



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 febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE.UU.: Alerta por detección de norovirus en ostras procedentes de Canadá.....2

Canadá: Retiro de ostras nacionales por su posible contaminación por norovirus...3

Canadá: Retiro de alitas de pollo por su posible contaminación con semicarbazida.
.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EE.UU.: Alerta por detección de norovirus en ostras procedentes de Canadá.



Ostras.
Créditos: Istockphoto.

El 17 de febrero de 2026, el portal *Food Poisoning Bulletin* informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de norovirus en ostras de las **marcas Kusshi, Chrome Point, Stellar Bay y Stellar Bay Gold**, comercializadas por la **empresa Stellar Bay Shellfish Ltd.** (CLF #1401656) de **Columbia Británica, Canadá.**

Como antecedente se menciona que, la alerta derivó de la notificación por parte del Departamento de Salud Pública de Washington, el 3 de febrero de 2026, sobre un brote de enfermedades por norovirus asociadas al consumo de **ostras de la empresa Stellar Bay Shellfish Ltd. (CLF #1401656), cosechadas el 30/12/2025 y 20/01/2026** en el **área BC 17-20** (NanOOSE Bay) de la provincia de Columbia Británica, Canadá. Asimismo, el Departamento de Salud Pública de California (CDPH) informó sobre el retiro de ostras del mismo productor, **cosechadas el 26/01/2026 y 29/01/2026** en la misma área, debido a reportes de enfermedades compatibles con norovirus.

Se precisa que los productos referidos se **distribuyeron** a **restaurantes** y establecimientos **minoristas**, localizados en los estados de **California, Colorado, Florida, Hawái, Illinois, Maryland, Nevada, Nueva York, Pensilvania y Washington**, y es posible que también se comercializaran en otros estados de EE.UU. Por lo anterior, la FDA recomienda a los restaurantes y minoristas de alimentos no usar ni vender el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: *Food Poisoning Bulletin* (17 de febrero de 2026). British Columbia Oysters Recalled For Norovirus Outbreak. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/british-columbia-oysters-recalled-for-norovirus-outbreak/#:~:text=The%20original%20harvest%20dates%20are,to%20arrange%20for%20a%20refund.>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de febrero de 2026). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from British Columbia, Canada Harvest Area BC 17-20 CLF #1401656 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-oysters-6>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (3 de febrero de 2026). S&M SHELLFISH Co. Recalls Oysters Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/02-03-26-ca-recall.pdf>

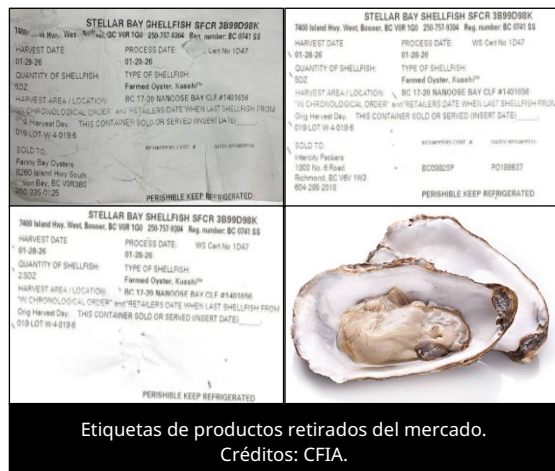
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de ostras nacionales por su posible contaminación por norovirus.



El 12 de febrero de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que la empresa **Stellar Bay Shellfish Ltd.** (CLF #1401656) está retirando del mercado **ostras** por su posible contaminación con norovirus.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en la provincia de **Columbia Británica** y **posiblemente en otras provincias y territorios**. Estos son:

- 🔍 **Ostras cultivadas Kusshi** de la marca **Stellar Bay Shellfish**; en presentación de **5 docenas**; con código de lote: 019-LOT-W-4-019-6; **cosechadas el 29/01/2026** en el **área BC 17-20** (Nanoose Bay) de la provincia de Columbia Británica, Canadá.
- 🔍 **Ostras cultivadas Kusshi** de la marca **Stellar Bay Shellfish**; en presentaciones de **2.5 y 5 docenas**; con código de lote: 019-LOT-W-4-019-6; **cosechadas el 28/01/2026** en el **área BC 17-20** (Nanoose Bay) de la provincia de Columbia Británica, Canadá.

Se precisa que **en Estados Unidos** se está llevando a cabo el **retiro del mercado de ostras del mismo productor** debido a una posible contaminación con norovirus.

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) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (12 de febrero de 2026). Certain Stellar Bay Shellfish brand Oysters recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-stellar-bay-shellfish-brand-oysters-recalled-due-norovirus-0>

Food Poisoning Bulletin (17 de febrero de 2026). British Columbia Oysters Recalled For Norovirus Outbreak. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/british-columbia-oysters-recalled-for-norovirus-outbreak/#:~:text=The%20original%20harvest%20dates%20are,to%20arrange%20for%20a%20refund.>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de febrero de 2026). FDA Advises Restaurants and Retailers Not to Serve or Sell and Consumers Not to Eat Certain Oysters from British Columbia, Canada Harvest Area BC 17-20 CLF #1401656 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-oysters-6>

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (3 de febrero de 2026). S&M SHELLFISH Co. Recalls Oysters Due to Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/02-03-26-ca-recall.pdf>

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>



Canadá: Retiro de alitas de pollo por su posible contaminación con semicarbazida.



Alitas de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 13 de febrero de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) informó que la empresa **PLS Food Distribution** está retirando del mercado **alitas de pollo** sin marca por su posible contaminación con semicarbazida (SEM).

Cabe señalar que la **semicarbazida (SEM)** es un compuesto químico considerado un **contaminante químico no intencional**, ya que puede generarse como subproducto de la degradación de otras sustancias. Por ello, su presencia es objeto de **monitoreo dentro de los programas de control sanitario de los alimentos**, con el fin de garantizar la inocuidad y proteger la salud pública.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en la provincia de **Quebec**. Estos son:

🔍 **Alitas de pollo** en presentación de **40 lb**; con código: 251119-22A.

En consecuencia, las autoridades exhortan a la población a **abstenerse de usar, vender, servir o distribuir el producto afectado**, a fin de prevenir posibles riesgos a la salud.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (13 de febrero de 2026). Chicken Wings Split recalled due to semicarbazide. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/chicken-wings-split-recalled-due-semicarbazide>

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>