



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



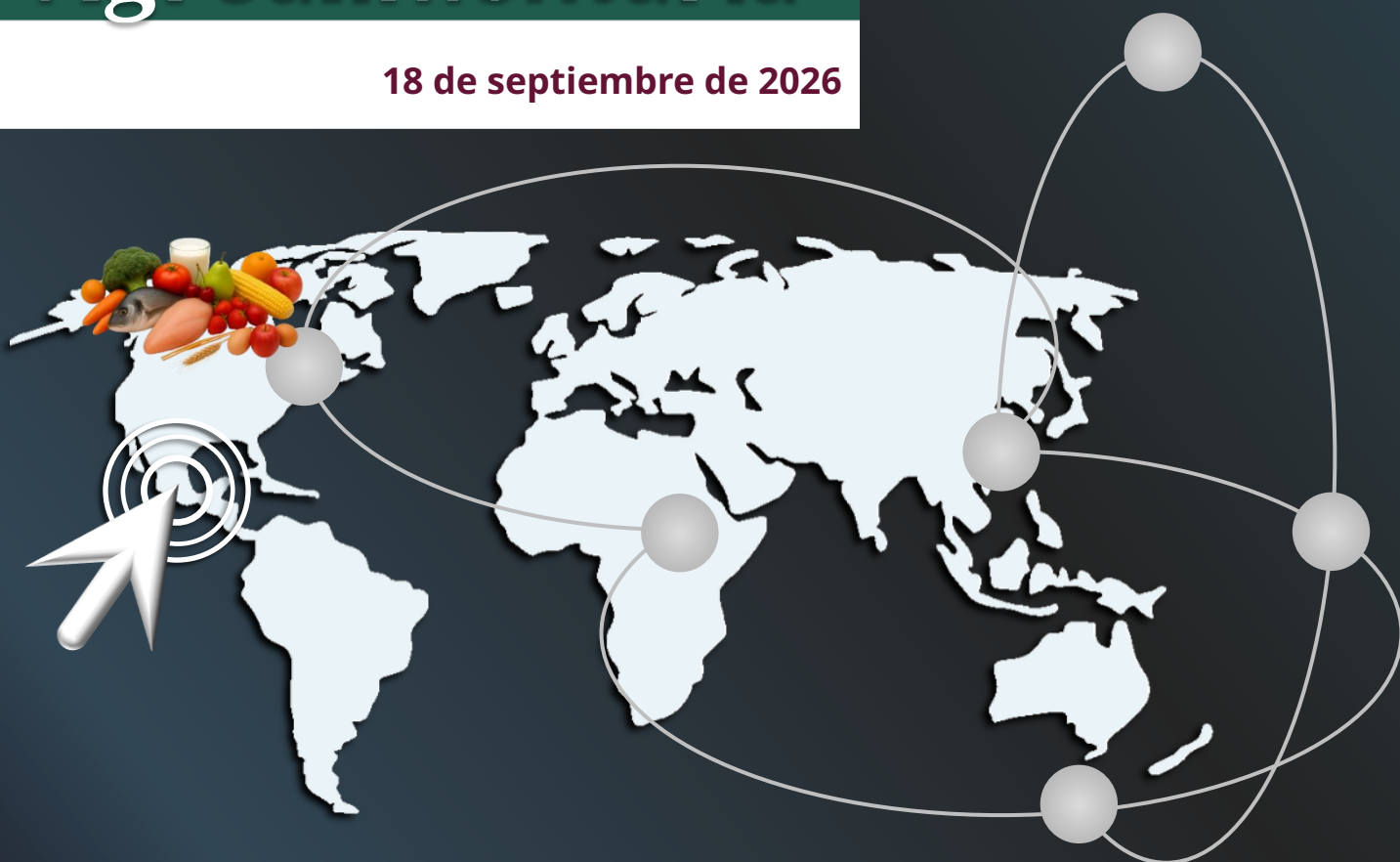
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

18 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: COFEPRIS implementa cierres precautorios en dos áreas de cosecha de moluscos bivalvos por la presencia de biotoxinas marinas.....2

Canadá: Retiro de frambuesas congeladas por su posible contaminación con norovirus.....3

Canadá: Retiro de nueces picadas por la presencia de fragmentos de cáscara.4

EE. UU.: Agencia de Protección Ambiental cierra 19 casos de revisión de registros de plaguicidas.....5

EE. UU.: Investigadores evalúan el uso de timol para controlar biopelículas de *Salmonella* Infantis en superficies de contacto con alimentos.6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: COFEPRIS implementa cierres precautorios en dos áreas de cosecha de moluscos bivalvos por la presencia de biotoxinas marinas.



Moluscos bivalvos.
Crédito: iStock/Approved Photography.

