



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de diciembre de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

Canadá: Retiro de filete Basa por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.....3

Canadá: Retiro de brócoli por su posible contaminación con *Salmonella* spp.....4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Cacahuete.
Créditos: Istockphoto.

El 28 de noviembre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de control fronterizo en Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **EUA**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **4.8 µg/kg – ppb** de **Aflatoxina B1**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 µg/kg – ppb.

Los hechos se clasificaron como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **la detención oficial del producto**.

En el contexto nacional, México ha importado cacahuete de EUA. 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), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de noviembre de 2025). Notification 2025.9489 Aflatoxine in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/807124>

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 filete Basa por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.



Filete Basa.
Créditos: Istockphoto.

El 28 de noviembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado **filetes Basa** sin marca, debido a su posible contaminación con **residuos de nitrofuranos (3-amino-2-oxazolidinona o 3-AOZ)**.

Como antecedente, se menciona que la 3-amino-2-oxazolidinona (3-AOZ) es un residuo marcador de furazolidona, un antibiótico perteneciente a la familia de los nitrofuranos y su presencia en alimentos de origen animal es indicativa del uso de este fármaco.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Alberta, Columbia Británica, Manitoba y Saskatchewan**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Filetes Basa** congelados en presentación de **4.54 kg**; con código UPC: 0 00 00000 01197 6; con fecha de producción: 200525; con fecha de consumo preferente: 200527; con número de lote: VN 026 VI 0374 CAN.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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 químicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (28 de noviembre de 2025). Frozen Basa Fillet recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/frozen-basa-fillet-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

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 brócoli por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 28 de noviembre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se está retirando del mercado **brócoli** de la marca **Your Fresh Market**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en las provincias de **Nueva Brunswick, Terranova y Labrador, Nueva Escocia, Ontario, Isla del Príncipe Eduardo y Quebec**, y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Flores de brócoli** de la marca **Your Fresh Market** en presentación de **907 g**; con código UPC: 6 27735 27054 8; con fecha de consumo preferente: 2025-NOV-26; con número de lote: 25318.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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 microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (28 de noviembre de 2025). Certain Your Fresh Market brand Broccoli Florets recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-your-fresh-market-brand-broccoli-florets-recalled-due-salmonella>

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>