



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

22 de septiembre de 2026



### Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

#### Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de hepatitis A vinculado presuntamente con almejas congeladas importadas. ....2

España: Investigadores señalan a las aflatoxinas como la principal micotoxina notificada en el RASFF.....3

Reino Unido: Junta de la Agencia de Normas Alimentarias avanza en planes para fortalecer y modernizar el sistema de seguridad alimentaria.....5



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



El 18 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**. Al 17 de septiembre de 2026, 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.

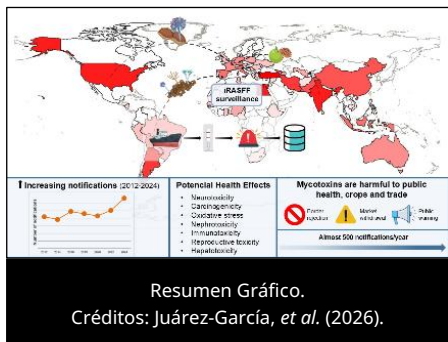
La investigación, iniciada en mayo de 2026 por los CDC, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y autoridades estatales y locales, determinó que **almejas congeladas importadas podrían haber estado contaminadas con el virus de la hepatitis A**. Como parte de las acciones 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 18 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) (18 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](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>

### España: Investigadores señalan a las aflatoxinas como la principal micotoxina notificada en el RASFF.



El 4 de septiembre de 2026, investigadores de España, publicaron un estudio sobre las notificaciones de micotoxinas registradas en el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). La investigación concluyó que las **micotoxinas continúan representando un desafío persistente para la inocuidad alimentaria en Europa**, con predominio de las **aflatoxinas**, especialmente en productos procedentes de países fuera de la Unión Europea.

Las micotoxinas son compuestos producidos principalmente por hongos de los géneros *Aspergillus*, *Penicillium* y *Fusarium*, que pueden contaminar alimentos durante la producción, almacenamiento o transporte. Para el estudio, los autores analizaron **2,479 notificaciones registradas en RASFF entre 2020 y 2024**, considerando el tipo de micotoxina, producto afectado, país de origen, país notificante, categoría de notificación y clasificación del riesgo; además, utilizaron los informes anuales del RASFF de 2012 a 2019 para contextualizar las tendencias históricas. Entre los principales hallazgos se encontraron:

- Las **aflatoxinas concentraron 84% de las notificaciones**, con 2,076 registros, y fueron el grupo de micotoxinas predominante durante el periodo analizado. Dentro de este grupo, la **aflatoxina B1 (AFB1)** fue la más frecuentemente notificada, con **1,848 registros**. En segundo lugar, se ubicó la **ocratoxina A (OTA)**, con 361 notificaciones, equivalentes a 15% del total; sus registros aumentaron de **44 a 117** en 2024.
- Por tipo de producto, los **frutos secos, productos derivados y semillas concentraron 54.3% del total de notificaciones**, seguidos de **frutas y hortalizas (23.3%)** y **cereales y productos de panadería (10.3%)**. En los frutos secos, las aflatoxinas representaron aproximadamente **98% de las notificaciones**.
- Asimismo, **90.44% de las notificaciones** se asociaron con productos originarios de países fuera de la Unión Europea. A escala mundial, **Turquía (24%)** y **Estados Unidos (14%)** fueron los países de origen **más frecuentemente relacionados con notificaciones por micotoxinas**. Al considerar únicamente los productos extracomunitarios, Turquía representó **26.09%**, Estados Unidos **15.74%** e India **8.02%** de las notificaciones.
- Respecto al tipo de notificación, **68% correspondió a rechazos en frontera**, seguido de alertas (16%), notificaciones de información para atención (13%) y notificaciones de información para seguimiento (2%). Esta distribución señala la relevancia de los controles fronterizos como una barrera preventiva para reducir la entrada al mercado europeo de productos con contaminantes de importancia toxicológica.
- En cuanto a la clasificación del riesgo, **2,279 notificaciones, equivalentes a 92% del total, fueron catalogadas como "graves"**. No obstante, los autores advierten que las

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

notificaciones del RASFF **no representan directamente la prevalencia real de micotoxinas ni la exposición de la población**, ya que están influenciadas por factores como la intensidad del muestreo, las estrategias de control, los volúmenes comerciales y los flujos de importación. Además, aunque en 2024 se alcanzó el mayor número de notificaciones del periodo histórico analizado, **no se identificó una tendencia creciente estadísticamente significativa a largo plazo**.

