



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 de marzo de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Retiro de ajos por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*. .....2

Alemania: Detección de contaminación física en lentejas procedentes de Canadá. .3

Reino Unido: Autoriza la primera cebada editada genéticamente bajo la nueva regulación de tecnología genética (Mejoramiento de Precisión) 2025. ....4

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

### EE. UU.: Retiro de ajos por su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



Ajos pelados.  
Créditos: Istockphoto.

El 27 de marzo de 2026, a través del portal de *Tops Markets* se informó que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) está retirando del mercado **ajos pelados** de las marcas **Garland Fresh** y **Christopher Ranch** debido a su posible contaminación con ***Clostridium botulinum***.

Como antecedente, se señala que el retiro se originó por la **identificación de un riesgo sanitario elevado**, derivado de la **ruptura de la cadena de frío**, al mantenerse el producto en exhibición a temperatura ambiente y no bajo las condiciones de refrigeración requeridas de **32–37 °F (0–2.8 °C)**, lo que puede **favorecer el crecimiento de la bacteria *Clostridium botulinum***. Los productos potencialmente afectados fueron:

- ⚠ **Ajos pelados** de la marca **Garland Fresh** en presentación de **6 oz**; con códigos UPC: 00068826753408 y 00071894000005 con todas las fechas de caducidad.
- ⚠ **Ajos pelados** de la marca **Christopher Ranch** en presentación de **6 oz**; con código UPC: 00007457410852 con todas las fechas de caducidad. Estos productos se **distribuyeron** en los estados de **Nueva York, Pensilvania y Vermont**.

Por lo anterior, se recomienda a los consumidores no usar el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, **México importa ajo 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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Tops Markets* (27 de marzo de 2026). Product Recalls. Recuperado de: <https://www.topsmarkets.com/Departments/Recalls>

*Food Poison Journal* (28 de marzo de 2026). Garlic recalled due to Botulism risk. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/garlic-recalled-due-to-botulism-risk/>

*Martha Stewart* (27 de marzo de 2026). Garlic Recall Has the FDA's Highest Risk Level Due to Botulism Risk. Recuperado de: <https://www.marthastewart.com/peeled-garlic-recalled-due-to-botulism-concerns-11935738#:~:text=Key%20Points,the%20most%20serious%20risk%20level.>

*IHeartMedia.Inc.* (26 de marzo de 2026). Essential Cooking Ingredient Recalled Over Potential Deadly Risk. Recuperado de: <https://wchoam.iheart.com/content/2026-03-26-essential-cooking-ingredient-recalled-over-potential-deadly-risk/#:~:text=The%20Class%20I%20recall%20issued,refund%20with%20proof%20of%20purchase.>

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

### Alemania: Detección de contaminación física en lentejas procedentes de Canadá.



Lentejas.  
Créditos: Istockphoto.

El 27 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 **queja de un consumidor en Alemania**, se detectó la presencia de **pedras en lentejas** procedentes de **Canadá**.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia de pedras en el producto. Los hechos se clasificaron como una **notificación de atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron el **retiro del producto del mercado**.

En el contexto nacional, **México importa lentejas de Canadá**. 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 físicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (27 de marzo de 2026). Notification 2026.2667 Foreign bodies (stones) found in dried green lentils from Canada. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/829396>

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



## Reino Unido: Autoriza la primera cebada editada genéticamente bajo la nueva regulación de tecnología genética (Mejoramiento de Precisión) 2025.



Imagen representativa.  
Créditos: ISAAA.

El 25 de marzo de 2026, el portal *Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA)* informó que el Reino Unido otorgó la **primera autorización de comercialización de plantas obtenidas mediante mejoramiento genético de precisión (PBOs)** a una **cebada editada genéticamente**, validando su cumplimiento con la legislación vigente (Ley de Tecnología Genética 2023 y reglamento 2025).

La variedad fue diseñada para **incrementar el contenido lipídico en tejidos vegetales**, generando un forraje de alta densidad energética para rumiantes. Este rasgo puede **mejorar la eficiencia alimentaria del ganado** y contribuir a la **reducción de emisiones de metano**, abordando simultáneamente desafíos productivos y climáticos. Las modificaciones genéticas consisten en ajustes puntuales en genes asociados al metabolismo de lípidos, cambios que podrían ocurrir de forma natural o mediante mejoramiento convencional, lo que facilitó su aprobación científica.

El desarrollo se enmarca en el nuevo modelo regulatorio del Reino Unido, que busca **acelerar la innovación agrícola bajo supervisión científica rigurosa**. La cebada está siendo evaluada en condiciones reales mediante la iniciativa **PROBITY**, que integra investigadores, productores y actores de la cadena agroalimentaria para generar evidencia sobre su desempeño, beneficios y viabilidad comercial.

Este avance posiciona al Reino Unido en la **vanguardia de la biotecnología agrícola**, abriendo la puerta a nuevos cultivos editados, como trigo con mejoras en calidad y rendimiento. Se prevé que los **primeros productos** derivados de esta tecnología **lleguen al mercado a partir de 2026**, consolidando un enfoque de agricultura más sostenible, eficiente y basada en la innovación científica.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: *Servicio Internacional para la Adquisición de Aplicaciones Agrobiotecnológicas (ISAAA)* (26 de noviembre de 2025). Precision Breeding Act Now Live in the UK. Recuperado de: <https://www.isaaa.org/kc/cropbiotechupdate/article/default.asp?ID=21609>

Rothamsted Research (2026). Rothamsted gene-edited barley crop becomes first to receive a UK Precision Bred Organism marketing notice. Recuperado de: <https://www.rothamsted.ac.uk/news/rothamsted-gene-edited-barley-crop-becomes-first-receive-uk-precision-bred-organism-marketing>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>