



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



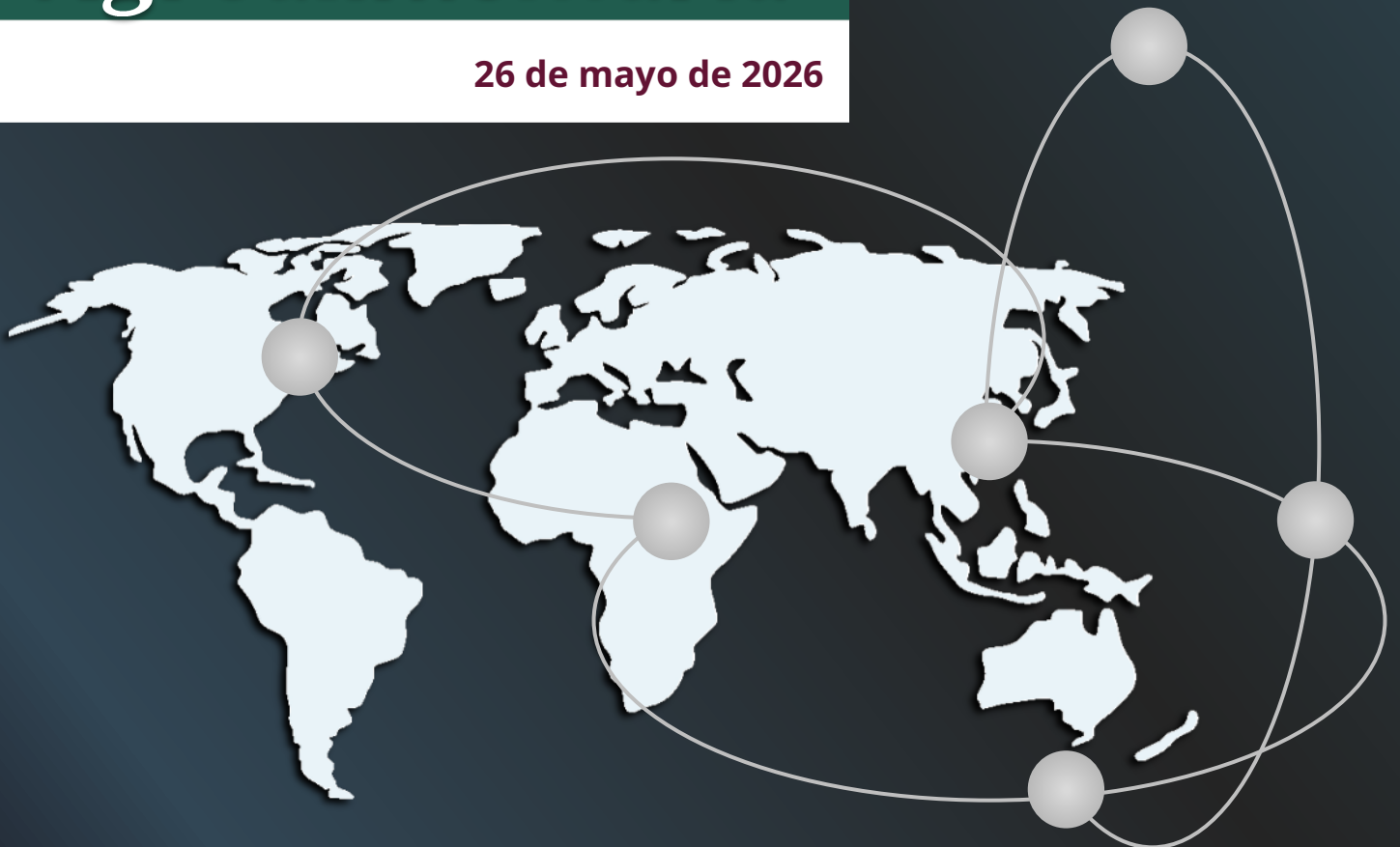
**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

26 de mayo de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EE. UU.: Actualización a la alerta por detección de hepatitis A en carne de almeja concha negra procedente de Ecuador. ....2

Malasia: Revisión de evaluación de riesgos de la contaminación por aflatoxina B1 en productos de arroz, maíz y cacahuete en países de la ASEAN. ....3

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## EE. UU.: Actualización a la alerta por detección de hepatitis A en carne de almeja concha negra procedente de Ecuador.



