



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de octubre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.....2

EE. UU.: Little Wicomico Oyster Company retira ostras por su asociación epidemiológica con un brote de *Salmonella* Telelkebir. 3

EE. UU.: Departamento de Salud de Virginia restringe extracción de ostras y almejas por su asociación epidemiológica con un brote de *Salmonella* Telelkebir. 4

EE. UU.: Rhode Island Seafood Company retira almejas por posibles riesgos de inocuidad alimentaria.....5



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Nicaragua.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym Pavelnko.

El 12 de octubre de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **inspecciones internas de una empresa en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuate** procedente de **Nicaragua**. Las muestras se tomaron el 28 de agosto y el 28 de septiembre de 2026.

De acuerdo con las notificaciones, se identificaron concentraciones de **25 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** y **30 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales** en la notificación 2026.9044; **4.6 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** y **4.8 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales** en la notificación 2026.9053; y **2.5 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** en la notificación 2026.9054. El anexo I, punto 1.1.5, del **Reglamento (UE) 2023/915** establece, para los cacahuates y otras semillas oleaginosas comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios, límites máximos de **2 µg/kg para la aflatoxina B1** y **4 µg/kg para la suma de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

Las notificaciones fueron clasificadas como **notificaciones de información para atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas en las notificaciones 2026.9053 y 2026.9054 fueron **informar al consignador** y **devolver los productos**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuate procedente de Nicaragua**. 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 la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

- Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9044: Aflatoxine B1 in Groundnut from Nicaragua [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/879114>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9044: Aflatoxine B1 in Groundnut from Nicaragua [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/879114/es/
3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9053: Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Nicaragua [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/879110>
4. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9053: Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Nicaragua [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/879110/es/>
5. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9054: Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Nicaragua [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/879136>
6. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9054: Aflatoxin B1 in groundnut kernels from Nicaragua [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/879136/es/>
7. Diario Oficial de la Unión Europea (25 de abril de 2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32023R0915>
8. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>
9. 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>



EE. UU.: Little Wicomico Oyster Company retira ostras por su asociación epidemiológica con un brote de *Salmonella* Telelkebir.



Ostras.
Créditos: iStock/ksena32.

El 9 de octubre de 2026, el Departamento de Salud de Virginia (VDH) notificó el retiro voluntario del mercado de **ostras enteras con concha, cosechadas entre el 18 de septiembre y el 8 de octubre de 2026** en la zona del **río Little Wicomico, Virginia**, por la empresa Little Wicomico Oyster Company (VA-1421-SP).

De acuerdo con la notificación, la medida se implementó tras la declaración de un brote por parte del Departamento de Agricultura de Pensilvania, debido a la **asociación epidemiológica identificada entre personas infectadas por *Salmonella* Telelkebir y el consumo de ostras procedentes de dichas zonas de extracción.**

Como medida preventiva, la empresa notificó a sus clientes para activar los procedimientos de retiro correspondientes. Asimismo, las autoridades solicitaron a las entidades receptoras verificar que los establecimientos suspendieran la venta, el servicio y la distribución de los productos afectados, así como su devolución o eliminación y la notificación a los clientes que pudieran haberlos recibido. El aviso no especifica la cantidad de producto retirado ni el número de personas afectadas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (9 de octubre de 2026). Recall Little Wicomico River. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/environmental-health/shellfish-safety/recall-little-wicomico-river/>
2. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (9 de octubre de 2026). Virginia Department of Health closes Little Wicomico River to shellfish harvesting. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/news/public-relations-contacts/2026-regional-news-releases/virginia-department-of-health-closes-little-wicomico-river-to-shellfish-harvesting/>
3. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (8 de octubre de 2026). Emergency condemnation #010A. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/environmental-health/shellfish-safety/emergency-condemnation-010a/>
4. 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>



EE. UU.: Departamento de Salud de Virginia restringe extracción de ostras y almejas por su asociación epidemiológica con un brote de *Salmonella* Teitelkebir.



El 9 de octubre de 2026, el **Departamento de Salud de Virginia (VDH)** ordenó el **cierre temporal de una zona del río Little Wicomico**, en el condado de Northumberland, **para la extracción de ostras y almejas**, debido a su asociación epidemiológica con un brote de *Salmonella* Teitelkebir registrado en Pensilvania. La medida **entró en vigor el 9 de octubre y está prevista hasta el 7 de noviembre de 2026**.

