



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

28 de abril de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Polonia: Detección de clorpirifos en mejorana seca procedente de Egipto. ....2

EE. UU.: Departamento de Salud de Nueva York investiga brote de hepatitis A vinculado con el consumo de almejas de Ecuador. ....3

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

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Polonia: Detección de clorpirifos en mejorana seca procedente de Egipto.



Mejorana.  
Créditos: Istockphoto.

El 27 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 Polonia**, se detectó la presencia del plaguicida **clorpirifos** en **mejorana seca** originaria de **Egipto**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.236 mg/kg (ppm)** de **clorpirifos**, cuando el límite máximo de residuos permitidos en la Unión Europea es de 0.01 mg/kg (ppm).

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar a las autoridades** y el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México importa mejorana de Egipto**. 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (27 de abril de 2026). Notification 2026.3644 Chlorpyrifos detected in dried marjoram, country of origin: Egypt. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/839690>

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.: Departamento de Salud de Nueva York investiga brote de hepatitis A vinculado con el consumo de almejas de Ecuador.**



El 24 de abril de 2026, el Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (NYSDEC) informó que el Departamento de Salud de Nueva York (NYCDOH) está investigando un **brote de hepatitis A** vinculado con el consumo de **almejas concha negra congeladas** procedentes de **Ecuador**.

Se precisa que se han reportado casos de enfermedad entre agosto de 2025 y febrero de 2026, los cuales han sido relacionados con el consumo de ceviche preparado con almejas concha negra frescas y congeladas.

Los productos potencialmente afectados corresponden a **almejas concha negra congelada** (sin concha), **marca La Serranita**, en presentación de **16 oz (454 g)**. Dichos productos fueron enviados a un distribuidor de Nueva York por un comerciante/importador de Nueva Jersey y posteriormente distribuidos dentro del estado de Nueva York.

Asimismo, el distribuidor de Nueva York ha contactado a los compradores y ha retirado del mercado todos los productos distribuidos en dicho estado.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

### Referencias:

Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (24 de abril de 2026). New York Illness Outbreak Cluster Investigation. Recuperado de: [https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/issc\\_ny-illness-outbreak-investigation-hepatitis-a-virus-blood-clams\\_concha-negra.pdf](https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/issc_ny-illness-outbreak-investigation-hepatitis-a-virus-blood-clams_concha-negra.pdf)

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (24 de abril de 2026) New York Illness Outbreak Cluster Investigation. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices>

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 28 de abril de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Heeva Fine Foods** está retirando del mercado **pistaches** debido a su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** durante 2025 y 2026 en la tienda **Heeva Fine Foods**, ubicada en Richmond Hill, **Ontario**,

y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches** de la marca **Heeva Fine Foods** en presentación de **200 g**, con código UPC 0 51061 00569 5.

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) (28 de abril de 2026). Heeva Fine Foods brand Pistachio Nuts recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/heeva-fine-foods-brand-pistachio-nuts-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>