



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 septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de hepatitis A vinculado presuntamente con almejas congeladas importadas.	2
EE. UU.: International Sprout Holdings, Inc. retira semilla de alfalfa por su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> y <i>Salmonella</i> spp.	3
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i> en filetes de pollo congelados procedente de Brasil.....	4
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.	5
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de hepatitis A vinculado presuntamente con almejas congeladas importadas.



El 3 de septiembre de 2026, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de hepatitis A vinculado presuntamente con almejas congeladas importadas**. A esa fecha, el brote comprendía **37 casos, 30 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en **4 estados**: Massachusetts, Minnesota, Nueva York y Pensilvania.

Las personas afectadas tenían entre 6 y 40 años y el 54% eran hombres. El inicio de los síntomas ocurrió entre el 30 de julio de 2025 y el 23 de junio de 2026. **La evidencia epidemiológica respaldó la posible relación del brote con el consumo de moluscos**: el 77% de las personas entrevistadas declaró haber consumido ceviche; el 76%, mariscos crudos

o poco cocidos; y el 47%, almejas concha negra crudas o insuficientemente cocidas durante los 15 a 50 días previos al inicio de los síntomas.

La investigación, iniciada en mayo de 2026 por los CDC, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y autoridades estatales y locales, determinó que **almejas congeladas importadas podrían haber estado contaminadas con el virus de la hepatitis A**. Como parte de las acciones de control, distribuidores de **Nueva York y Nueva Jersey retiraron carne fresca congelada de almejas concha negra de la marca La Serranita, procedente de Ecuador** y comercializada en paquetes de plástico de **16 oz (454 g)**. El producto había sido distribuido a restaurantes y minoristas de Connecticut, Massachusetts, Nueva Jersey, Nueva York, Ohio y Pensilvania, con posibilidad de una distribución posterior más amplia.

Al 3 de septiembre de 2026, la investigación de trazabilidad continuaba para identificar la fuente o las fuentes de las almejas consumidas por las personas afectadas. **La marca La Serranita correspondía al producto objeto de la alerta y del retiro; sin embargo, mientras la investigación continuaba, los CDC no atribuyeron necesariamente todos los casos del brote a una sola marca o fuente.**

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 biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (3 de septiembre de 2026). Multistate Hepatitis A Outbreak Potentially Linked to Frozen Clams. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/hepatitis-a/outbreaks/clams-2026/index.html>

2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de junio 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>

3. 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

4. Departamento de Salud de Nueva Jersey (30 de abril de 2026). NJDOH issues notice for illegally imported concha negra blood clams. Recuperado de: <https://www.issc.org/sites/default/files/uploads/2026/concha-negra-issc-message.pdf>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: International Sprout Holdings, Inc. retira semilla de alfalfa por su posible contaminación con *Escherichia coli* y *Salmonella* spp.



Semillas de alfalfa.
Créditos: iStock/opovaphoto.

El 14 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó un informe de cumplimiento en el que señaló que la empresa **International Sprout Holdings, Inc.** que opera bajo el nombre comercial **International Specialty Supply (ISS)** (de Cookeville, Tennessee), está retirando del mercado **43,799 libras** (19,867 kg) de **semilla de alfalfa**, debido a su posible contaminación con ***Escherichia coli* y *Salmonella* spp.**

El producto potencialmente afectado corresponde a germinado de alfalfa, distribuido a consignatarios mayoristas en 16 estados de **Estados Unidos**: California, Florida, Hawái, Illinois, Massachusetts, Minnesota, Misuri, Montana, Nueva York, Ohio, Oregón, Pensilvania, Tennessee, Carolina del Sur, Texas y Utah, así como en **Puerto Rico, Canadá, México, Tahití y Venezuela**. El producto es el siguiente:

⚠ **Semilla de alfalfa (Alfalfa)**; en presentación de bolsas con peso neto de **50 lbs (22.68 kg)**; con código de lote: ISS SAL2-24JB.

Se precisa que el retiro se clasificó como **Clase I**, es decir, existe una probabilidad razonable de que el uso o la exposición a este producto cause graves consecuencias para la salud o la muerte. La razón del retiro corresponde a la posible contaminación con *Escherichia coli* y *Salmonella* spp. La información disponible no especifica resultados analíticos positivos ni reporta enfermedades asociadas específicamente con este producto.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de alfalfa destinadas a la producción de germinados procedentes 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) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de septiembre de 2026). Enforcement report. Event ID: 99822. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=99822>

2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de marzo de 2026). Recalls Background and Definitions. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/industry-guidance-recalls/recalls-background-and-definitions>

3. 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>

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>



Polonia: Detección de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en filetes de pollo congelados procedente de Brasil.



