionales**, comercializados por la empresa **Gomez Shellfish, LLC (WA-1724-SS)**.

La alerta derivó del retiro del mercado realizado por el **Departamento de Salud Pública de Washington** de **ostras y almejas** cosechadas por la empresa **Gomez Shellfish, LLC (WA-1724-SS)** entre el **22 de marzo y el 9 de abril de 2026** en una pequeña porción del **área Hammersley Inlet, Washington**. Estos productos fueron distribuidos a restaurantes y establecimientos minoristas en los estados de California, Oregón, Texas y Washington, con posible comercialización adicional en otras entidades.

Por lo anterior, la **FDA recomienda** a los **restaurantes, establecimientos minoristas y consumidores** de alimentos de los estados de **California, Oregón, Texas y Washington no utilizar, vender ni consumir dichos productos**, y desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, 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) (17 de abril de 2026). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Recalled Shellfish from a Portion of Hammersley Inlet, WA, Due to Potential Norovirus Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-recalled-shellfish>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (10 de abril de 2026). Washington Recall. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/wa-recall-4-10-26.pdf>

Food Poison Journal (16 de abril de 2026). Oysters and Clams with Norovirus. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/oysters-and-clams-with-norovirus/>

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>