



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de agosto de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

España y Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria.....2

Canadá: Retiro de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.3

Turquía: Investigadores evalúan la eficacia del peróxido de hidrógeno para reducir patógenos *Salmonella* Typhimurium y *Listeria monocytogenes* en alas de pollo.....4

Tailandia: Investigadores analizan fotosensibilización con luz azul para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos.6

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del 8-metildecán-2-il propanoato en plaguicidas.8

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



España y Grecia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: iStock.

El 5 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de las **inspecciones de control en las fronteras de España y Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **semillas de ajonjolí** procedentes de Nigeria.

De acuerdo con las notificaciones, los **análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. en el producto**. Conforme al **Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793**, las **semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria deben cumplir el criterio de no detección de *Salmonella* spp. en 25 g de la muestra analizada**.

Los eventos fueron clasificados como **notificación de rechazo en frontera** y los niveles de riesgo fueron catalogados como **graves**. Las medidas adoptadas fueron el **tratamiento físico (térmico) del producto**. Asimismo, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206** incluye las semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria entre las **mercancías sujetas a condiciones especiales para su entrada en la Unión Europea**, debido al riesgo de contaminación por *Salmonella* spp. **La frecuencia establecida para los controles de identidad y físicos es del 50%**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de Nigeria**. 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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de agosto de 2026). Notification 2026.6931: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria // *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861258>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de agosto de 2026). Notification 2026.6934: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/863649>

Comisión Europea (CE) (2019). Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, relativo al aumento temporal de los controles oficiales y a las medidas de emergencia aplicables a la entrada en la Unión de determinadas mercancías procedentes de terceros países (versión consolidada al 30 de junio de 2026). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02019R1793-20260630>

Comisión Europea (CE) (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/spa

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>

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 pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



El 6 de agosto de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Kehar Foods International Ltd.** está retirando del mercado **pistaches californianos** de la marca **Kehar**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Como antecedente, se menciona que el retiro derivó de la detección del patógeno referido durante pruebas de rutina de la CFIA.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en las provincias de **Alberta y Columbia Británica**. Los datos de identificación de los productos son los siguientes:

- ⚠ **Pistaches californianos** de la marca **Kehar**, en presentación de **200 g**; con código UPC: 8 20103 22666 0; con fecha de consumo preferente: diciembre de 2027; con fecha de producción: enero de 2025; con número de lote: Ene 2025.
- ⚠ **Pistaches californianos** de la marca **Kehar**, en presentación de **170 g**; con código UPC: 6 62834 79173 0; con fecha de consumo preferente: diciembre de 2027; con fecha de producción: enero de 2025; con número de lote: Ene 2025.

Hasta la fecha no se han notificado casos de personas enfermas vinculados con estos productos.

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (6 de agosto de 2026). Kehar brand Californian Pistachio Kernel recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/kehar-brand-californian-pistachio-kernel-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>



Turquía: Investigadores evalúan la eficacia del peróxido de hidrógeno para reducir patógenos *Salmonella Typhimurium* y *Listeria monocytogenes* en alas de pollo.



El 28 de julio de 2026, investigadores de instituciones de Turquía publicaron un estudio sobre la **eficacia del peróxido de hidrógeno (H_2O_2) para la descontaminación de alas de pollo frente a patógenos transmitidos por alimentos, específicamente *Salmonella Typhimurium* y *Listeria monocytogenes***. El estudio también evaluó la eliminación del H_2O_2 residual mediante la enzima catalasa y el posible mecanismo de acción antimicrobiana mediante análisis de acoplamiento molecular.

Como antecedente, el **peróxido de hidrógeno es un agente oxidante cuya solución acuosa se conoce comúnmente como agua oxigenada**. Su efecto se relaciona principalmente con el daño oxidativo de componentes celulares; por ello, su eficacia depende, entre otros factores, de la concentración, el tiempo de contacto y las características de la matriz alimentaria.