El 14 de septiembre de 2026, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) informó sobre la incorporación de dos áreas de cosecha de moluscos bivalvos de Baja California Sur al Cuadro de cierres precautorios de 2026. La medida se adoptó tras obtener resultados positivos en pruebas rápidas para la detección de **saxitoxina (PSP)**, con el propósito de prevenir intoxicaciones por el consumo de productos potencialmente contaminados y proteger la salud de los consumidores.

Como antecedente, la COFEPRIS, en coordinación con las Comisiones Estatales y la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública (LESP), mantiene un **monitoreo continuo de las áreas de cosecha de moluscos bivalvos** con el fin de proteger la salud de la población. De acuerdo con la **NOM-242-SSA1-2009**, los florecimientos algales nocivos (FAN), comúnmente denominados “marea roja”, se caracterizan por la proliferación de microalgas productoras de toxinas marinas que pueden bioacumularse en estos organismos. En este contexto, **se incorporó al Cuadro de cierres precautorios 2026** la siguiente área de cosecha:

- 🔍 **Zona I Bahía Almejas, Baja California Sur:** detección de **saxitoxina**, asociada con la intoxicación paralizante por moluscos (PSP), en **ostión**. Fecha de implementación: **15 de septiembre de 2026**.
- 🔍 **Zona IV Adolfo López Mateos, Baja California Sur:** detección de **saxitoxina**, asociada con la intoxicación paralizante por moluscos (PSP), en **ostión**. Fecha de implementación: **15 de septiembre de 2026**.

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 contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de septiembre de 2026). Emergencias sanitarias por presencia de marea roja (florecimientos algales nocivos y toxinas). Vedas sanitarias y cierres precautorios. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/emergencias-sanitarias-estatales-por-marea-roja>

2. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de septiembre de 2026). Cuadro de cierres precautorios 2026. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/1067139/Cuadro_Cierres_Precatorios_2026.pdf

3. Diario Oficial de la Federación (DOF) (10 de febrero de 2011). NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Recuperado de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5177531&fecha=10/02/2011#gsc.tab=0

4. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (31 de diciembre de 2017). Características generales de las biotoxinas marinas. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/caracteristicas-generales-e-las-biotoxinas-marinas>

5. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (3 de septiembre de 2025). Certificación de moluscos bivalvos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/certificacion-de-moluscos-bivalvos-76704>

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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de frambuesas congeladas por su posible contaminación con norovirus.



Productos retirados del mercado.
Créditos: CFIA.

El 15 de septiembre de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **New Alaska L.P.** está retirando del mercado **frambuesas enteras congeladas** de la marca **Alasko**, debido a su posible contaminación con **norovirus**.

El retiro derivó de hallazgos obtenidos por la CFIA durante una investigación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en **Manitoba, Nuevo Brunswick, Terranova y Labrador, Nueva Escocia, Ontario, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec**. Sus datos de identificación son los siguientes:

- ⚠ **Frambuesas enteras congeladas** (*Whole Frozen Raspberries*) de la marca **Alasko**, en presentación de **1 kg**; código UPC: 6 95058 00205 4; código de lote: SY25314; orden de compra: 138602; fecha de consumo preferente: 10 de noviembre de 2027.
- ⚠ **Frambuesas enteras congeladas en empaques individuales IQF** (*Whole IQF Raspberries*) de la marca **Alasko**, en presentación de **5 kg** (5x1 kg); código UPC: 1 069505 800205 1; código de lote: SY25314; orden de compra: 138602; fecha de consumo preferente: 10 de noviembre de 2027.

El retiro se clasificó como **Clase 1**, la categoría de mayor riesgo sanitario relativo de la CFIA. Esta clasificación se aplica cuando existe una probabilidad razonable de que el consumo del producto cause consecuencias graves para la salud o la muerte, o cuando se considera alta la probabilidad de que se produzca un brote. A la fecha del aviso, la CFIA informó que **se habían notificado casos de enfermedad asociados con el consumo de los productos afectados, pero no precisó su número**.

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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (15 de septiembre de 2026). Alasko brand frozen whole raspberries recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/alasko-brand-frozen-whole-raspberries-recalled-due-norovirus>
2. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (14 de agosto de 2026). Food incident response process. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-incident-response-process>
3. 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



Canadá: Retiro de nueces picadas por la presencia de fragmentos de cáscara.



Nuez picada.
Créditos: iStock/sarahdoow.

