



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 de agosto de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de plaguicidas en chile en polvo procedente de China.	2
EE. UU.: Retiro de chiles jalapeños por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	4
EE. UU.: Retiro de mezcla de especias por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.	5
Países Bajos: Investigación vincula brote de Hepatitis A con arándanos congelados.	6

Polonia: Detección de plaguicidas en chile en polvo procedente de China.



Chile en polvo.
Créditos: iStock.

El 17 de agosto 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 de **residuos de plaguicidas en chile en polvo** originario de **China**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron las siguientes concentraciones:

Residuo de Plaguicida	Resultado analítico (mg/kg – ppm)	Nivel máximo permitido en la Unión Europea (mg/ kg – ppm)
Clotianidina	0.15 ± 0.074	0.07
Glufosinato	0.48 ± 0.24	0.21
Clorato	6.30 ± 3.15	2.10

El **Reglamento (CE) n.º 396/2005** establece el marco jurídico de la Unión Europea relativo a los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Debido a que el chile en polvo es un producto transformado, **resulta aplicable su artículo 20**, conforme al cual deben considerarse los cambios en las concentraciones de residuos derivados de la transformación. Para este caso, las concentraciones detectadas de **clotianidina, glufosinato y clorato superaron los niveles máximos permitidos señalados en la notificación**.

Asimismo, **glufosinato y clorato** fueron reportados como **sustancias no autorizadas**, situación consistente con su estatus regulatorio en la Unión Europea. En el caso del **glufosinato**, el **Reglamento Delegado (UE) 2020/1068** señala que, tras el retiro de la solicitud de renovación, esta sustancia dejó de estar aprobada como sustancia activa y quedó prohibida para todos los usos en la categoría de plaguicidas.

Por su parte, la **Decisión 2008/865/CE** estableció la no inclusión del **clorato** como sustancia activa, así como el retiro de las autorizaciones de productos fitosanitarios que lo contenían. Posteriormente, el **Reglamento (UE) 2020/749 estableció LMR temporales para el clorato**, debido a que sus residuos también pueden generarse como subproductos del uso de desinfectantes a base de cloro durante el procesamiento de alimentos y el tratamiento del agua.

El hecho se clasificó como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue la **destrucción de los dos lotes —GL0340/GL03CC/1 y GL0340/GL03CC/2—, con un peso consignado de 25 kg cada uno**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de chile en polvo procedente de China**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de agosto de 2026). Notification 2026.7275: Pesticides in ground hot peppers from China. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/866622>

Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea (23 de febrero de 2005). Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y por el que se modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>

Comisión Europea (15 de mayo de 2020). Reglamento Delegado (UE) 2020/1068 de la Comisión, por el que se modifican los anexos I y V del Reglamento (UE) n.º 649/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la exportación e importación de productos químicos peligrosos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A32020R1068>

Comisión Europea (4 de junio de 2020). Reglamento (UE) 2020/749 de la Comisión, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2020/749/oj/spa>

Comisión Europea. (10 de noviembre de 2008). Decisión 2008/865/CE de la Comisión, relativa a la no inclusión del clorato en el anexo I de la Directiva 91/414/CEE del Consejo y a la retirada de las autorizaciones de los productos fitosanitarios que contienen esta sustancia. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/dec/2008/865/oj>

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/ConsultaCatalogos.xhtml>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (PNMRPV). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/programa-nacional-de-monitoreo-de-residuos-de-plaguicidas-en-vegetales>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>

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 chiles jalapeños por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 17 de agosto de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó un aviso en el que informó que la empresa **Dairyland Produce LLC, que opera como Hardie's Fresh Foods**, con instalaciones en Houston y Dallas, Texas, está retirando del mercado **chiles jalapeños**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El producto potencialmente afectado se encuentra empacado en bolsas de plástico transparente con etiquetas de Dairyland Produce LLC, y fue distribuido exclusivamente en **dos establecimientos Costco de Texas: 1) sucursal núm. 1487**, ubicada en 12717 Network Drive, Stafford; **y 2) sucursal núm. 0655**, ubicada en 8282 Park Lane, Dallas. El producto afectado es el siguiente:

- ⚠ **Chiles jalapeños**, identificados en la etiqueta como "PEPPER JALAPENO 5#", en presentación de **5 lb (2.27 kg)**; Los códigos de lote son **X2741775, X2741859, X2744163, X2744706, X2746349, X2746490 y X2748743**. Los códigos y fechas de producción correspondientes son **26192 (11 de julio de 2026), 26196 (15 de julio), 26197 (16 de julio), 26199 (18 de julio) y 26203 (22 de julio)**.

Los chiles jalapeños fueron reempacados por **Hardie's Fresh Foods**, empresa que suspendió la producción y distribución del producto afectado. El aviso no especifica el origen de los chiles jalapeños, no informa resultados analíticos positivos ni reporta enfermedades asociadas específicamente con este producto.

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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (17 de agosto de 2026). Hardie's Fresh Foods Recalls Jalapenos Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/hardies-fresh-foods-recalls-jalapenos-because-possible-health-risk>

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 mezcla de especias por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Productos retirados del mercado.
Créditos: FDA.

El 12 de agosto de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó un aviso en el que informó que la empresa **Lidl US Trading** está retirando del mercado un lote de **mezcla de especias estilo wok asiático** de la marca **Vitasia Chinese Style**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

El retiro se inició después de que pruebas rutinarias de control de calidad detectaran la presencia de *Salmonella* spp. en una muestra de laboratorio del producto.

