



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de enero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Retiro de perejil italiano procedente de México por su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.2

EUA: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

EUA: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Retiro de perejil italiano procedente de México por su posible contaminación con *Cyclospora cayetanensis*.



Perejil.
Créditos: Istockphoto.

El 8 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa mexicana **Mayej Comercializadora S. de R.L. de C.V.** (de Acatzingo, Puebla) está retirando del mercado **1,288 cajas de perejil italiano en racimos** por su posible contaminación con ***Cyclospora cayetanensis***.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Perejil italiano en racimos** empacado en **cajas de 24 lb** (con 40 racimos por caja); con facturas: **154-75530** (1434328, 1434330, 1434331, 1434332, 1434333, 1434334); **168-75613** (1436064, 1436065, 1436066, 1436067, 1436068, 1436069, 1436070, 1436071); **177-75700** (1437701, 1437702, 1437703, 1437704, 1437705, 1437706, 1437707, 1437708). Estos productos fueron **distribuidos a nivel nacional** en los **Estados Unidos de América**.

La unidad de producción referida se encuentra en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) actualizado al 31 de diciembre de 2025, para los cultivos de **cilantro, brócoli y cebollín**.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de enero de 2026). Enforcement Report. ID: 97717. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=97717>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (7 de enero de 2026). Empresas reconocidas en SRRC en la Producción Primaria de Vegetales. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales>

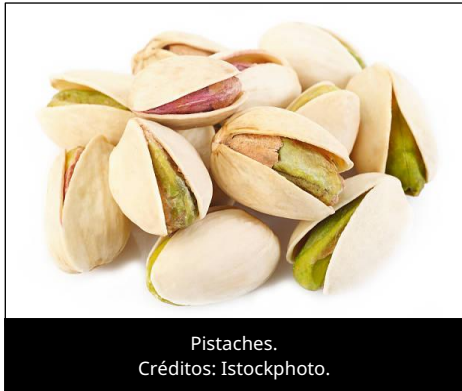
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de enero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Sam Dry Fruits and Nuts Enterprises, Inc.** (de Modesto, California) está retirando del mercado **1,087 cajas** (32,610 lb) de **pistaches** por su posible contaminación con ***Salmonella* spp.**

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistaches enteros** empacados en **presentaciones de 30 lb**; con código de lote: PK00459; con fecha de empaque: agosto de 2025; con fecha de caducidad: agosto de 2027.

Estos productos fueron **distribuidos a nivel nacional** en los **Estados Unidos de América**.

Se precisa que hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este producto. Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, México ha importado pistaches de EUA. 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 a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de enero de 2026). Enforcement Report. ID: 98120. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=98120>

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



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



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 7 de enero 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, **tres** investigaciones relacionadas con la **producción o el procesamiento primario** en el ámbito **agropecuario** permanecen **activas**:

A. Casos en estatus de seguimiento (fecha de publicación).

- 🔪 Brote de **Salmonella Africana**, vinculado a un **producto aún no identificado** (10/12/2025): La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 12.
- 🔪 Brote de **Salmonella Saintpaul**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/12/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas aumentó de 55 a 56.
- 🔪 Brote de **Listeria monocytogenes**, vinculado a un **producto aún no identificado** (04/09/2025): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas permanece en 27.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 13 productos aún no identificados.

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) (7 de enero 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>