



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de febrero de 2026



### Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

#### Contenido

|                                                                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Portugal: Detección de <i>Salmonella</i> Typhimurium en pechuga de pavo procedente de España. ....                | 2 |
| EE.UU.: Retiro de arándanos congelados debido a su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> . .... | 3 |
| Canadá: Retiro de nueces de macadamia por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp. ....                | 4 |

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Portugal: Detección de *Salmonella* Typhimurium en pechuga de pavo procedente de España.



El 26 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 un **control oficial de mercado realizado en Portugal**, se detectó la presencia de *Salmonella* Typhimurium en **pechuga de pavo** procedente de España.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la **presencia de *Salmonella* Typhimurium** en el producto, lo que constituye un incumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en la legislación de la Unión Europea.

Los hechos se clasificaron como una **notificación para la atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue el **retiro del mercado del producto**.

En el contexto nacional, México importa pechuga de pavo procedente de España. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaría, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (26 de febrero de 2026). Notificación 2026.1534 *Salmonella* Typhimurium en carne fresca de pavo (pechuga de pavo). Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/825994>

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 arándanos congelados debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



El 24 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Oregon Potato Company LLC** (de Salem, Oregón) está retirando del mercado **55,689 lb** de productos de **arándanos congelados**, debido a su posible contaminación con ***Listeria monocytogenes***.

Los productos potencialmente afectados tienen

los siguientes datos:

⚠ **Arándanos congelados** en bolsas de plástico dentro de **cajas de 30 lb y dentro de contenedores tipo Gaylord de 1,400 lb**; con códigos de lote: 2055 B2, 2065 B1 y 2065 B3 (presentación de 30 lb) y 3305 A1 y 3305 B1 (presentación de 1,400 lb); con fechas de consumo preferente: 23 y 24 de julio de 2027 (presentación de 30 lb) y 25 de noviembre de 2027 (presentación de 1,400 lb).

Estos productos fueron **distribuidos solo a mayoristas** por Willamette Valley Fruit Company (de Salem, Oregón) en **Canadá** y en EE.UU. en los estados de **Míchigan, Oregón, Washington y Wisconsin**.

Se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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) (24 de febrero de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98435. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=98435>

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 de macadamia por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Nueces de macadamia.  
Créditos: Istockphoto.

El 25 de febrero de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Dan-D Foods Ltd.** está retirando del mercado **nueces de macadamia** de las marcas **Dan-D Pak** y **Dan-D Bulk**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Alberta** y

**Columbia Británica**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Nueces de macadamia crudas** de la marca **Dan-D Bulk** en presentación de **11.34 kg**; con código UPC: 1 07 70795 05225 2; código interno: DDBK 005225; lote: 52411473; fecha de consumo preferente: 29/08/2027.
- ⚠ **Super Mac's Mix, sin sal** de la marca **Dan-D Pak** en presentación de **11.34 kg**; con código UPC: 10770795071048; lotes: 25318022 y 25351018; fechas de consumo preferente: 14/11/2026 y 17/12/2026, respectivamente.
- ⚠ **Super Mac's Mix, con sal** de la marca **Dan-D Pak** en presentación de **11.34 kg**; con código UPC: 10770795072007; lote: 25318030; fecha de consumo preferente: 14/11/2026.

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) (25 de febrero de 2026). Dan-D Pak brand and Dan-D Bulk brand nuts recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/dan-pak-brand-and-dan-bulk-brand-nuts-recalled-due-salmonella>

Fresh Plaza (26 de febrero de 2026). Canadá retira del mercado nueces Dan-D por riesgo de *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/north-america/article/9814575/canada-recalls-dan-d-nuts-in-over-salmonella-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>