



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos de América.2

EE. UU.: CDC y FDA investigan de brote multiestatal de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con productos lácteos crudos.....3

EE. UU.: Retiro de productos de frijol negro debido a su posible contaminación con residuos de plaguicidas.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

España: Detección de aflatoxinas en almendra procedente de Estados Unidos de América.



El 26 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 España**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **almendra** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **>24 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **>24 µg/kg (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos de residuos permisibles en España son de 8 y 10 µg/kg (ppb), respectivamente.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron la **detención oficial del producto**.

En el contexto nacional, **México importa almendra de EE. UU.** Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (26 de marzo de 2026). Notification 2026.2615 Aflatoxinas en almendras de USA / Aflatoxins in almonds from the US. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/828893>

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.: CDC y FDA investigan de brote multiestatal de *Escherichia coli* O157:H7 vinculado con productos lácteos crudos.



El 26 de marzo de 2026, se informó que los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)**, autoridades estatales de salud pública y la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** investigan un **brote** multiestatal de infecciones por ***Escherichia coli* O157:H7**, en el que la **leche y el queso crudos** de la marca **Raw Farm** han sido identificados como la fuente probable de infección.

Hasta la fecha, se han confirmado **9 casos en 3 estados** (California, Florida y Texas), donde **más de la mitad** corresponde a **niños menores de 5 años**, con un periodo de inicio de síntomas comprendido entre el 1 de septiembre de 2025 y el 20 de febrero de 2026. De las personas con información disponible, **3 han requerido hospitalización** (incluyendo un **caso de síndrome hemolítico urémico, SUH**) y **no se han reportado defunciones**.

La evidencia epidemiológica indica una **fuerte asociación con el consumo de productos lácteos crudos**: todos los entrevistados (ocho personas) reportaron haber consumido estos productos, de los cuales siete de las cuales pudieron identificar la marca Raw Farm. En 2026, cinco casos consumieron queso cheddar crudo de esta marca, mientras que en 2025 dos casos consumieron leche cruda. Paralelamente, los análisis de laboratorio mediante **secuenciación del genoma completo (WGS)** confirmaron que las cepas aisladas están estrechamente relacionadas genéticamente, lo que respalda un **origen común del brote**.

La FDA ha iniciado una inspección *in situ* en Raw Farm, LLC. Hasta el momento, no se han identificado resultados positivos de *E. coli* en queso cheddar crudo de la marca Raw Farm correspondiente a este periodo. Asimismo, la leche cruda implicada ya no debería encontrarse disponible en el mercado.

En el contexto nacional, **México importa leche y queso de EE. UU.** 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) (26 de marzo de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Raw Dairy. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/rawcheese-03-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de marzo de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli* O157:H7: Raw Cheddar Cheese (March 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o157h7-raw-cheddar-cheese-march-2026>

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 productos de frijol negro debido a su posible contaminación con residuos de plaguicidas.



El 26 de marzo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Falcon Trading Company, Inc.** (de Royal Oaks, California) está retirando del mercado **productos de frijol negro**, debido a su posible contaminación con residuos de plaguicidas.

Como antecedente, se señala que el retiro se originó tras la detección de residuos de plaguicidas en una muestra del producto durante análisis rutinarios.

Los productos potencialmente afectados se vendían a granel y por tanto **los números de lote pueden estar mezclados**, por lo que el retiro aplica a **todos los lotes** de estos productos:

- ▲ **Frijol negro** en presentación de sacos de **25 lb**; con código #003040; con código UPC: 086700930403.
- ▲ **Mezcla de frijoles con chile** en presentación de cajas de **15 lb**; con código #003056; con código UPC: 086700030561.
- ▲ **Mezcla para sopa (Soup Mix)** en presentación de cajas de **25 lb**; con código #013000; con código UPC: 086700130001.

Hasta la fecha no se han reportado casos de enfermedad asociados al consumo de este producto. Se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

En el contexto nacional, **México importa frijol negro de EE. UU.** Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el procesamiento primario, que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (26 de marzo de 2026). Falcon Trading Company, Inc. Issues a Recall on the Following Organic Black Bean Items, that Contain Pesticide Residue. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/falcon-trading-company-inc-issues-recall-following-organic-black-bean-items-contain-pesticide>

Iwaspoisoned.com (26 de marzo de 2026). Falcon Trading Company recalled Black Beans products due to Pesticide Residue. Recuperado de: <https://iwaspoisoned.com/food-recall/falcon-trading-company-recalled-black-beans-products-due-to-pesticide-residue>

Public (26 de marzo de 2026). Falcon Trading Company (Black Beans Organic, Chili Bean Blend Organic, Sunset Soup Mix Organic/Falcon Trading Company, Inc.) Recall reason: Product contains pesticide residue. Recuperado de: <https://www.publicnow.com/view/E0D4A53E8241A43EE94C8FC50FFBD0D5910942CC>

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>