



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

4 de mayo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en hongos enoki procedentes de China.....	2
EE. UU.: Alerta por detección de hepatitis A en carne de almeja concha negra procedente de Ecuador.	3
EE. UU.: Departamento de Salud de Nueva Jersey emite alerta por importación ilegal de carne de almeja concha negra procedente de Ecuador.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de *Listeria monocytogenes* en hongos enoki procedentes de China.



Productos retirados del mercado. Créditos: Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda.

El 4 de mayo 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 oficial en el mercado en Alemania**, se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes* en hongos enoki procedentes de China.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Listeria monocytogenes* en el producto, **para el cual se establece tolerancia cero de este patógeno en alimentos destinados al consumo humano.**

Los hechos se clasificaron como una **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar al consignador, notificar a los destinatarios, la destrucción del producto y el retiro del mercado en Países Bajos, Luxemburgo e Irlanda**. Los **productos potencialmente afectados** tiene las siguientes características:

- ⚠ **Hongos enoki** (Cendawan Enoki) de la marca **Greenbox Limited**, en presentación de **100 g**; con códigos de lote: G22029 y G22030; con código EAN-13: 6936489101348. Estos productos fueron vendidos entre el 22 de marzo y el 26 de abril de 2026.

En el contexto nacional, **México importa hongos de China**. 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 de peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de mayo de 2026). Notification 2026.3841 *Listeria monocytogenes* in enoki mushrooms from China, via the Netherlands. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/841333>

Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (2 de mayo de 2026). Recall of specific batches of Green Box Limited Enoki Mushrooms due to the presence of *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-specific-batches-of-green-box-limited-en>

Administración Veterinaria y Alimentaria de Luxemburgo (2 de mayo de 2026). Rappel : Cendawan Enoki, Enoki Mushroom de la marque Greenbox Limited. Présence de *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/actualites/alertes/2026/05/rappel-enoki-marque-greenbox-listeria.html>

Mailchimp (30 de abril de 2026). RETIRADA C007 Setas Enoki de Países Bajos. Recuperado de: <https://mailchi.mp/600788c9b79b/recall-c007-2-may2026> y https://mcusercontent.com/7c01f586a5c8a8fa030518b20/files/16d8cc49-b0f7-80bf-367e-c971426a3815/Enoki_Consumer_Warning.pdf

Food Poison Journal (2 de mayo de 2026). Enoki Mushrooms recalled due to Listeria. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/enoki-mushrooms-recalled-due-to-listeria/>

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.: Alerta por detección de hepatitis A en carne de almeja concha negra procedente de Ecuador.



El 30 de abril de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una alerta por la detección de **virus de la hepatitis A** en **carne de almeja concha negra procedente de Ecuador**.

La alerta derivó de la investigación realizada por el Departamento de Salud de Nueva York (NYCDOH) sobre un brote de hepatitis A vinculado al consumo de ceviche preparado con almeja concha negra fresca y congelada. Se precisa que se han reportado casos de enfermedad entre agosto de 2025 y febrero de 2026. Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características:

⚠ **Carne de almeja concha negra congelada**, marca **La Serranita**, en presentación de **16 oz (454 g)**. Estos productos fueron **distribuidos** en los estados de **Nueva York y Nueva Jersey** y han sido retirados del mercado en dichos estados.

Por lo anterior, la **FDA recomienda** a los **restaurantes, establecimientos minoristas y consumidores** de alimentos de los estados de **Nueva York y Nueva Jersey no utilizar, vender ni consumir dichos productos**, y desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Se informa que, desde febrero del presente año hasta la fecha, el Departamento de Salud de Nueva York (NYCDOH) no ha identificado casos adicionales de hepatitis A asociados. Asimismo, el NYCDOH continuará la investigación en conjunto con el Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (NYSDEC).

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de abril de 2026). Safety Alert for Hepatitis A Virus: Concha Negra (Black Shell) Shell Meat (April 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/safety-alert-hepatitis-virus-concha-negra-black-shell-shell-meat-april-2026>

Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (24 de abril de 2026). New York Illness Outbreak Cluster Investigation. Recuperado de: https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/issc_ny-illness-outbreak-investigation-hepatitis-a-virus-blood-clams_concha-negra.pdf

Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (24 de abril de 2026) New York Illness Outbreak Cluster Investigation. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices>

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.: Departamento de Salud de Nueva Jersey emite alerta por importación ilegal de carne de almeja concha negra procedente de Ecuador.



El 30 de abril de 2026, el **Departamento de Salud de Nueva Jersey (NJDOH)** emitió una alerta por la importación ilegal de **carne de almeja concha negra procedente de Ecuador**, vinculada a un **brote de hepatitis A** en Nueva York entre agosto de 2025 y febrero de 2026. **Hasta el momento, no se han identificado casos asociados en Nueva Jersey.**

Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características:

⚠ **Carne de almeja concha negra congelada**, marca **La Serranita**, en presentación de **16 oz (454 g)**. Estos productos fueron **distribuidos** en los estados de **Nueva York y Nueva Jersey** y han sido retirados del mercado en dichos estados.

Por lo anterior, el **Departamento de Salud de Nueva Jersey (NJDOH)** recomienda a los **restaurantes, establecimientos minoristas y consumidores** de alimentos del estado **no utilizar, vender ni consumir dichos productos**, y desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Finalmente, se precisa que las autoridades sanitarias, en coordinación con la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y otras autoridades de Nueva York, realizan investigaciones de trazabilidad para identificar distribuidores e importadores adicionales.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (30 de abril de 2026) NJ notice por illegally imported Concha Negra Blood Clams. Recuperado de: <https://www.issc.org/notices> y <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/concha-negra-issc-message.pdf>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de abril de 2026). Safety Alert for Hepatitis A Virus: Concha Negra (Black Shell) Shell Meat (April 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/safety-alert-hepatitis-virus-concha-negra-black-shell-shell-meat-april-2026>

Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York (24 de abril de 2026). New York Illness Outbreak Cluster Investigation. Recuperado de: https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/issc_ny-illness-outbreak-investigation-hepatitis-a-virus-blood-clams_concha-negra.pdf

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>