Para evaluar la eficacia del tratamiento, los ensayos se realizaron en alas de pollo contaminadas experimentalmente con *Salmonella Typhimurium* y *Listeria monocytogenes*. Las **muestras fueron sumergidas en soluciones de peróxido de hidrógeno (H_2O_2) a concentraciones de 5, 10, 25, 50, 100 y 250 ppm, durante tiempos de exposición de 5, 15, 30, 45, 60 y 90 segundos**. Posteriormente, se aplicaron soluciones de catalasa, tanto comercial como derivada de hígado de ave, para remover el H_2O_2 residual. Además, **se realizaron análisis microbiológicos, mediciones de pH, evaluación de color y acoplamiento molecular para explorar posibles interacciones del H_2O_2 con proteínas asociadas al metabolismo, estrés oxidativo y virulencia bacteriana**. Entre los principales hallazgos, se observaron:

- 🔬 El **tratamiento con H_2O_2 redujo significativamente la presencia de *S. Typhimurium* en las alas de pollo, principalmente a mayores concentraciones y tiempos de exposición**. La mayor reducción se observó con **250 ppm de H_2O_2** , donde se alcanzó una disminución aproximada de **3 log UFC/mL** a partir de los **30 segundos** de tratamiento, lo que evidencia un efecto dependiente de la concentración y del tiempo de contacto.
- 🔬 En el caso de ***L. monocytogenes***, los resultados mostraron una **mayor susceptibilidad al H_2O_2 en comparación con *S. Typhimurium***. Los conteos **disminuyeron** por debajo de niveles detectables después de **90 segundos** de exposición a **50 y 100 ppm**, así como después de **30 segundos** con **250 ppm**. Esto sugiere que el **tratamiento podría ser particularmente efectivo para reducir este patógeno en carne de pollo bajo condiciones específicas**.

- 🔬 La aplicación de **catalasa permitió eliminar eficazmente el H_2O_2 residual en las alas de pollo tratadas**, tanto con catalasa comercial como con la obtenida de hígado de ave. Además, el estudio destaca que la catalasa derivada de subproductos avícolas podría aprovecharse como una opción viable y de bajo costo para su posible aplicación en procesos industriales.
- 🔬 Respecto a la **calidad del producto**, se observaron **cambios estadísticamente significativos en algunos parámetros de color**; sin embargo, estos **no afectaron** de manera relevante **la apariencia general de las alas de pollo**. Asimismo, el **análisis de acoplamiento molecular mostró posibles interacciones del H_2O_2 con proteínas funcionales** de los patógenos evaluados, aunque los autores indicaron que estos resultados deben interpretarse como **evidencia exploratoria**, ya que **la acción antimicrobiana principal del H_2O_2 se relaciona con el daño oxidativo**.
- 🔬 En conclusión, el estudio demostró que el uso de **H_2O_2 puede reducir significativamente *S. Typhimurium* y *L. monocytogenes* en alas de pollo**, especialmente cuando se aplican **concentraciones y tiempos de contacto adecuados**. No obstante, se recomienda realizar **investigaciones adicionales** para **optimizar las condiciones de aplicación**, evaluar su desempeño en **procesos industriales** y confirmar que la **calidad sensorial del producto se mantenga**, incluyendo aspectos como **olor, textura y aceptación del consumidor**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias:

Aydemir, M. E., Erat, D., Giraz, M. N., Necip, A., Takim, K., & Kılıç Altun, S. (2026). Efficacy of hydrogen peroxide decontamination against food pathogens on chicken wings and removal by catalase: In vitro and molecular docking. ACS Omega, 11(29), 43448–43458. <https://doi.org/10.1021/acsomega.6c01860>

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>



Tailandia: Investigadores analizan fotosensibilización con luz azul para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos.



El 3 de agosto de 2026, se publicó una revisión encabezada por investigadores de Tailandia, sobre la **fotosensibilización mediada por luz azul como una tecnología emergente no térmica para mejorar la seguridad microbiológica de los alimentos**. El estudio analizó la aplicación de esta tecnología para **reducir microorganismos patógenos** en distintas matrices alimentarias, como **frutas, verduras, bebidas, carne, mariscos y productos avícolas**.

La revisión evaluó el mecanismo de acción de la **fotosensibilización mediada por luz azul (BLMP)**, basada en el uso de **luz visible en un rango de 400–470 nm (nanómetros)**, correspondiente principalmente a la región violeta-azul del espectro, con o sin la incorporación de **fotosensibilizadores naturales o sintéticos**. Bajo estas condiciones, la luz activa moléculas fotosensibles presentes en los microorganismos o incorporadas de manera externa, promoviendo la generación de **Especies Reactivas de Oxígeno (ROS)**. **Estas especies reactivas pueden dañar las membranas, las proteínas y otros componentes celulares**, lo que contribuye a la **inactivación microbiana**. Además, se evaluaron factores como la **intensidad de la luz, el tiempo de exposición, la longitud de onda, la concentración del fotosensibilizador y las características de la matriz alimentaria** influyen en la eficacia del tratamiento. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

-  La **fotosensibilización mediada por luz azul** mostró capacidad para **reducir microorganismos patógenos asociados con enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)**, incluidos *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes* y *Staphylococcus aureus*, mediante un mecanismo basado en la producción de ROS que afecta estructuras celulares microbianas.
-  Se destacaron dos mecanismos principales de acción. La **fotosensibilización endógena**, donde la luz activa compuestos naturales presentes en las células microbianas, como **porfirinas y flavinas**; y la **fotosensibilización exógena**, en la que se incorporan compuestos externos como **curcumina y riboflavina**, entre otros fotosensibilizadores, para incrementar la producción de ROS y mejorar la inactivación de microorganismos, incluyendo aquellos asociados con la formación de biopelículas (*biofilms*).