El 22 de mayo de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) emitió una actualización de la alerta por la detección de **virus de la hepatitis A (VHA)** en **carne de almeja concha negra procedente de Ecuador**. En dicha actualización se precisa que los casos de enfermedad asociados se reportaron entre julio de 2025 y febrero de 2026.

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. Los productos potencialmente afectados tienen las siguientes características:

- ⚠ **Carne de almeja concha negra congelada procedente de Ecuador, marca La Serranita, en presentación de 16 oz (454 g). Estos productos han sido retirados del mercado por distribuidores de Nueva York y Nueva Jersey.**

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

Dado que **se han reportado casos relacionados de hepatitis A en otros estados de EE. UU.**, las investigaciones por parte de las autoridades estatales competentes continúan. Asimismo, el Departamento de Salud de Nueva York (NYCDOH) mantendrá la investigación en coordinación 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) (22 de mayo 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](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>

eFoodAlert (22 de mayo de 2026). Recalls and Alerts: May 22, 2026. Recuperado de: <https://efoodalert.com/2026/05/22/recalls-and-alerts-may-22-2026/>

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



### Malasia: Revisión de evaluación de riesgos de la contaminación por aflatoxina B1 en productos de arroz, maíz y cacahuate en países de la ASEAN.



El 25 de mayo de 2026, científicos de diversas instituciones de Malasia publicaron una revisión sobre la evaluación de riesgos de la **contaminación por aflatoxina B1 (AFB1)** en productos a base de arroz, maíz y cacahuate en países seleccionados de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN), identificando al **cacahuate y al maíz como los principales productos de preocupación por sus mayores niveles de contaminación y su contribución al riesgo dietético.**

El estudio evaluó evidencia disponible de Malasia, Tailandia, Vietnam y Filipinas, a partir de 20 investigaciones que cumplieron los criterios de inclusión. Entre los principales hallazgos destacan:

- 💡 La mayoría de los valores de Margen de Exposición (MOE) calculados fueron inferiores a 10 mil, lo que indica una posible preocupación de salud pública, especialmente por el riesgo asociado al cáncer de hígado.
- 💡 Los resultados mostraron diferencias importantes entre países y productos: los **cacaahuates presentaron los niveles más altos de AFB1 en Filipinas**, seguidos de Malasia, Vietnam y Tailandia; **en el caso del maíz, también se observaron los niveles más elevados en Filipinas.** La excepción relevante fue el cacahuate en Tailandia, donde los valores del MOE superaron 10 mil, lo que sugiere un menor riesgo de carcinogenicidad genotóxica.
- 💡 Las **condiciones climáticas de la región ASEAN favorecen la contaminación por aflatoxinas en alimentos básicos**, por lo que recomiendan fortalecer la vigilancia, mejorar las prácticas de secado y almacenamiento postcosecha, implementar monitoreos rutinarios en productos de alto riesgo y armonizar los enfoques regulatorios y de evaluación de riesgos entre países.
- 💡 El estudio subraya la necesidad de establecer marcos estandarizados para reportar datos de AFB1, actualizar encuestas nacionales de consumo alimentario y mejorar el monitoreo de contaminación, especialmente en países en desarrollo o subrepresentados.

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 procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Ab Dullah, S. S., Ahmad, N. I., Ramly, N., Amsah, N., Ghazali, S. M., Muhamad Rosli, S. H., & Muhammad, H. (2026). A Scoping Review and Risk Assessment of Aflatoxin B1 Contamination in Rice, Maize, and Peanut-Based Products Across Selected ASEAN Countries. *Foods*, 15(11), 1874. <https://www.mdpi.com/2304-8158/15/11/1874>

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>