



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.
.....2

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.3

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 24-11 sobre retención de chiles secos originarios de México, por detección de moho. – Lista Verde.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Carne de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 11 de marzo 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 pollo** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **la cual establece tolerancia cero para este patógeno en carne fresca de ave destinada al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **la devolución o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, México importa carne de pollo procedente 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) (11 de marzo de 2026). Notification 2026.2046 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/829727>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (11 de marzo de 2026). Notification 2026.2050 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/829703>

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



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 11 de marzo 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, **dos** 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 Newport**, vinculado a un **producto aún no identificado** (25/02/2026): 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 aumentó de 45 a 54.
- 🔪 Brote de **Salmonella Saintpaul**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/12/2025): El brote ha finalizado, pero la investigación de la FDA sigue en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de casos registrados de personas enfermas fue de 56.

La lista de 2025 integra 19 brotes de ETA, vinculados con: pepino, perejil, huevo (2), frijoles germinados, brotes y 13 productos aún no identificados. Mientras que la lista de 2026 integra 1 brote de ETA, asociado con un producto aún no identificado.

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), 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) (11 de marzo 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 24-11 sobre retención de chiles secos originarios de México, por detección de moho. – Lista Verde.



Chiles secos.
Créditos: Istockphoto.

El 11 de marzo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 24-11** sobre la retención (sin examen físico) de chiles secos originarios de México, por la detección de moho.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Verde** (empresas y sus productos que son excluidos de la retención sin examen físico) a:

🔍 **Sanitizadora de Alimentos Chihuahua, S.A. de C.V.**, por control de moho en **chiles chipotles secos** originarios del municipio de **Camargo, Chihuahua** (fecha de publicación: 11/03/2026).

La unidad de producción referida no se encuentra registrada 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 28 de febrero de 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) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de marzo de 2026). Import Alert 24-11. Detention Without Physical Examination of Dried Peppers from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_76.html

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>