



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.2

EE.UU.: Retiro de salmón por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.3

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de evaluación del riesgo del diflufenican en plaguicidas.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Alemania: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.



Cacahuete.
Créditos: Istockphoto.

El 11 de febrero 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 Alemania**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **$12.1 \pm 4.8 \mu\text{g/kg}$ – ppb** de **Aflatoxina B1** y **$13.1 \pm 5.2 \mu\text{g/kg}$ – ppb** de **Aflatoxina total**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Alemania es de 2 y 4 $\mu\text{g/kg}$ – 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 el **uso del producto para otros fines distintos al consumo humano o como pienso**.

En el contexto nacional, México importa cacahuete de EE.UU. 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 el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (11 de febrero de 2026). Notification 2026.1111 Aflatoxins in peanuts in shell from the United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/822753>

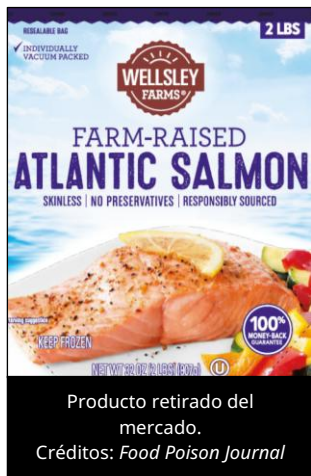
Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE.UU.: Retiro de salmón por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



El 11 de febrero de 2026, el portal *Food Poisoning Journal* informó que la empresa **Slade Gorton & Co., Inc.** está retirando del mercado **salmón atlántico** de la marca **Wellsley Farms**, debido a su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El retiro se originó luego de que la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) detectara la presencia de *L. monocytogenes* en una muestra del producto referido durante pruebas de rutina.

Los productos potencialmente afectados presentan las siguientes características:

- ⚠ **Salmón atlántico** de la marca **Wellsley Farms** en presentación de **2 lb (907 g)**; con código de lote: 3896; con código UPC: 888670025963.

Estos productos fueron **distribuidos** del **31 de enero al 7 de febrero de 2026** a través de las tiendas mayoristas **BJ's Wholesale Club** en los estados de **Delaware, Maryland, Nueva Jersey, Nueva York, Carolina del Norte, Pensilvania y Virginia**.

Se precisa que, hasta el momento, **no se han notificado enfermedades asociadas a este producto**. Por su parte, **BJ's Wholesale Club** está contactando directamente a los clientes que podrían haber adquirido el producto retirado. Asimismo, **Slade Gorton & Co., Inc.** está investigando el origen de la posible contaminación y adoptando medidas correctivas para prevenir que esta situación vuelva a ocurrir.

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 el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: *Food Poisoning Journal* (11 de febrero de 2026) Salmon recalled due to *Listeria*. Recuperado de: <https://www.foodpoisonjournal.com/food-poisoning-information/salmon-recalled-due-to-listeria-2/>

Food Safety News (11 de febrero de 2026) Wellsley Farms salmon recalled because of positive test for *Listeria*. Recuperado de: [Wellsley Farms salmon recalled because of positive test for Listeria | Food Safety News](#)

Newscom (11 de febrero de 2026) Slade Gorton & Co., Inc, recalls one lot of Wellsley Farms farm-raised atlantic salmon sold at BJ's Wholesale Club due to potential *Listeria Monocytogenes* contamination. Recuperado de: [Slade Gorton & Co | Details | Newscom - Newscom.com](#)

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 diflufenican en plaguicidas.



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

El 11 de febrero de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó los resultados de la revisión de la evaluación del riesgo de la sustancia activa **diflufenican** en plaguicidas, en el marco de su **proceso de renovación** conforme al Reglamento (UE) n° 844/2012 y sus modificaciones.

La evaluación se basó en los usos representativos del **diflufenican** como **herbicida** aplicado en diversos **cereales** (trigo y cebada de primavera e invierno, centeno, triticale, espelta y trigo duro). Se confirmó su **eficacia contra las malas hierbas objetivo** y **no se identificaron problemas relevantes en identidad, propiedades físico-químicas, formulaciones ni métodos analíticos**.

En cuanto al **destino ambiental**, no se pudo descartar la posible formación del metabolito TFA en suelo, aguas superficiales y su presencia como residuo en plantas debido a la falta de estudios de duración suficiente. También quedó pendiente la evaluación definitiva en aguas subterráneas cuando se prevé su presencia por encima del límite paramétrico de agua potable.

El diflufenican **no cumple los criterios de disruptor endocrino para humanos ni organismos no objetivo**, y no se identificaron áreas críticas de preocupación en toxicología de mamíferos. Sin embargo, **se detectó un área crítica de preocupación para organismos acuáticos y la evaluación del riesgo para el consumidor a través del agua potable no pudo finalizarse** por falta de información sobre la naturaleza de los residuos tras el tratamiento del agua.

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 el procesamiento primario, que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (11 de febrero de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance diflufenican. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9758>

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>