Filetes de pollo.
Créditos: iStock/years.

El 11 de septiembre de 2026, Polonia notificó, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, la detección de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en filetes de pollo congelados procedentes de Brasil. El producto se presentaba en envases individuales de plástico de 7.5 kg, colocados dentro de cajas de cartón. El hallazgo se produjo durante un **control oficial de mercado** y la muestra fue tomada el 1 de septiembre de 2026.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en una muestra del producto. El hallazgo debe interpretarse en el marco del **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y del **Reglamento (CE) n.º 178/2002**, que establece los principios y requisitos generales de seguridad alimentaria aplicables también a los alimentos importados.

El hecho fue clasificado como **notificación de información para seguimiento**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. No consigna medidas adoptadas y especifica nula distribución desde el país notificante.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, 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 biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (11 de septiembre de 2026). Notification 2026.8050: *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* in frozen poultry meat from Brazil via Netherlands. [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/872339>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (11 de septiembre de 2026). Notification 2026.8050: *Salmonella* spp. and *Listeria monocytogenes* in frozen poultry meat from Brazil via Netherlands. [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/872339/es/>
3. Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>
4. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea (2002). Reglamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32002R0178>
5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>
6. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>
7. 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>

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym Pavelnko.

El 9 de septiembre de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una **inspección interna de una empresa en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Argentina**, en presentación de sacos a granel (*big bags*) de 1,250 kg. La muestra se tomó el 28 de agosto de 2026.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **62 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1 y 93 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**. 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).

El evento fue clasificado como **notificación de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **informar al consignador**. Asimismo, la ficha indica que **no hubo distribución desde el país notificante**, es decir, desde los Países Bajos.

Como contexto regulatorio, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo I** los cacahuates y determinados productos derivados procedentes de Argentina. En consecuencia, estas mercancías están **sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales en los puntos de control fronterizo de la Unión Europea**, con una frecuencia del **20% de las partidas para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Argentina**. 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) (9 de septiembre de 2026). Notification 2026.7950: Aflatoxin in Groundnuts from Argentina [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/871219>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (9 de septiembre de 2026). Notification 2026.7950: Aflatoxin in Groundnuts from Argentina [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/871219/es/>

3. Diario Oficial de la Unión Europea (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/eli/reg/2023/915/oj/eng>

4. Diario Oficial de la Unión Europea (2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj

5. 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>

6. 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>

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym Pavelenko.

El 10 de septiembre de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultados de un **control propio de una empresa** y de un **control oficial en el mercado en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos**. Las muestras fueron tomadas el **10 de agosto de 2026** y el **2 de septiembre de 2026**, respectivamente.

De acuerdo con las notificaciones, se identificaron concentraciones de **18 y 13.7 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1**, así como de **20 y 15.8 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**, respectivamente. Para el cacahuete destinado al consumidor final o utilizado como ingrediente, el **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos de **2 µg/kg para aflatoxina B1** y **4 µg/kg para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

Los hechos fueron clasificados como **notificaciones de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. En el caso de la notificación 2026.8010, la medida registrada fue el **tratamiento físico mediante escaldado**, y la distribución se restringió al país notificante; además, la distribución del producto se restringió al país notificante. En la notificación 2026.8014, las medidas adoptadas fueron el **escaldado y selección del producto**; además, se indicó que el producto todavía no se había puesto en el mercado.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Estados Unidos**. 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) (10 de septiembre de 2026). Notification 2026.8010: Aflatoxin B1 18 ppb in groundnuts from USA [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/872023>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (10 de septiembre de 2026). Notification 2026.8014: Exceedance of aflatoxins in groundnuts, from the USA [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/871709>

3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (10 de septiembre de 2026). Notification 2026.8010: Aflatoxin B1 18 ppb in groundnuts from USA [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/872023/es/>

4. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (10 de septiembre de 2026). Notification 2026.8014: Exceedance of aflatoxins in groundnuts, from the USA [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/871709/es/>

5. Comisión Europea (CE) (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. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/spa>

6. 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>

7. 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>