Como antecedente, el Departamento de Salud de Virginia (VDH) informó que había recibido una notificación sobre un brote de salmonelosis en Pensilvania, asociado epidemiológicamente con el consumo de moluscos bivalvos extraídos de esta zona.

Ante esta situación, la autoridad sanitaria informó que la **restricción se estableció de manera preventiva**, conforme a las recomendaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), mientras se realizan análisis de moluscos procedentes del área implicada para investigar su posible relación con el brote. Asimismo, **el VDH informó que se encontraba recabando información relacionada con el retiro de los productos implicados**.

El cierre, establecido mediante la **orden de emergencia núm. 010A** y de conformidad con las disposiciones aplicables del Código de Virginia, **prohíbe la extracción de moluscos bivalvos en las aguas del río Little Wicomico** ubicadas aguas arriba de la línea trazada entre las coordenadas (37°53'24,7" N, 76°14'10,3" O) y (37°53'22,9" N, 76°14'08,9" O), salvo las excepciones autorizadas por la Comisión de Recursos Marinos de Virginia. La disposición no incluye cangrejos ni peces y, de acuerdo con la autoridad sanitaria, no afecta el suministro de agua potable.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

- Referencias: 1. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (9 de octubre de 2026). Virginia Department of Health closes Little Wicomico River to shellfish harvesting. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/news/public-relations-contacts/2026-regional-news-releases/virginia-department-of-health-closes-little-wicomico-river-to-shellfish-harvesting/>
2. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (8 de octubre de 2026). Emergency condemnation #010A. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/environmental-health/shellfish-safety/emergency-condemnation-010a/>
3. Departamento de Salud de Virginia (VDH) (9 de octubre de 2026). Recall Little Wicomico River. Recuperado de: <https://www.vdh.virginia.gov/environmental-health/shellfish-safety/recall-little-wicomico-river/>
4. 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.: Rhode Island Seafood Company retira almejas por posibles riesgos de inocuidad alimentaria.



Almejas.
Créditos: iStock/capecodphoto.

El 9 de octubre de 2026, el Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH) informó que la empresa **Rhode Island Seafood Company** (RI-535-SS), inició el retiro del mercado de **almejas extraídas el 22 de septiembre de 2026**, en la **zona de extracción 1A, que se encontraba cerrada debido a las precipitaciones registradas**. La medida responde al riesgo de contaminación asociado con la **escorrentía pluvial**, que puede transportar microorganismos patógenos y otros contaminantes hacia las aguas de extracción.

Como antecedente, las precipitaciones intensas pueden favorecer el arrastre de microorganismos patógenos y otros contaminantes hacia las aguas de extracción. Esta situación representa un riesgo para la inocuidad alimentaria, debido a que los moluscos bivalvos se alimentan por filtración y pueden acumular microorganismos presentes en el agua.

Los productos afectados fueron enviados inicialmente a **Tony's Seafood** (RI-397-SP), **ubicada en Warren, Rhode Island**, empresa que inició un retiro secundario y la notificación a sus clientes. **Parte de las almejas se distribuyó a establecimientos de Massachusetts y Connecticut**, cuyas autoridades y empresas involucradas fueron notificadas para facilitar su retiro del mercado.

Hasta el 9 de octubre de 2026, no se habían reportado casos de enfermedad asociados con el consumo de los productos retirados.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola y Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Departamento de Salud de Rhode Island (RIDOH) (9 de octubre de 2026). Clams recalled from Warren shellfish dealers. Recuperado de: <https://health.ri.gov/press-releases/clams-recalled-warren-shellfish-dealers>
2. Conferencia Interestatal de Saneamiento de Mariscos (ISSC) (9 de octubre de 2026). Rhode Island recall notice. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/committee%202026%20update/ri-seafood-and-tonys-issc-recall-notice.pdf>
3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2023). National Shellfish Sanitation Program (NSSP): Guide for the control of molluscan shellfish, 2023 revision. Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/181370/download>
4. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1982). Enteric illness associated with raw clam consumption—New York Morbidity and Mortality Weekly Report. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/00001147.htm>
5. 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>