



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de mayo de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

|   |   |
|---|---|
| EE. UU.: Retiro de hongos enoki debido a su posible contaminación con <i>Listeria monocytogenes</i> .....           | 2 |
| EE. UU.: Terra Medi LLC retira peces debido a su posible contaminación con <i>Clostridium botulinum</i> .....       | 3 |
| EE. UU.: Shining Sea Fish Co. retira peces debido a su posible contaminación con <i>Clostridium botulinum</i> ..... | 4 |

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



**EE. UU.: Retiro de hongos enoki debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Productos retirados del mercado.  
Créditos: FDA.

El 14 de mayo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **IQ Produce LCC** (de Vernon, California) está retirando del mercado **528 unidades** de **hongos enoki**, debido a su posible contaminación con ***Listeria monocytogenes***.

El retiro del producto se originó tras la detección de la bacteria patógena mencionada en una muestra del producto, durante análisis realizados por la FDA.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Hongos enoki** de la marca **IQ Produce** en bolsas de plástico de **150 g**; con código de lote **#UI775**. Estos productos fueron distribuidos a través de tiendas minoristas.

Hasta la fecha no se han notificado casos de personas enfermas vinculados con este producto. 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) (14 de mayo de 2026). IQ Produce LCC. Recalls Enoki Mushrooms Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/iq-produce-lcc-recalls-enoki-mushrooms-because-possible-health-risk>

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.: Terra Medi LLC retira peces debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.



El 14 de mayo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Terra Medi LLC** (de Long Island City, Nueva York) está retirando del mercado **arenques eviscerados incorrectamente** de la marca **Hellas Meze**, debido a su contaminación con ***Clostridium botulinum***.

Como antecedente, se señala que el retiro se inició después de que los inspectores del Departamento de Agricultura y Mercados del Estado de Nueva York, junto con el análisis realizado posteriormente por el personal del Laboratorio de Alimentos, determinaran que el producto no había sido eviscerado adecuadamente antes de su procesamiento. Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Arenque ahumado entero** de la marca **Hellas Meze** envasados al vacío en bolsas de plástico transparente; con fecha de producción: 14/04/2025; con fecha de consumo preferente: antes del 12/04/2026; con código: L120425F54. Estos productos fueron **distribuidos** mediante tiendas minoristas y mayoristas en los estados de **Massachusetts, Nueva Jersey, Illinois y Nueva York**.

Se precisa que hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este producto. 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 Acuícola/Pesquera 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) (14 de mayo de 2026). Terra Medi LLC Recalls Karagounis Bros - Hellas Meze Golden Smoked Whole Herring Due to Improper Evisceration. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/terra-medi-llc-recalls-karagounis-bros-hellas-meze-golden-smoked-whole-herring-due-improper>

eFoodAlert (14 de mayo de 2026). Food Safety Recall: IQ PRODUCE recalls Enoki Mushroom due to *Listeria monocytogenes* contamination. Recuperado de: [Recalls and Alerts: May 14, 2026 - eFoodAlert](https://www.efoodalert.com/recalls-alerts/may-14-2026-enoki-mushroom)

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.: Shining Sea Fish Co. retira peces debido a su posible contaminación con *Clostridium botulinum*.**



Productos retirados del mercado.  
Créditos: Food Poison Journal

El 11 de mayo de 2026, el portal *Food Poison Journal* informó que la empresa **Shining Sea Fish Co.** (de Detroit, Michigan) está retirando del mercado **arenques eviscerados incorrectamente** de la marca **Ma Cohen's**, debido a su contaminación con ***Clostridium botulinum***.

Como antecedente, se señala que el retiro se inició después de que los inspectores del Departamento de Agricultura de Minnesota determinaran que el producto no había sido eviscerado adecuadamente antes de su procesamiento. Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

- ⚠️ **Arenque ahumado** de la marca **Ma Cohen's** en envases de plástico transparente; con códigos de lote: 25079, 25055, 25028 y 26344; con fechas de caducidad: 03/05/2026, 12/05/2026, 03/06/2026 y 22/07/2026, respectivamente.

Estos productos fueron **distribuidos** mediante supermercados minoristas en los estados de **Michigan, Minnesota y Dakota del Norte**.

Se precisa que hasta la fecha no se han reportado enfermedades vinculadas con este producto. 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 Acuícola/Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Poison Journal* (11 de mayo de 2026). Botulism Risk Prompts Fish Recall. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/botulism-risk-prompts-fish-recall/>

*Food Safety News* (8 de mayo de 2026). Recalled herring carries risk of botulism poisoning. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/05/recalled-herring-carries-risk-of-botulism-poisoning/>

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>