



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

23 de abril de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.2

Canadá: Retiro de huevos y claras de huevo líquidos por su posible contaminación con *Salmonella* spp.....3

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

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.



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 21 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 (#1366)**, 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 69 a 70.

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) (21 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de huevos y claras de huevo líquidos por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Huevo.
Créditos: Istockphoto.

El 21 de abril de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Supreme Egg Products Inc.** está retirando del mercado **huevos y claras de huevo líquidos** debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Ontario y Quebec**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Huevos enteros líquidos** en presentación de **1 kg**; con código UPC: 0 61719 01185 8; con códigos de lote 260113-40, 260120-40, 260127-40, 260203-40, 260210-40 y 260211-40; con fechas de consumo preferente antes de: 24/03/2026, 31/03/2026, 07/04/2026, 14/04/2026, 21/04/2026 y 22/04/2026, respectivamente.
- ⚠ **Claras de huevo líquidas** en presentación de **1 kg**; con código UPC: 0 61719 01184 8; con códigos de lote 260106-40, 260121-40, 260204-40 y 260226-40; con fechas de consumo preferente antes de: 17/03/2026, 01/04/2026, 15/04/2026 y 07/05/2026, respectivamente.

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 Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (21 de abril de 2026). Supreme brand Liquid Whole Eggs and Liquid Egg White recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/supreme-brand-liquid-whole-eggs-and-liquid-egg-white-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 21 de abril de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Kunafa's Inc.** está retirando del mercado **pistaches** debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** del 29 de enero al 16 de febrero de 2026 en la provincia de **Ontario** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistache picado grueso para baklava** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistache picado regular para baklava** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistache picado fino para baklava** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistache picado grueso para kunafa** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistache picado regular para kunafa** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistache picado fino para kunafa** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Polvo de pistache sin colorante** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pasta de pistache** en presentación de **20 L.**
- ⚠ **Pistaches ligeramente tostados** en presentación de **10 kg.**

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) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (21 de abril de 2026). Various pistachios and pistachio-containing products recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/various-pistachios-and-pistachio-containing-products-recalled-due-salmonella-6#tablefield-node-81920-field_affected_products-0

Fresh Plaza (22 de abril de 2026). Pistachio products recalled in Ontario over possible *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/latin-america/article/9831719/pistachio-products-recalled-in-ontario-over-possible-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>