El producto potencialmente afectado se encuentra empacado en envases de plástico con tapa morada y fue distribuido entre el **24 de julio** y el **10 de agosto de 2026**, en todas las tiendas **Lidl US Trading** ubicadas en **Delaware**, el **Distrito de Columbia**, **Georgia**, **Maryland**, **Nueva Jersey**, **Nueva York**, **Carolina del Norte**, **Pensilvania**, **Carolina del Sur** y **Virginia**. El producto afectado es el siguiente:

- ⚠ **Mezcla de especias estilo wok asiático** (Asian Style Wok Spice Mix), de la marca **Vitasia Chinese Style**, en presentación de **1.58 oz (45 g)**, con código UPC **4 335619 355491**, número de lote **155846** y fecha de consumo preferente **JUN 2028**.

Al momento de publicarse el aviso, no se habían reportado enfermedades asociadas con el producto.

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.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de agosto de 2026). Lidl US Recalls Vitasia Asian Style Wok Spice Mix Due to Potential *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lidl-us-recalls-vitasia-asian-style-wok-spice-mix-due-to-potential-salmonella-contamination>

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: Investigación vincula brote de Hepatitis A con arándanos congelados.



Productos retirados del mercado.
Créditos: © Albert Heijn, vía NVWA.

La revista científica *Emerging Infectious Diseases*, editada por los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)**, difundió, como parte de su volumen de **agosto de 2026**, los resultados de una investigación realizada por instituciones sanitarias y científicas de los Países Bajos. El estudio vinculó **24 casos de hepatitis A, causados por una cepa del virus de la hepatitis A (VHA)**

perteneciente al genotipo IA, con el consumo de **arándanos congelados comercializados por la cadena de supermercados Albert Heijn**.

Los pacientes enfermaron entre el 26 de noviembre de 2024 y el 10 de febrero de 2025. El brote afectó a 13 hombres y 11 mujeres, de entre 16 y 77 años; **ocho fueron hospitalizados y no se registraron defunciones**. En su actualización final, el **Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente de los Países Bajos (RIVM)** informó que no se esperaban nuevos casos relacionados con el producto, debido a que había concluido el periodo de incubación, estimado entre 28 y 50 días.

De los 24 pacientes, **19 declararon haber consumido los arándanos congelados de Albert Heijn** y, en otros tres casos, este producto también se consideró la fuente más probable. Un paciente probablemente adquirió la infección mediante transmisión de persona a persona, mientras que en otro no pudo determinarse la fuente.

Los análisis de laboratorio detectaron ARN del virus de la hepatitis A en las **diez submuestras obtenidas de dos bolsas abiertas pertenecientes a uno de los pacientes**. Las secuencias virales identificadas en los arándanos coincidieron en un **100% —en los fragmentos analizados— con la cepa encontrada en los pacientes**, lo que fortaleció el vínculo epidemiológico y microbiológico con el producto.

Ante estos hallazgos, el minorista **retiró el lote implicado el 13 de enero de 2025** y amplió la medida a las bolsas de **arándanos congelados AH de un kilogramo** con fecha de consumo preferente del 14 de abril de 2026 y anteriores. La **Autoridad Neerlandesa para la Seguridad de los Productos Alimenticios y de los Productos de Consumo (NVWA)**, publicó la **advertencia de seguridad** el 14 de enero de 2025 y recomendó a la población no consumir el producto.

La información de trazabilidad se comunicó a través del **Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)**, mediante la **notificación de alerta 2025.0242**, emitida por los Países Bajos el 14 de enero de 2025. El registro identificó la presencia del **virus de la hepatitis A en arándanos originarios de Polonia**, distribuidos en los Países Bajos y Bélgica, y clasificó el riesgo como **potencialmente grave**.

Los investigadores concluyeron que **los arándanos congelados fueron, con alta probabilidad, el vehículo de transmisión del brote**; sin embargo, **no pudieron establecer el punto inicial ni la vía exacta mediante la cual ocurrió la contaminación**. Entre las posibles vías de contaminación se consideraron el agua de riego o lavado, la recolección manual y las deficiencias de higiene durante la producción, sin que alguna pudiera confirmarse.

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.

Referencias:

Friesema, I. H. M., Boxman, I. L. A., Slegers-Fitz-James, I. A., van Brug, H. E., Elzakkers, J. C. J., Sips, G. J., Verspui-van der Eijk, E. P. A., Adriaansens, D. L. L., Dusseldorp, F., Feenstra, S. G., Vennema, H., & Franz, E. (2026). Outbreak of hepatitis A linked to frozen blueberries, the Netherlands, 2024–2025. *Emerging Infectious Diseases*, 32(8), 1327–1329. <https://doi.org/10.3201/eid3208.251406>

Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente de los Países Bajos (RIVM) (13 de marzo de 2025). Información actual sobre la hepatitis A. Recuperado de: <https://www.rivm.nl/en/hepatitis-a/current-information>

Autoridad Neerlandesa para la Seguridad de los Productos Alimenticios y de los Productos de Consumo (NVWA) (14 de enero de 2025). Advertencia de seguridad Arándanos AH (congelados) de Albert Heijn. Recuperado de: <https://www.nvwa.nl/documenten/2025/01/14/veiligheidswaarschuwing-ah-blauwe-bessen-diepvries-van-albert-heijn>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF) (14 de enero de 2025). Notificación 2025.0242: Hepatitis A en los arándanos. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/737915>

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>