



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Irlanda: Detección de elevados niveles de cadmio en espárrago verde procedente de México.....2

Canadá: Retiro de nueces pecanas por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

EE.UU.: Retiro de ostras procedentes de República de Corea por su posible contaminación con Norovirus.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Irlanda: Detección de elevados niveles de cadmio en espárrago verde procedente de México.



El 9 de febrero 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 Irlanda**, se detectó la presencia de niveles elevados de **cadmio** en **espárrago verde** procedente de **México**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.057 ± 0.006 mg/kg - ppm** de **cadmio**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Irlanda es de 0.030 mg/kg – ppm.

Los hechos se clasificaron como **notificación para seguimiento** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar a los destinatarios** y el **retiro del producto de los mismos**.

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 químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (9 de febrero de 2026). Notification 2026.1027 Elevated cadmium (0.057 mg/kg) in Green Asparagus Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/822029>

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 nueces pecanas por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 5 de febrero de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Distributions Alimentaires Le Marquis Inc.** está retirando del mercado **nueces pecanas en mitades** de la marca **Les Aliments Johnvince**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en la provincia de **Quebec**. Estos productos tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Nueces pecanas en mitades** de la marca **Les Aliments Johnvince**; en presentación de **230 g**; con código UPC: 0 55144 52282 6; con código de lote: 5 839 2; con fecha de consumo preferente: 30 de marzo de 2027.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, vender, servir ni distribuir el producto afectado, sino a devolverlo al punto de compra o desecharlo.

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: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (5 de febrero de 2026). Les Aliments Johnvince brand Pecans Halves Raw recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/aliments-johnvince-brand-pecans-halves-raw-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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EE.UU.: Retiro de ostras procedentes de República de Corea por su posible contaminación con Norovirus.



Ostra.
Créditos: Istockphoto.

El 5 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) dio a conocer que la empresa **Khee Trading, Inc.** (de Compton, California) está retirando del mercado **7,306 cajas** (de 15-16 lbs cada una) de **ostras de media concha procedentes de la República de Corea (KR-15-SP)** por su posible contaminación con **Norovirus**.

Como antecedente, se menciona que en agosto de 2025 la FDA emitió una Alerta por detección de Norovirus en ostras congeladas de media concha y ostras congeladas rápidamente (IQF) cosechadas por JBR (KR-15-SP) entre el 30 de diciembre de 2024 y el 7 de agosto de 2025, en el Área Designada I en la República de Corea y comercializadas por la empresa Wang Globalnet (de Vernon, California). En el presente retiro, los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Ostras congeladas de media concha con 144 piezas;** importadas por **Khee Trading Inc;** con código UPC: 850040844054; número de identificación de retiro: H-0482-2026; con códigos de lote: B250222 (Fecha de cosecha: 22/02/2025), B250310 (Fecha de cosecha: 10/03/2025), B250327 (Fecha de cosecha: 27/03/2025), B250330 (Fecha de cosecha: 30/03/2025), B250331 (Fecha de cosecha: 31/03/2025), B250226 (Fecha de cosecha: 26/02/2025), B250213 (Fecha de cosecha: 13/02/2025), B250416 (Fecha de cosecha: 16/04/2025) y B250418 (Fecha de cosecha: 18/4/2025). Estos productos se distribuyeron en los estados de California, Nevada, Texas, Colorado, Illinois, Idaho y Arizona.

Cabe señalar que en México se llevan a cabo acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de febrero de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98387. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=98387>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2025). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Frozen, Raw, Half-shell Oysters from Republic of Korea Potentially Contaminated with Norovirus. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-restaurants-and-retailers-not-serve-or-sell-and-consumers-not-eat-certain-frozen-raw-1>

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>