



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de agosto de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado presuntamente con lechuga iceberg procedente de México.2

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.....5

España: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de China.8

España: Detección de *Salmonella* Typhimurium en carne de pollo procedente de Brasil.....9

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.10

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México.



Cyclospora cayetanensis.
Créditos: CDC.

El 13 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Cyclospora cayetanensis* vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente del centro de México**. Al 13 de agosto de 2026, el brote comprendía **9,481 casos, 398 hospitalizaciones y dos defunciones en 17 estados**: Arkansas, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Massachusetts, Maine, Míchigan, Misuri, Nebraska, Nuevo Hampshire, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental.

Cabe precisar que los CDC y la FDA también investigaban otros brotes y casos de ciclosporiasis registrados en Estados Unidos que no estaban relacionados con este evento. Respecto de este brote, la investigación de trazabilidad había convergido en un único proveedor: **Taylor Farms de México**, empresa ubicada en Guanajuato, que había **suministrado la lechuga iceberg picada utilizada en establecimientos de Taco Bell** presuntamente asociados con el brote.

Como medida preventiva, el 17 de julio de 2026 Taylor Farms de México inició el retiro voluntario de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México que se encontraba en el mercado estadounidense. Los productos retirados incluyeron presentaciones destinadas a servicios de alimentos y productos de la marca Marketside comercializados en establecimientos seleccionados de Walmart. **En el canal de servicios de alimentos, se confirmó que los productos distribuidos entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 habían llegado a 31 estados**: Alabama, Arkansas, Connecticut, Florida, Georgia, Iowa, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Maryland, Maine, Míchigan, Misuri, Misisipi, Carolina del Norte, Nebraska, Nuevo Hampshire, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Pensilvania, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Virginia, Wisconsin y Virginia Occidental. **Con base en información adicional, la FDA señaló que los productos retirados también pudieron haber llegado a otros siete estados** —California, Delaware, Dakota del Norte, Rhode Island, Dakota del Sur, Vermont y el estado de Washington—, así como al Distrito de Columbia y Puerto Rico; no obstante, la distribución en estas nueve jurisdicciones se consideraba posible, pero no estaba confirmada. Por su parte, los **productos de la marca Marketside se habían vendido en establecimientos seleccionados de Walmart** ubicados en Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Misuri, Misisipi, Oklahoma, Tennessee, Texas, Virginia y Virginia Occidental.

El 18 de julio de 2026, la FDA había informado inicialmente un resultado positivo en una muestra de lechuga suministrada por Taylor Farms de México y recolectada en la frontera.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Sin embargo, **el 19 de julio de 2026**, especialistas de laboratorio de la FDA revisaron nuevamente los resultados y concluyeron que el hallazgo no representaba una amplificación verdadera, **por lo que debía considerarse un falso positivo**. En consecuencia, **al 19 de julio, la FDA no había confirmado ningún resultado positivo para *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas; esta situación se mantenía al 13 de agosto de 2026.**

Entre las actualizaciones del 5 y el 13 de agosto de 2026, las autoridades sanitarias estatales y locales continuaron entrevistando a las personas afectadas, mientras que los CDC incorporaron al brote nuevos casos confirmados por laboratorio. Estos incluyeron personas que habían notificado exposición a lechuga iceberg procesada de Taylor Farms de México, servida o adquirida en diversos establecimientos, **entre ellas algunas que previamente habían informado haber comido en Taco Bell.** La mayoría de las enfermedades había comenzado antes del retiro voluntario del producto, efectuado el 17 de julio.

Además, la FDA había informado que las dos defunciones notificadas en Michigan **correspondían a personas que presentaban otras enfermedades importantes, las cuales pudieron haberse visto agravadas por la ciclosporiasis y la deshidratación.** De acuerdo con la información proporcionada por las autoridades de Michigan, **el inicio de la enfermedad en ambas personas había ocurrido antes del retiro voluntario del producto.**

En la actualización del 13 de agosto de 2026, la FDA informó que había iniciado una inspección y la toma de muestras *in situ* en Taylor Farms de México, en coordinación con las autoridades mexicanas. Asimismo, señaló que **consideraba que toda la lechuga iceberg retirada y relacionada con este brote específico ya estaba fuera del mercado.** Al momento de la actualización, la investigación permanecía activa y la FDA **continuaba colaborando con las autoridades federales y estatales.**

Cabe señalar que el SENASICA, coadyuva con la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en la investigación, en el marco de su función de fomentar, impulsar y ejecutar medidas de vigilancia y buenas prácticas agrícolas en el campo mexicano, para fortalecer y salvaguardar la inocuidad a través de la cadena alimentaria. De igual manera, tendrá acercamientos con las unidades de producción, a fin de fortalecer la aplicación de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR) en sus procesos productivos, para mitigar cualquier factor de riesgo.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (13 de agosto de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (13 de agosto de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (13 de agosto de 2026). Infectious disease outbreaks. Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *Cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-ceyatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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.: Seguimiento del brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de México.



