



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de junio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Irlanda: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pistaches procedentes de Estados Unidos. .....	2
Austria: Detección de clorpirifos en cúrcuma en polvo procedente de la India.....	3
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de dodine en miel. ....	4

# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



## Irlanda: Detección de *Salmonella* spp. en pistaches procedentes de Estados Unidos.



Productos retirados del mercado.  
Créditos: FSAI.

El 29 de mayo de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de un **control oficial en el mercado en Irlanda**, se detectó la presencia de ***Salmonella* spp.** en **pistaches sin cáscara** procedentes de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **lo que representa un riesgo para la salud de los**

**consumidores.**

Los hechos se clasificaron como una **notificación de alerta** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron el **retiro del producto del mercado** y la **emisión de una advertencia pública dirigida a los consumidores**. El producto potencialmente afectado corresponde a:

- ⚠ **Pistaches sin cáscara Bare Pantry**, importados de EE. UU.; en presentación de **100 g**; con código de lote: 061025; con fecha de caducidad: 06/06/2026.

En el contexto nacional, **México importa pistaches procedentes 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), que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (1 de junio de 2026). Notification 2026.4752 Recall of a batch of shelled pistachios due to the presence of *Salmonella*. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/847643>

Autoridad de Seguridad Alimentaria de Irlanda (FSAI) (28 de mayo de 2026). Recall of a batch of Bare Pantry Shelled Pistachios due to the presence of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-the-bare-pantry-shelled-pista>

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>



### Austria: Detección de clorpirifos en cúrcuma en polvo procedente de la India.



Cúrcuma.  
Créditos: Istockphoto.

El 29 de mayo de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de un **control oficial en el mercado de Austria**, se detectó la presencia de residuos del plaguicida **clorpirifos en cúrcuma en polvo** procedente de la **India**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **0.033 ± 0.017 mg/kg (ppm)** de **clorpirifos**, cuando el Límite Máximo de Residuos (LMR) permitido en la Unión Europea es de **0.01 mg/kg (ppm)**.

El evento fue clasificado como una **notificación para seguimiento**, con un **nivel de riesgo potencialmente grave**. La medida adoptada fue **el retiro del mercado del producto**.

De acuerdo con la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el ingrediente activo **clorpirifos en México** tiene un LMR de 0 ppm (cero) para el cultivo de cúrcuma.

En el contexto nacional, **México importa cúrcuma en polvo de la India**. 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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (29 de mayo de 2026). Notification 2026.4740 Chlorpyrifos in tumeric powder from India, via Germany. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/847762>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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 dodine en miel.



Imagen representativa.  
Créditos: OpenAI (2026). ChatGPT.

El 29 de mayo de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación para la modificación del Límite Máximo de Residuos (LMR) de la sustancia activa **dodine (dodina; CAS 2439-10-3)** en **miel y otros productos apícolas**, de conformidad con el Reglamento (CE) No. 396/2005.

La EFSA recibió una solicitud por parte de la empresa Arysta Lifescience Benelux Srl, a través de la autoridad nacional competente de España, con el propósito de **actualizar el LMR vigente** para la sustancia activa **dodine** en **miel y otros productos apícolas**. La propuesta se sustenta en datos de residuos derivados de usos autorizados en la Unión Europea sobre cultivos melíferos, así como en información adicional evaluada por España y la EFSA. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones:

- 🧪 La EFSA concluyó que el incremento propuesto del **límite máximo de residuos (LMR) de dodina en miel**, de **0.05 a 0.3 mg/kg**, probablemente **no representa un riesgo para la salud del consumidor**, considerando la exposición aguda y crónica estimada. Además, se identificó un método analítico validado mediante HPLC-MS/MS, capaz de **cuantificar residuos de dodina en miel desde 0.01 mg/kg**.
- 🧪 **En materia toxicológica**, la EFSA utilizó el modelo PRIMo 3.1 para evaluar la exposición de consumidores. La exposición aguda se estimó en **0.4% de la dosis de referencia aguda (ARfD)**, mientras que la ingesta crónica total alcanzó un máximo de **7% de la ingesta diaria admisible (ADI)**; la contribución específica de la miel fue mínima, equivalente a **0.003% de la ADI**.
- 🧪 Estas conclusiones podrían ser revisadas en el futuro, debido a que continúa en curso la revisión por pares para la renovación de la aprobación de la sustancia activa **dodine** conforme al Reglamento (CE) n° 1107/2009.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el Buen Uso y Manejo de Plaguicidas de Uso Agrícola, así como las Buenas Prácticas Pecuarias en la producción primaria de la miel, entre otras prácticas dirigidas a la inocuidad alimentaria.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (29 de mayo de 2026). Modification of the existing maximum residue level for dodine in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10109>

Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (21 de febrero de 2019). Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en la producción de miel. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-miel-346270?state=published>

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>