



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

31 de julio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

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

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.
.....3

Canadá: Retiro de comino en polvo por su posible contaminación física.....4

Internacional: Países de América Latina desarrollarán 24 iniciativas de inocuidad
alimentaria mediante análisis de riesgos.....5



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



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 27 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una inspección de **control en la frontera de Grecia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **semillas de ajonjolí** procedentes de **Nigeria**.

De acuerdo con la notificación, el **análisis microbiológico confirmó 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.**

El evento fue clasificado como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo fue catalogado como **grave**. La medida adoptada fue 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) (27 de julio de 2026). Notification 2026.6645: *Salmonella* spp. in sesame seeds from Nigeria. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861687>

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) (9 de junio de 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

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.



El 30 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **una inspección de control en la frontera de Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **34 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1** y de **37 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**, cuando el límite máximo permitido en la Unión Europea es de **2 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **4 µg/kg (ppb)** para **aflatoxinas totales**.

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **retención oficial del producto**. Asimismo, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206** incluye los cacahuates y determinados productos derivados procedentes de Estados Unidos entre las **mercancías sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales**, con una frecuencia del **20% para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En México, la **NOM-247-SSA1-2008** establece un **límite máximo de 20 µg/kg de aflatoxinas** para **cereales destinados al consumo humano y para harinas de cereales**, con excepción de la harina de maíz nixtamalizado, cuyo límite es de 12 µg/kg.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Estados Unidos**. 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 químicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (30 de julio de 2026). Notification 2026.6771: Aflatoxins in U.S.A. peanuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/862327>

Comisión Europea (CE) (2023). Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/spa>

Comisión Europea (CE) (9 de junio de 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

Diario Oficial de la Federación (DOF). (27 de julio de 2009). *NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba*. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/docFuente/5100356>

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 comino en polvo por su posible contaminación física.



Comino en polvo.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de julio de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Gelda Scientific & Industrial Development Corporation** está retirando del mercado **comino en polvo** debido a su posible contaminación con **arena**.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en la provincia de **Ontario** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Comino en polvo** de la marca **Divya** en presentación de **400 g**; con código UPC: 6 27810 64589 6; con código de lote: DSF/07/AJ; con fecha de producción: 07/08/2024; con fecha de caducidad: 06/07/2026.

En caso de que este producto se encuentre disponible en México, se exhorta a la población a no consumirlo y a desecharlo o devolverlo al establecimiento donde fue adquirido.

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 físicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (29 de julio de 2026). Divya brand Cumin Powder recalled due to presence of sand. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/divya-brand-cumin-powder-recalled-due-presence-sand>

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



Internacional: Países de América Latina desarrollarán 24 iniciativas de inocuidad alimentaria mediante análisis de riesgos.



Reunión regional sobre inocuidad alimentaria.
Créditos: FAO/Paulina Bravo.

El 16 de julio de 2026, la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)** y la **Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS)** informaron que diez países de América Latina desarrollarán **24 iniciativas** para **fortalecer sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos**, mediante la incorporación de **análisis de riesgos** en la formulación de políticas públicas y en la toma de decisiones regulatorias.

Como antecedente, en la Región de las Américas, alrededor de **44 millones de personas se enferman cada año por el consumo de alimentos contaminados**, lo que ocasiona cerca de **78 mil muertes anuales** y genera costos sociales y económicos significativos, de acuerdo con estimaciones de la OMS. En este contexto, el proyecto cobra relevancia, ya que las **Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)** continúan representando un **desafío importante para la salud pública**. La iniciativa busca fortalecer las capacidades técnicas de **Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Honduras, Paraguay, Perú y Uruguay** para desarrollar medidas de inocuidad alimentaria basadas en evidencia científica y alineadas con los principios internacionales del *Codex Alimentarius*.

Las **24 iniciativas consistirán en estudios de caso nacionales orientados a la aplicación del análisis de riesgos** en la inocuidad alimentaria. Estos casos abordarán seis áreas prioritarias: **1) incorporación del enfoque de riesgo en los procesos de normalización nacional; 2) elaboración de perfiles de riesgo; 3) inspección basada en riesgo, tanto para la clasificación de establecimientos como para su aplicación en puertos fronterizos; 4) muestreo basado en riesgo; 5) evaluación de riesgos; y 6) comunicación de riesgos.**

El proyecto contempla un **programa híbrido de formación** que combinará capacitaciones, asesorías técnicas y redes de intercambio, así como la creación de una **Comunidad de Práctica Regional sobre Inocuidad de los Alimentos**. Estas acciones buscan **fortalecer y modernizar los sistemas nacionales de control de alimentos**, favorecer un **comercio regional** más seguro y contribuir a la consolidación de sistemas alimentarios más seguros, resilientes y sostenibles.

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 físicos, químicos y biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (16 de julio de 2026). Países de América Latina impulsarán 24 iniciativas para fortalecer sus sistemas de inocuidad de los alimentos. Recuperado de: <https://www.fao.org/americas/news/news-detail/impulsaran-24-iniciativas/es>

Organización Panamericana de la Salud (OPS) (16 de julio de 2026). Países de América Latina impulsarán 24 iniciativas para fortalecer sus sistemas de inocuidad de los alimentos. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/noticias/16-7-2026-paises-america-latina-impulsaran-24-iniciativas-para-fortalecer-sus-sistemas>

Organización Mundial de la Salud (OMS) (4 de junio de 2026). Unsafe food causes 866 million illnesses and 1.5 million deaths annually, young children at highest risk. Recuperado de: <https://www.who.int/news/item/04-06-2026-unsafe-food-causes-866-million-illnesses-and-1.5-million-deaths-annually--young-children-at-highest-risk>

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>