



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de abril de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.2

EE. UU.: Retiro de especias molidas debido a la detección de altos niveles de plomo.3

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos de América.4

Eslovenia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de la India.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 21-17, sobre retención de papaya originaria de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp.



Cultivo de papaya. Créditos: Istockphoto.

El 23 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 21-17**, sobre retención (sin examen físico) de papaya originaria de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, **se incluyó en la Lista Verde** (empresas y productos que han cumplido con los criterios para ser excluidos de la retención sin examen físico) a:

🔍 **Rancho Castro**, por control de *Salmonella* spp. en **papaya** originaria del municipio de **Ixtlahuacán, Colima** (fecha de publicación: 23/04/2026).

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 SRRC en el Cultivo de Papaya**, 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 de peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de abril de 2026). Import Alert 21-17: Detention without physical examination of papaya from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_721.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

EE. UU.: Retiro de especias molidas debido a la detección de altos niveles de plomo.



El 23 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Summit Import Corporation** (de Jersey City, Nueva Jersey) está retirando del mercado **20 unidades de productos de especias molidas**, debido a su posible contaminación con **altos niveles de plomo**.

Cabe señalar que el retiro obedeció a la detección del metal tóxico referido durante pruebas rutinarias realizadas por el Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York (NYSDAM). Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Productos de especias molidas** en bolsas de plástico de **4 oz**; con código 06204.

Estos productos fueron distribuidos en los estados de **Nueva York, Nueva Jersey, Carolina del Sur, Maine, Florida, Pensilvania, Massachusetts y Virginia**.

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 químicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (23 de abril de 2026). Enforcement Report. Event ID: 97213. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=214854>

Iwaspoisoned.com (23 de abril de 2026). Spice Powder recalled due to Lead Level. Recuperado de: <https://iwaspoisoned.com/es/food-recall/spice-powder-recalled-due-to-lead-level>

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



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



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 23 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 **46.9 ± 20.6 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **88.5 ± 39 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos permitidos en Italia son de 8 µg/kg (ppb) 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 redespacho del producto**.

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 de peligros químicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (23 de abril de 2026). Notification 2026.3493 Aflatoxins in shelled pistachios from Türkiye, US origin. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/839423>

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

Eslovenia: Detección de *Salmonella* spp. en ajonjolí procedente de la India.



El 22 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 Eslovenia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **ajonjolí** procedente de la **India**.

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

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

En el contexto nacional, **México importa ajonjolí de la India**. 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 de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (22 de abril de 2026). Notification 2026.3466 *Salmonella* spp. in hulled sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/839308>

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>