- Finalmente, los investigadores señalaron que los resultados respaldan la necesidad de **fortalecer la vigilancia basada en riesgo, los controles fronterizos y la cooperación internacional**, así como integrar medidas preventivas durante la producción y poscosecha. También destacaron la importancia de incorporar un enfoque de **Una Salud** y adaptar las estrategias de inocuidad alimentaria a la evolución de la evidencia científica, las condiciones climáticas y los cambios en el comercio internacional, con el fin de reducir la exposición crónica a micotoxinas.

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 químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

### Referencias:

1. Juárez-García, S., Fernández-Díez, A. I., Mora-Medina, R., Ayala-Soldado, N., Lora-Benitez, A., Moyano-Salvago, R., & Molina-López, A. M. (2026). Mycotoxin Notifications in the European Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF): Temporal Trends and Implications for Food Safety and Exposure. *Toxins*, 18(9), 381. <https://doi.org/10.3390/toxins18090381>
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>

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



**Reino Unido: Junta de la Agencia de Normas Alimentarias avanza en planes para fortalecer y modernizar el sistema de seguridad alimentaria.**



El 16 de septiembre de 2026, la **Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA)** informó que su Junta acordó avanzar en el diseño de propuestas para **modernizar y fortalecer el sistema de regulación de la seguridad alimentaria**, mediante el programa ***Future of Food Regulation*** (Futuro de la Regulación Alimentaria), con el objetivo de mejorar la protección de los consumidores, mantener la inocuidad alimentaria y adaptar la supervisión oficial a los cambios en la producción, comercialización y venta de alimentos.

Las propuestas contemplan fortalecer la capacidad de las autoridades locales, mejorar el **registro de las empresas alimentarias**, utilizar en mayor medida **datos para identificar riesgos**, actualizar las herramientas de aplicación de la normativa y establecer una supervisión nacional más consistente para un número reducido de grandes empresas alimentarias. Asimismo, se plantea hacer obligatoria la publicación en línea de las **calificaciones de higiene de los establecimientos** en todo el Reino Unido y su exhibición física en establecimientos de Inglaterra.

La FSA señaló que el enfoque busca desarrollar un sistema de regulación **basado en riesgo e inteligencia**, que permita integrar información de las cadenas de suministro para identificar con mayor anticipación problemas de inocuidad y dirigir los recursos de inspección y control hacia las áreas de mayor riesgo. Las autoridades locales continuarían supervisando a la mayoría de los establecimientos, mientras que se estudia establecer un mecanismo de vigilancia nacional para las empresas de mayor tamaño e influencia en las cadenas alimentarias.

Como parte de la siguiente fase, la FSA desarrollará con mayor detalle **dos posibles modelos regulatorios**: uno en el que la Agencia evaluaría directamente a las grandes empresas mediante información corporativa sobre cumplimiento y aseguramiento, manteniendo a las autoridades locales como autoridad competente; y otro en el que la propia FSA asumiría la función de **autoridad competente para determinadas grandes empresas alimentarias**, incluyendo actividades de supervisión, controles oficiales y aplicación de medidas regulatorias a escala nacional.

Aunque el programa contempla la **colaboración entre las naciones del Reino Unido**, la propuesta de establecer un enfoque nacional para la supervisión de grandes empresas alimentarias está planteada **específicamente para Inglaterra**. En **Gales e Irlanda del Norte** se consideran sus respectivos marcos regulatorios y necesidades, mientras que la

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

**Agencia de Normas Alimentarias de Escocia (FSS)** desarrolla un proceso de reforma paralelo.

La etapa de diseño detallado se desarrollará durante **2026 y 2027**, en coordinación con autoridades locales, empresas y otros actores del sistema alimentario. La FSA prevé presentar propuestas desarrolladas a su Junta en **marzo de 2027**, antes de realizar una **consulta pública durante 2027**. Por lo tanto, las medidas anunciadas corresponden actualmente a propuestas en desarrollo y **no representan todavía cambios regulatorios vigentes**.

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 químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

### Referencias:

1. Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) (16 de septiembre de 2026). FSA Board supports new plans to strengthen the food safety system. Recuperado de: <https://www.gov.uk/government/news/fsa-board-supports-new-plans-to-strengthen-the-food-safety-system>
2. Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido (FSA) (15 de septiembre de 2026). Future of Food Regulation report to the FSA Board: September 2026. Recuperado de: <https://www.gov.uk/government/publications/food-standards-agency-september-2026-board-meeting/future-of-food-regulation-report-to-the-fsa-board-september-2026>
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>