



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de abril de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Retiro de especias molidas debido a su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
Unión Europea: Evaluación de Límites Máximos de Residuos (LMRs) de respaldo para Codex Alimentarius (CXLs) revocados en productos de origen animal.	3

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EE. UU.: Retiro de especias molidas debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 17 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Unistel Industries Inc.** (de Rochester, Nueva York) está retirando del mercado **330 unidades de productos de especias molidas**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

△ **Productos de especias molidas** de la marca **Salute Seasonings** en presentación de **16 oz**; con número de lotes: **A6040, A6054, A6068**.

Estos productos fueron distribuidos en los estados de **California, Hawái y Washington**.

Se insta a la población a no consumir tales productos, sino a desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, **México importa especias 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 de peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (17 de abril de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98655. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=98655>

Stop Foodborne Illness (20 de abril de 2026). Ground All Spice (US/CA, HI, WA). Recuperado de: <https://stopfoodborneillness.org/4-20-26/>

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



Unión Europea: Evaluación de Límites Máximos de Residuos (LMRs) de respaldo para Codex Alimentarius (CXLs) revocados en productos de origen animal.



Imagen de referencia.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 21 de abril de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de los límites máximos de residuos (LMR) de respaldo (*fallback*) asociados a niveles del Codex Alimentarius (CXL) que fueron previamente revocados, con el objetivo de garantizar que los valores regulatorios aplicables en la Unión Europea continúen protegiendo adecuadamente la salud del consumidor.

El análisis se centró en identificar inconsistencias derivadas de la adopción histórica de estos CXL y en proponer valores alternativos científicamente sólidos que puedan emplearse en evaluaciones de riesgo cuando los estándares internacionales ya no están vigentes.

En el desarrollo del dictamen, la EFSA revisó la información disponible sobre residuos de sustancias en productos de origen animal, particularmente en matrices como músculo, grasa, hígado y riñón. Se detectaron discrepancias relevantes en la transposición de algunos CXL a la normativa europea, incluyendo errores en la asignación de valores entre diferentes tejidos, como la aplicación de límites establecidos para grasa en muestras de músculo.

A partir de la evidencia científica analizada, la EFSA propuso una serie de LMRs de respaldo técnicamente justificados, considerando factores como la distribución de residuos en tejidos, los métodos analíticos disponibles y los patrones de consumo. Estos valores *fallback* buscan proporcionar una base regulatoria provisional que permita mantener la vigilancia sanitaria sin comprometer la protección del consumidor, mientras se generan o actualizan datos más completos. Asimismo, se enfatiza la importancia de que estos límites estén alineados con metodologías analíticas validadas que aseguren su correcta implementación en los sistemas de control.

Cabe señalar que en México 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 químicos, físicos y microbiológicos.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (21 de abril de 2026). Assessment of fall-back MRLs for revoked CXLs previously implemented in the EU legislation. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10058>

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>