



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

6 de julio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de formetanato en nectarina procedente de España. ....2

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil...3

EE. UU.: Frutas y Hortalizas del Sur S.A. retira arándanos congelados debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O145:H28.....3

Dinamarca: Agencia Danesa de Veterinaria, Alimentación, Agricultura y Pesca publica Informe Anual sobre zoonosis 2025. ....5

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Países Bajos: Detección de formetanato en nectarina procedente de España.



Nectarina.  
Créditos: Istockphoto.

El 3 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de una **inspección interna de una empresa de los Países Bajos**, se detectó la presencia del insecticida **formetanato** en **nectarinas** procedentes de **España**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.24 mg/kg (ppm)** de formetanato, valor superior al Límite Máximo de Residuos (LMR) establecido por la Unión Europea, de **0.01 mg/kg (ppm)**.

El hecho se clasificó como **notificación de alerta**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **devolución del producto al consignador**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de nectarina procedente de España**. 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, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de julio de 2026). Notificación 2026.5908: Formetanate in nectarines from Spain. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/855728>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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) (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: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.



El 3 de julio 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 los Países Bajos**, se detectó la presencia de ***Salmonella* spp.** en carne de ave procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó **la presencia de *Salmonella* spp. en el producto**.

La carne de ave destinada al consumo humano está sujeta a criterios microbiológicos de inocuidad, para los **cuales se exige la ausencia de *Salmonella* spp. en la muestra analizada**.

El hecho se clasificó como una **notificación de rechazo en frontera** y el **nivel de riesgo** se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

### Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de julio de 2026). Notification 2026.5885: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854465>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>

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.: Frutas y Hortalizas del Sur S.A. retira arándanos congelados debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O145:H28.**



El 6 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa **Frutas y Hortalizas del Sur S.A** (de San Carlos, Chile), inició el retiro del mercado de **arándanos congelados orgánicos IQF** de la marca **GreenWise**, debido a su posible contaminación con ***Escherichia coli* O145:H28, productora de toxina Shiga**

Como antecedente, se informó que el retiro del mercado derivó de reportes de consumidores que manifestaron haber presentado síntomas de enfermedad tras consumir los productos señalados. Hasta el momento, se han confirmado **12 casos de infección por *E. coli* O145**, con fechas de inicio de síntomas entre el **11 de mayo y el 5 de junio de 2026**. Los productos potencialmente afectados presentan los siguientes datos:

- ⚠ **Arándanos congelados orgánicos IQF** de la marca **GreenWise**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código de lote: 60401; con fecha de caducidad: 9 de febrero de 2028. Estos productos fueron **distribuidos** a través de tiendas minoristas **Publix** en los estados de **Alabama, Florida, Georgia, Kentucky, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia**.

En caso de que estos productos se encuentren disponibles en México, se exhorta a la población a no consumirlos y a desecharlos o devolverlos al establecimiento donde fueron adquiridos.

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 de peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de julio de 2026). Frutas y Hortalizas del Sur S.A. Initiates Recall of Frozen GreenWise Organic IQF Blueberries Due to Potential *E. coli* O145 Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/frutas-y-hortalizas-del-sur-sa-initiates-recall-frozen-greenwise-organic-iqf-blueberries-due>

Fresh Plaza (6 de julio de 2026). Frozen blueberries recalled in U.S. over *E. coli* risk. Recuperado de: <https://www.freshplaza.com/latin-america/article/9854128/frozen-blueberries-recalled-in-u-s-over-e-coli-risk/>

Food Safety News (5 de julio de 2026). Frozen blueberries recalled, linked to *E. coli* outbreak. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/07/frozen-blueberries-recalled-linked-to-e-coli-outbreak/>

Food Poisoning Bulletin (6 de julio de 2026). GreenWise Frozen Blueberries Recalled For *E. coli* O145 Outbreak. Recuperado de: <https://foodpoisoningbulletin.com/2026/greenwise-frozen-blueberries-recalled-for-e-coli-o145-outbreak/>