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

-  En diferentes productos alimentarios, los estudios evaluados indicaron que la tecnología puede mejorar la **seguridad microbiológica manteniendo las propiedades de calidad del alimento**, incluyendo aspectos como **color, textura, sabor y características nutricionales**, siempre que los parámetros de tratamiento sean correctamente optimizados.
-  No obstante, se señaló que **tratamientos excesivos o condiciones inadecuadas pueden afectar negativamente la calidad del producto**, principalmente en alimentos con alto contenido de grasa, **debido a procesos oxidativos** que pueden favorecer cambios en **características sensoriales** como el sabor y la aparición de rancidez. Por ello, **la aplicación debe ajustarse de acuerdo con cada tipo de alimento**.
-  Se identificaron diversos retos para su implementación como son: **establecer protocolos estandarizados, validar su aplicación a escala industrial y optimizar las condiciones del tratamiento** (intensidad de luz, tiempo de exposición y tipo de fotosensibilizador).
-  En conclusión, la **fotosensibilización mediada por luz azul** se presenta como una alternativa prometedora para mejorar la **inocuidad alimentaria**, al reducir microorganismos patógenos mediante un proceso **no térmico y sin residuos químicos**. No obstante, se requieren más estudios para **estandarizar su aplicación**, evaluar su uso industrial y asegurar que no afecte la calidad sensorial y nutricional de los alimentos.

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, cuyo objetivo es disminuir y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Dave, J., Al-Asmari, F., Sangsawad, P., Sablani, S. S., & Nirmal, N. P. (2026). Blue light-mediated photosensitization for microbial safety in the food industry: Emerging trends and applications. Food Control, 191, 112518. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2026.112518>

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



Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del 8-metildecán-2-il propanoato en plaguicidas.



Imagen ilustrativa generada con ChatGPT (OpenAI), 2026; no corresponde a un sitio o evento específico.

El 31 de julio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la **revisión de la evaluación del riesgo** de la sustancia activa **8-metildecán-2-il propanoato** utilizada **como insecticida (feromona) en el maíz (grano, ensilaje o forraje) y el maíz dulce**, en el marco de la evaluación inicial de la sustancia activa de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1107/2009.

El documento constituye una **evaluación científica** y no, por sí mismo, una autorización de la sustancia ni una modificación legal de los límites máximos de residuos establecidos en la Unión Europea. En este sentido, la Agencia publicó las siguientes conclusiones:

-  La revisión indica que la sustancia presenta **eficacia insecticida suficiente contra las plagas objetivo en maíz y maíz dulce** y un perfil de riesgo sin áreas críticas de preocupación para los usos evaluados.
-  No se identificaron **áreas críticas de preocupación** relacionadas con la identidad y las propiedades físicas, químicas y técnicas de la sustancia, la formulación evaluada ni los métodos analíticos.
-  En materia de **toxicología de mamíferos y exposición no dietética**, la información evaluada no reveló riesgos críticos ni aspectos que impidieran concluir la evaluación.
-  Respecto a los **residuos**, no se esperan concentraciones cuantificables en alimentos o piensos después de los usos propuestos. No obstante, la sustancia **no cumple los criterios para su inclusión en el Anexo IV** del Reglamento (CE) n.º 396/2005, por lo que la EFSA propuso un **Límite Máximo de Residuos (LMR) de 0.01 mg/kg**, correspondiente al límite de cuantificación, para el grano de maíz y el maíz dulce.
-  En la evaluación del **destino y comportamiento ambiental**, así como en **ecotoxicología**, no se identificaron cuestiones sin resolver ni áreas críticas de preocupación para los organismos no objetivo.
-  La EFSA concluyó que es **poco probable que el 8-metildecán-2-il propanoato cumpla los criterios para ser considerado alterador endocrino**, tanto para los seres humanos como para los organismos no objetivo.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos, 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: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (31 de julio de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance 8-methyldecán-2-yl propanoate. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10234>
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>
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>