



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

27 de febrero de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en carne de pollo procedente de Brasil.	3
Francia: Detección de altos niveles de sulfitos no declarados en camarón congelado procedente de Ecuador.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



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



El 26 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 Francia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos de América**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **$58 \pm 18 \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **$66 \pm 19 \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **Aflatoxina total**, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Francia son 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**. Las medidas adoptadas fueron **la devolución o destrucción del producto**.

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) (26 de febrero de 2026). Notificación 2026.1592 Aflatoxinas en cacahuates procedentes de Estados Unidos. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/826627>

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



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.



Carne de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 26 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 los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **carne de pollo** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **la cual establece tolerancia cero para este patógeno en carne fresca de ave destinada al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **la devolución o destrucción del producto**.

En el contexto nacional, México importa carne de pollo procedente de Brasil. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (26 de febrero de 2026). Notificación 2026.1600 *Salmonella* spp. en la preparación de carne de pollo de Brasil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/826623>

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



Francia: Detección de altos niveles de sulfitos no declarados en camarón congelado procedente de Ecuador.



Camarones congelados.
Créditos: Istockphoto.

El 26 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 una empresa de Francia**, se detectó la presencia de **altos niveles de dióxido de azufre (sulfito) no declarados** en **camarón** procedente de **Ecuador**.

El **dióxido de azufre** es un aditivo alimentario autorizado que se utiliza como conservador y antioxidante para prevenir el deterioro de diversos alimentos. Sin embargo, su uso está sujeto a **límites máximos de residuos (LMR) permitidos**, ya que la exposición a **niveles elevados puede provocar efectos adversos en la salud** como crisis asmáticas, irritación gastrointestinal o reacciones alérgicas, lo que justifica su **regulación estricta** y su **declaración obligatoria en el etiquetado**.

De acuerdo con la notificación, en dos muestras del producto se identificaron concentraciones de **271.7 ± 57.6 mg/kg (ppm)** y de **168.4 ± 36.3 mg/kg (ppm)** de **dióxido de azufre**, cuando el LMR permitido en Francia es de 150 mg/kg (ppm).

Los hechos se clasificaron como **notificación para atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue **la detención del producto por el operador**.

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 químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (26 de febrero de 2026). Notificación 2026.1606 Alto contenido de sulfito en gambas congeladas. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/826629>

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>