El 15 de septiembre de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Loblaws Inc.** está retirando del mercado **nueces picadas** de la marca **no name**, debido a la presencia de **fragmentos de cáscara**.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Alberta, Columbia Británica, Manitoba y Saskatchewan**. Sus datos de identificación son

los siguientes:

- ⚠ **Nueces picadas** de la marca **no name**, en presentación de **400 g**; con código UPC: 0 60383 01845 0; con fechas de consumo preferente y números de lote: 28 de enero de 2027, lote B6118; 13 de febrero de 2027, lote B6133; 3 de marzo de 2027, lote B6154; 5 de marzo de 2027, lote B6156; 22 de marzo de 2027, lote B6173; 6 de abril de 2027, lote B6187; y 24 de julio de 2027, lote B6205.
- ⚠ **Nueces picadas** de la marca **no name**, en presentación de **100 g**; con código UPC: 0 60383 64384 3; con fechas de consumo preferente y números de lote: 30 de enero de 2027, lote B6120; 1 de marzo de 2027, lote B6152; 17 de marzo de 2027, lote B6168; y 24 de marzo de 2027, lote B6175.

El retiro se clasificó como **Clase 2, categoría correspondiente a un riesgo sanitario moderado**. Esta clasificación se aplica cuando el consumo del producto puede ocasionar consecuencias temporales o que no ponen en peligro la vida, o cuando la probabilidad de que se produzcan consecuencias graves es remota.

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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de agentes físicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (15 de septiembre de 2026). No name brand chopped walnuts recalled due to shell fragments. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/no-name-brand-chopped-walnuts-recalled-due-shell-fragments>
2. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (14 de agosto de 2026). Food incident response process. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-incident-response-process>
3. 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.: Agencia de Protección Ambiental cierra 19 casos de revisión de registros de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: iStock/Thicha studio.

El 17 de septiembre de 2026, la **Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA)** publicó en el Registro Federal (*Federal Register*) un **aviso sobre el cierre de 19 casos de revisión de registros de plaguicidas**, debido a que ya se habían cancelado los últimos productos registrados en Estados Unidos que contenían estas sustancias o agentes biológicos.

La medida constituye el **cierre administrativo de los respectivos procesos de revisión y no una nueva prohibición basada en una determinación reciente de riesgo**. De acuerdo con la EPA, los fabricantes cancelaron voluntariamente los productos o decidieron no generar o presentar los datos necesarios para mantener sus registros. En consecuencia, **no se fabricarán nuevos productos que contengan estos ingredientes para su venta o uso en Estados Unidos**.

La actuación se realizó conforme al **título 40, sección 155.42(c), del Código de Regulaciones Federales (40 CFR § 155.42[c])**, el cual establece que la EPA debe cerrar un caso de revisión cuando hayan sido cancelados todos los productos incluidos en él. Asimismo, se sustenta en la sección 3(g) de la **Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA)**, que dispone la revisión de los registros de plaguicidas cada 15 años para determinar si continúan cumpliendo las condiciones legales de registro.

Los casos cerrados corresponden a **alfa-clorohidrina; citral; delta-dodecalactona; diclorán (DCNA); 1,7-dioxaspiro[5.5]undecano —feromona sexual de la mosca del olivo—; fenitrotión; ferbam; imazamethabenz; células muertas y no viables de *Streptomyces acidiscabies*, cepa RL-110T, y medio de fermentación agotado; *Lagenidium giganteum*; L-carvona; metiocarb; metilparatión; *Muscodor albus*, cepa SA-13, y medios de fermentación agotados y no agotados; N-metilneodecanamida; *Phoma macrostoma*, cepa 94-44B; 4-terc-amilfenol y sus sales (PTAP); trimedlure; y *Typhula phacorrhiza*, cepa 94671**.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias: 1. Registro Federal de Estados Unidos (*Federal Register*) 91(179), 58897–58898. (17 de septiembre de 2026). Pesticide registration review; case closures for several pesticides; notice of availability. Recuperado de: <https://www.federalregister.gov/documents/2026/09/17/2026-19064/pesticide-registration-review-case-closures-for-several-pesticides-notice-of-availability>

2. Agencia de Protección Ambiental de Estados Unidos (EPA) (15 de septiembre de 2026). EPA clears outdated pesticides from marketplace to protect health and the environment, meet legal responsibilities. Recuperado de: <https://www.epa.gov/pesticides/epa-clears-outdated-pesticides-marketplace-protect-health-and-environment-meet-legal>

4. Código de Regulaciones Federales (CFR), § 155.42 (2026). Registration review cases. Recuperado de: <https://www.ecfr.gov/current/title-40/chapter-I/subchapter-E/part-155/subpart-C/section-155.42>

5. Ley Federal de Insecticidas, Fungicidas y Rodenticidas (FIFRA), 7 U.S.C. § 136a(g) (2024). Recuperado de: <https://www.govinfo.gov/link/uscode/7/136a>

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>



EE. UU.: Investigadores evalúan el uso de timol para controlar biopelículas de *Salmonella* *Infantis* en superficies de contacto con alimentos.



