



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de enero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos de América.....2

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de tebufenozide en frutos secos.....3

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de deltametrina en kiwi, melón y sandía.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



Cacahuate.
Créditos: Istockphoto.

El 13 de enero de 2026, 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 en la frontera de Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuate** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **9.8 µg/kg - ppb** de **Aflatoxinas B1** y **11 µg/kg - ppb** de **Aflatoxinas totales**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Países Bajos es de 2 y 4 µg/kg - ppb, respectivamente.

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 cacahuate 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) (13 de enero de 2026). Notification 2026.0227 Aflatoxine in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/815591>

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 evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de tebufenozide en frutos secos.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 12 de enero de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación para la modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) para la sustancia activa **tebufenozide en frutos secos**, de conformidad con el Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se refiere que la EFSA recibió una solicitud por parte de la empresa Nisso Chemical Europe GmbH, a través de la autoridad nacional competente de Italia (Estado

miembro evaluador, EMS), para establecer nuevos niveles de LMR de tebufenozide en frutos secos. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

1. La **modificación** de los niveles máximos de residuos (**LMR de tebufenozida en frutos secos no representa un riesgo para la salud del consumidor**, y se recomendó **elevar los LMR al nivel de 0.04 mg/kg** para la mayoría de los frutos secos evaluados (nuez de Brasil, nuez de la India, castaña, coco, avellana, nuez de macadamia, nuez pecana, piñón, pistache y otros), manteniendo sin cambios los LMR existentes para **almendra y nuez (0.05 mg/kg)**, al considerarse ya suficientemente respaldados por datos.
2. EFSA determinó que los **datos presentados son suficientes**, que el metabolismo de la sustancia activa está adecuadamente caracterizado, que **existen métodos analíticos validados** para el control oficial (LOQ de 0.01 mg/kg) y que la **ingesta dietética crónica estimada** se mantiene por debajo de los valores toxicológicos de referencia, incluso en los escenarios más conservadores.
3. Los **usos propuestos de tebufenozide en frutos secos son seguros**, respaldó la **actualización de los LMR en la UE** y señaló **incertidumbres técnicas menores**, recomendando su revisión en futuras renovaciones de la sustancia activa para fortalecer la robustez del marco regulatorio.

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), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (12 de enero de 2026). Modification of the existing maximum residue levels for tebufenozide in tree nuts. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9819>

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 evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de deltametrina en kiwi, melón y sandía.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 12 de enero de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación para la modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) para la sustancia activa **deltametrina** en **kiwi, melón y sandía**, de conformidad con el Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se refiere que la EFSA recibió una solicitud por parte de la empresa Bayer AG, a través de la autoridad nacional competente de Austria (Estado miembro evaluador, EMS), para establecer nuevos niveles de LMR de deltametrina en dichos cultivos. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

1. Con base en datos suficientes y métodos analíticos validados (LOQ de 0.01 mg/kg), la EFSA respaldó **elevar los LMR a 0.15 mg/kg en kiwi y 0.03 mg/kg en melones y sandías**, manteniendo que la exposición **aguda y crónica** se sitúa **por debajo de los valores toxicológicos de referencia** (ADI y ARfD). La evaluación, realizada con el modelo PRIMo, no identificó preocupaciones para consumidores, incluso en escenarios conservadores.
2. Los estudios metabólicos y de procesamiento indicaron que la deltametrina presenta un comportamiento conocido y estable, y que no se esperan residuos significativos en cultivos rotacionales ni en productos procesados. Si bien se reconocen **incertidumbres técnicas** asociadas a información limitada sobre algunos isómeros, estas no alteran la conclusión principal de **seguridad del uso propuesto**.

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), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (12 de enero de 2026). Modification of the existing maximum residue levels for deltamethrin in kiwi, melons and watermelons. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9818>

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>