Chiles jalapeños.
Créditos: iStock.

El 13 de agosto de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Salmonella* Javiana vinculado presuntamente con chiles jalapeños procedentes de Sinaloa, México**. Al 13 de agosto de 2026, el brote comprendía **345 casos, 36 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 27 estados**.

Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre menos de un año y 85 años; el 63% eran mujeres. El inicio de los casos ocurrió entre el 19 de junio y el 20 de julio de 2026. Se notificaron casos en 27 estados: **Alabama, Arkansas, California, Colorado, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misuri, Montana, Carolina del Norte, Dakota del Norte, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Utah, Virginia, Washington, Wisconsin y Wyoming**.

Los datos epidemiológicos y de trazabilidad vincularon el brote **con chiles jalapeños cultivados presuntamente en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors**. La investigación de trazabilidad identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. De las 191 personas entrevistadas, 177 (93%) informaron haber comido en restaurantes de comida mexicana antes de enfermar, entre ellos Chipotle Mexican Grill y QDOBA.

Por recomendación de la FDA, **Coast Citrus Distributors acordó retirar del mercado los chiles jalapeños restantes implicados en el brote y se encontraba identificando y notificando a los clientes afectados**. La FDA también informó que la empresa había dejado de importar producto del productor común identificado en Sinaloa. Chipotle Mexican Grill cambió de proveedor de chiles jalapeños en los establecimientos involucrados a partir del 20 de julio, mientras que QDOBA suspendió su uso en todos sus restaurantes el 28 de julio. Debido a estas medidas, la FDA y los CDC consideraron que, en ese momento, estos establecimientos no representaban un riesgo continuo para los consumidores en relación con el brote.

Como consecuencia del retiro iniciado por Coast Citrus Distributors, se efectuaron **retiros adicionales y se emitió una alerta de salud pública en la cadena de suministro**:

- ⚠ El **12 de agosto de 2026, Whole Foods Market**, cadena de supermercados con sede en Austin, Texas, inició el retiro de determinados **guacamoles, dips, salsas, pico de gallo y alimentos preparados que contenían chiles jalapeños suministrados por Coast Citrus Distributors**. Los productos se comercializaron en línea y en los departamentos de productos frescos y alimentos preparados de establecimientos ubicados en **Arkansas, Illinois, Indiana, Iowa, Kentucky, Luisiana, Michigan, Misuri, Ohio, Oklahoma, Texas y Wisconsin**, y presentaban fechas de consumo preferente

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

comprendidas entre el **7 y el 16 de agosto de 2026**. Al momento de publicarse el aviso, no se habían notificado casos de enfermedad relacionados con estos productos.

Asimismo, el **13 de agosto de 2026**, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** informó el retiro de **determinados guacamoles, productos de pico de gallo, salsas y alimentos preparados comercializados por Whole Foods Market**. El retiro estuvo asociado con la investigación de la FDA sobre el brote de *Salmonella* Javiana vinculado con chiles jalapeños y comprendió productos distribuidos **en línea y en la provincia de Ontario**, con fechas de consumo preferente del 7 al 14 de agosto de 2026 y, para determinadas presentaciones, hasta el 16 de agosto de 2026. La CFIA informó que no se habían notificado enfermedades asociadas con estos productos en Canadá.

⚠ El **9 de agosto de 2026**, Taylor Fresh Foods retiró **chiles jalapeños picados y diversos productos elaborados con este ingrediente**, como burritos, dips, guacamole, sándwiches, salsas, pico de gallo y ensaladas, con **fechas de consumo preferente comprendidas entre el 7 y el 16 de agosto de 2026**. Estos productos se distribuyeron en **26 estados**: Alabama, Arkansas, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Massachusetts, Maine, Michigan, Minnesota, Misuri, Misisipi, Nebraska, Nuevo Hampshire, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Tennessee, Texas, Vermont, Wisconsin, Virginia Occidental, y se **comercializaron en establecimientos de Hannaford, Kroger, Stop & Shop, Target, Trader Joe's, Walmart y Whole Foods**. La empresa dejó de adquirir productos del **productor de Sinaloa que abastecía a Coast Citrus Distributors**, e informó que atendería sus pedidos mediante proveedores alternativos. Al momento de publicarse el aviso, Taylor Fresh Foods no tenía conocimiento de enfermedades relacionadas con sus productos.

⚠ El **8 de agosto de 2026**, el **Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS)** emitió una alerta de salud pública que comprendió **18 productos cárnicos y avícolas elaborados con los chiles jalapeños sujetos al retiro**, comercializados bajo las marcas **Deli Kitchen, H-E-B, Higher Harvest for H-E-B, Marketside, Meal Simple, RaceTrac, Ready Meals, Taylor Farms y Wawa**. Entre los productos se encontraban wraps, burritos, ensaladas, enchiladas y tazones preparados con pollo, carne de res o cerdo, así como puré de papa con pollo y maíz. Los productos **se distribuyeron en 24 estados**: Alabama, Arkansas, Connecticut, Florida, Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maine, Massachusetts, Michigan, Misuri, Nebraska, Nueva Jersey, Nuevo Hampshire, Nueva York, Ohio, Oklahoma, Rhode Island, Tennessee, Texas, Vermont y Virginia Occidental. Al momento de la alerta, no se habían confirmado enfermedades asociadas con el consumo de los productos regulados por el FSIS.