El 14 de agosto de 2026, investigadores de la Universidad de Arkansas y del Servicio de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-ARS) publicaron un estudio sobre la **capacidad del timol para inhibir la formación de biopelículas de *Salmonella* entérica serovar *Infantis* e inactivar biopelículas maduras en superficies de poliestireno y acero inoxidable**, comúnmente utilizadas en instalaciones avícolas y de procesamiento de alimentos.

El **timol** es un compuesto de origen vegetal con **propiedades antimicrobianas**, cuya posible aplicación se evaluó para controlar biopelículas de *Salmonella* *Infantis*, capaces de resistir procesos convencionales de limpieza y desinfección.

La metodología se basó en formar biopelículas de *S. Infantis* durante 48 horas sobre superficies de poliestireno y acero inoxidable, a 20 °C y 37 °C, y posteriormente evaluar el efecto de diferentes concentraciones de timol. Para las biopelículas maduras se utilizaron concentraciones de 0.125%, 0.25% y 0.5%, con tiempos de exposición de 1, 5 y 10 minutos. Asimismo, se analizaron cambios en la expresión de genes y proteínas relacionados con la formación de biopelículas mediante RT-qPCR y LC-MS/MS. Entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

- 💡 Respecto a la **inhibición de la formación de biopelículas**, el timol redujo las poblaciones de *S. Infantis* en ambas superficies, aunque el efecto dependió de la **concentración, temperatura y superficie evaluada**. A 20 °C, el tratamiento con **0.03% de timol** redujo los recuentos en aproximadamente **3–3.5 log UFC/mL en poliestireno**, mientras que en acero inoxidable se observaron reducciones de aproximadamente **0.5–3.5 log UFC/mL** con concentraciones de 0.015% y 0.03%. A 37 °C, el efecto fue menor en algunas condiciones, con reducciones significativas de aproximadamente **1–2 log UFC/mL**. Los autores observaron que **la reducción de la eficacia después de 48 horas podría estar relacionada con la volatilización, la degradación o el metabolismo del timol por la bacteria**.
- 💡 En cuanto a la **inactivación de biopelículas maduras**, el timol mostró una mayor actividad conforme aumentaron la **concentración y el tiempo de exposición**. En superficies de poliestireno, el tratamiento con **0.5% de timol durante 5 y 10 minutos** redujo los recuentos de *S. Infantis* por debajo del límite de detección, tanto a 37 °C como a 20 °C. En acero inoxidable, la concentración de **0.5% durante 10 minutos** también redujo los recuentos por debajo del límite de detección. En contraste, el **etanol al 2.5%**, utilizado como control, no produjo una reducción significativa. En conjunto, los **resultados mostraron reducciones de aproximadamente 5–7 log UFC/mL en las condiciones de mayor concentración y tiempo de exposición**.

💡 Respecto al **mecanismo de acción**, el análisis de expresión génica mostró que el tratamiento con **0.015% de timol** disminuyó cerca de dos veces la expresión de genes relacionados con la producción de sustancias poliméricas extracelulares y fimbrias *curli*, entre ellos **csgA, csgB, csgD, adrA y crl**. También disminuyó la expresión de genes relacionados con la **comunicación bacteriana** (*quorum sensing*), como *sdiA* y *luxS*, así como la de *gyrA*, **gen que los autores relacionan con la tolerancia a antibióticos y el aumento de la virulencia de *Salmonella* spp.** El gen **fimA**, relacionado con la adhesión a superficies, también presentó una reducción, aunque esta no fue estadísticamente significativa.

Los resultados muestran que **el timol puede reducir la formación e inactivar biopelículas maduras de *S. Infantis* en superficies de poliestireno y acero inoxidable**. La concentración de 0.5% logró reducir las biopelículas maduras por debajo del límite de detección después de 10 minutos, mientras que concentraciones menores también produjeron reducciones importantes, dependiendo del tiempo de exposición y de la superficie. **Sin embargo, estos resultados proceden de ensayos de laboratorio y no demuestran todavía su eficacia ni autorizan su uso como desinfectante comercial en instalaciones alimentarias.** Se requieren estudios adicionales en canales de pollo, otros productos alimenticios y biopelículas mixtas de serovares de *Salmonella* spp. presentes en ambientes avícolas.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, 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. Kumar-Phillips, G., Liyanage, R., Assumpcao, A. L. F. V., Perera, R., Kalapala, T., Jesudhasan, P., Wagle, B. R., Donoghue, A., & Arsi, K. (2026). Antibiofilm activity of thymol against *Salmonella* *Infantis* on polystyrene and stainless steel surfaces. *Poultry Science*, 105(12), 107612. <https://doi.org/10.1016/j.psj.2026.107612>.
2. 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>