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



**Dinamarca: Agencia Danesa de Veterinaria, Alimentación, Agricultura y Pesca publica Informe Anual sobre zoonosis 2025.**



El 3 de julio de 2026, se informó que la **Agencia Danesa de Veterinaria, Alimentación, Agricultura y Pesca (SFLF)** publicó su **Informe Anual sobre zoonosis 2025**, en el que reportó que ***Campylobacter spp.*** se mantuvo como la **principal causa de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en el país**, mientras que los casos de listeriosis alcanzaron su nivel anual más alto desde 2022.

El informe, elaborado por la Agencia en colaboración con el Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca (DTU) y el Instituto Statens Serum (SSI), documenta desde hace más de 30 años la situación de las zoonosis en el país y apoya la toma de decisiones en salud pública, producción de alimentos, investigación e industria. Entre los principales hallazgos destacan:

- ↙ En 2025 se notificaron **5,714 casos humanos de *Campylobacter spp.***, cifra superior a los 5,546 registrados en 2024 y a los 5,186 de 2023. En contraste, los casos de salmonelosis disminuyeron de 1,266 en 2024 a **1,051 en 2025**. Para ***Listeria monocytogenes***, se reportaron **84 casos**, lo que representó un incremento cercano al 38% respecto al año anterior.
- ↙ El país registró **56 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), asociados con 1,109 casos**. Entre los eventos más relevantes se identificaron **13 brotes de *Salmonella spp.***, de los cuales destacan dos: **1) Brote de *Salmonella* Strathcona** asociado con **tomates pequeños italianos**, y **2) Brote de *Salmonella* Typhimurium** vinculado con **lechugas importadas**. En el caso de ***Campylobacter spp.***, se registraron **11 brotes, nueve de ellos asociados con carne de pollo**. Para ***Listeria monocytogenes***, se notificaron **seis brotes nacionales**; el mayor de ellos incluyó 11 casos vinculados con hamburguesas de pescado listas para el consumo. Además se notificaron **seis brotes de norovirus** relacionados con servicios de catering y restaurantes.
- ↙ Dinamarca fortaleció su vigilancia sanitaria bajo el enfoque **Una Salud**, mediante la implementación de la plataforma nacional **SOFI** basada en secuenciación del genoma completo (WGS), para el análisis en tiempo real de datos genómicos. Asimismo, ajustó la **vigilancia de *Salmonella spp.* en cerdos, mantuvo el monitoreo de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) en carne de bovino y de caza**, y continuó participando en iniciativas internacionales de seguridad alimentaria y en el desarrollo de directrices del *Codex Alimentarius*.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

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 (SRRRC), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

### Referencias:

Vester, C. T., Röder, T., Sandberg, M., Müller, L., Schjørring, S., Larsen, P. L., & Petersen, H. H. (Eds.). (2026). *Annual Report on Zoonoses in Denmark 2025*. DTU National Food Institute. Recuperado de: <https://orbit.dtu.dk/en/publications/annual-report-on-zoonoses-in-denmark-2025/>

Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca (DTU) (2026). Annual Report on Zoonoses in Denmark 2025. Recuperado de: <https://www.food.dtu.dk/-/media/c11c7314cee54964bfc84fee1f96fdd3.pdf>

Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca (DTU) (18 de junio de 2026). New platform speeds up identification of infection sources in foodborne outbreaks. Recuperado de: <https://www.food.dtu.dk/english/newsarchive/2026/06/new-platform-speeds-up-identification-of-infection-sources-in-foodborne-outbreaks>

*Food Safety Magazine* (3 de julio de 2026). Foodborne *Campylobacter*, *Listeria* Infections Rose in Denmark in 2025. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11579-foodborne-campylobacter-listeria-infections-rose-in-denmark-in-2025>

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>