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 primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (13 de agosto de 2026). Investigation Update: *Salmonella* Outbreak, August 2026. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (13 de agosto de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (13 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Whole Foods Market Announces a Recall of Select Salsas, Guacamole, Pico de Gallo, and Prepared Foods Products Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/whole-foods-market-announces-recall-select-salsas-guacamole-pico-de-gallo-and-prepared-foods>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de agosto de 2026). Certain Whole Foods Market brand guacamoles, pico de gallos, salsas, and prepared foods recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-whole-foods-market-brand-guacamoles-pico-gallos-salsas-and-prepared-foods>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de agosto de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Products Made With Jalapeno Peppers Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-products-made-jalapeno-peppers-because-possible-health-risk>

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (6 de agosto de 2026). COFEPRIS realiza investigación en la planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-realiza-investigacion-en-la-planta-empacadora-de-chiles-jalapenos-en-nuevo-leon>

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>



España: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de China.



Cacahuates.
Créditos: iStock.

El 11 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una **inspección de control en la frontera de España**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en cacahuete con cáscara** procedente de **China**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **$14.1 \pm 20.1\% \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **aflatoxina B1** y **$15.7 \pm 24.3\% \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **aflatoxina total**, cuando los límites máximos permitidos en la Unión Europea son de **2 $\mu\text{g/kg}$ (ppb)** para **aflatoxina B1** y de **4 $\mu\text{g/kg}$ (ppb)** para **aflatoxina total**.

Los hechos fueron clasificados como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **el redespacho del producto**. Asimismo, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206** incluye los cacahuates procedentes de China entre las **mercancías sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales**, con una frecuencia del **10% para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En México, la **NOM-247-SSA1-2008** establece un **límite máximo de 20 $\mu\text{g/kg}$ de aflatoxinas** para **cereales destinados al consumo humano y para harinas de cereales**, con excepción de la harina de maíz nixtamalizado, cuyo límite es de 12 $\mu\text{g/kg}$.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de China**. 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 la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (11 de agosto de 2026). Notificación 2026.7126: Aflatoxinas en cacahuates con cáscara procedente de China. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/847056>

Diario Oficial de la Unión Europea (versión consolidada vigente al corte de la revisión) (2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02023R0915-20251008>

Comisión Europea (CE) (9 de junio de 2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj/spa

Diario Oficial de la Federación (DOF) (27 de julio de 2009). NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Recuperado de: https://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5100356

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/>

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>



España: Detección de *Salmonella* Typhimurium en carne de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: iStock.

El 13 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una **inspección de control en la frontera de España**, se detectó la presencia de ***Salmonella* Typhimurium** en **carne de pollo congelada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de ***Salmonella* Typhimurium en 25 g del producto**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, la carne fresca de ave debe **cumplir el criterio microbiológico de no detección de *Salmonella* Typhimurium y *Salmonella* Enteritidis en 25 g**, de acuerdo con un plan de muestreo de cinco unidades, sin que ninguna pueda resultar positiva. Este criterio se aplica a los productos comercializados durante su vida útil.

Cabe precisar que, conforme al Reglamento (CE) n.º 853/2004, la categoría jurídica “carne fresca” también comprende la carne que únicamente ha sido sometida a refrigeración, congelación o ultracongelación. Por tanto, no existe contradicción entre que el producto estuviera congelado y que se le aplicara el criterio correspondiente a la carne fresca de ave.

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **detención oficial del producto**. **La consignación no había sido comercializada desde España**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes 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 primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (13 de agosto de 2026). Notification 2026.7178: *Salmonella* Typhimurium in chicken meat from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/865622>

Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>

Comisión Europea (2004). Reglamento (CE) n.º 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32004R0853>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>

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.



Pechuga de pollo.
Créditos: iStock.

Los días 12 y 13 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **dos inspecciones de control en la frontera de los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de ave congelada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. en **25 g del producto**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, la carne picada y los **preparados elaborados con carne de ave** destinados a consumirse cocinados deben **cumplir el criterio microbiológico de no detección de *Salmonella* spp. en 25 g**, de acuerdo con un plan de muestreo de cinco unidades, sin que ninguna pueda resultar positiva. Este criterio se aplica a los productos comercializados durante su vida útil.

Los hechos se clasificaron como **notificaciones de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron el **redespacho o la destrucción de las consignaciones**. **Los productos no habían sido comercializados desde los Países Bajos**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes 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 primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de agosto de 2026). Notification 2026.7173: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/853745>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (13 de agosto de 2026). Notification 2026.7183: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861171>

Comisión Europea. (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>

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>