



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 de junio de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete originario de Argentina.	2
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semillas de ajonjolí originarias de la India.....	3
Noruega: Detección de plaguicidas en arroz originario de la India.....	4
Unión Europea: Comisión Europea publica Informe Anual 2025 sobre notificaciones de inocuidad alimentaria y otros incumplimientos.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete originario de Argentina.



Cacahuates.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de junio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en **inspecciones internas realizadas por empresas en los Países Bajos**, se detectó la presencia de aflatoxinas en **cacahuete** procedente de **Argentina**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **44 y 69 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1**, así como de **48 y 76 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**, cuando los límites máximos permitidos en la Unión Europea (UE) son de **2 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **4 µg/kg (ppb)** para **aflatoxinas totales**, respectivamente.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de información para atención** con un **nivel de riesgo grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar a las autoridades** y **retirar el producto de los destinatarios**.

De acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008, **en México**, el **límite máximo permitido** de aflatoxinas presentes en alimentos sujetos a esta norma es de **20 µg/kg (ppb)**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Argentina**. 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) (29 de junio de 2026). Notificación 2026.5748 Aflatoxins in groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854666>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (29 de junio de 2026). Notificación 2026.5730 Aflatoxin in groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854623>

Diario Oficial de la Unión Europea (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/eng>

Diario Oficial de la Unión Europea (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

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://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=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



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí originarias de la India.



Semillas de ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de junio 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 **semillas de ajonjolí** procedentes de la **India**.

De acuerdo con la notificación, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, microorganismo para el cual **se exige ausencia en la muestra analizada**, conforme a los criterios microbiológicos aplicables a **alimentos destinados al consumo humano**.

El evento se clasificó como una **notificación de rechazo en frontera** y el **nivel de riesgo** se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes 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) en la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (29 de junio de 2026). Notificación 2026.5721 *Salmonella* spp. in sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854567>

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>



Noruega: Detección de plaguicidas en arroz originario de la India.



El 29 de junio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como parte de su **programa de vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos**, se detectó la presencia de residuos de los plaguicidas **clorpirifos, tiametoxam y triciclazol** en arroz originario de la **India** y procedente de **Pakistán**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron las siguientes concentraciones: **0.083 mg/kg (ppm)** de **clorpirifos**; **0.029 mg/kg (ppm)** de **tiametoxam**; y **0.049 mg/kg (ppm)** de **triciclazol**. Estos valores son superiores a los Límites Máximos de Residuos (LMR) establecidos por la Unión Europea, de **0.01 mg/kg (ppm)**, para cada uno de ellos.

El hecho se clasificó como **notificación informativa para seguimiento** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue **retirar el producto del consumidor**. El **producto potencialmente afectado** tiene los siguientes datos: **arroz basmati** marca **Sunrise** (procedente de Pakistán e importado por Sunrise Food AS), en presentación de **1.5 kg**; con código de lote: 26021607; con fecha de consumo preferente: 01.08.2026.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios para la importación de arroz originario de la India**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos, así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el reconocimiento de unidades de producción por el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (29 de junio de 2026). Notification 2026.5745 Chlorpyrifos, thiametoxam and tricyclazole detected in rice from India, via Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/854617>

Autoridad Noruega de Seguridad Alimentaria (Mattilsynet) (26 de junio de 2026). Sunrise food as tilbakekaller basmatiris fra Pakistan etter funn av plantevernmidler over grenseverdi. Recuperado de: <https://www.mattilsynet.no/tilbakekallinger/sunrise-food-as-tilbakekaller-basmatiris-fra-pakistan-etter-funn-av-plantevernmidler-over-grenseverdi>

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://siipris03.cofepri.gov.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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.gov.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

Unión Europea: Comisión Europea publica Informe Anual 2025 sobre notificaciones de inocuidad alimentaria y otros incumplimientos.



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

El 30 de junio de 2026, se informó que la Comisión Europea publicó el **Informe Anual 2025 de la Red de Alerta y Cooperación (ACN)**, la cual integra el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), la Asistencia y Cooperación Administrativa (AAC), la Red Europea de Fraude Agroalimentario, así como otros mecanismos de cooperación. En el informe se destaca que, durante 2025, la ACN procesó una cifra récord de **10,490 notificaciones relacionadas con inocuidad alimentaria, fraude agroalimentario, salud vegetal, bienestar animal e incumplimientos transfronterizos**, lo que representó un incremento del 11% en comparación con 2024. Entre los principales aspectos del informe destacan:

- 💡 Un incremento en las alertas del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (**RASFF**), así como la persistencia de riesgos asociados con **residuos de plaguicidas, micotoxinas, microorganismos patógenos, fraudes alimentarios y contaminantes químicos**.
- 💡 Las categorías de alimentos con **mayor número de notificaciones** fueron **frutas y verduras**, alimentos dietéticos y suplementos, **frutos secos y semillas, productos cárnicos, cereales** y productos de panadería, piensos, **hierbas y especias, pescados y productos pesqueros**, materiales en contacto con alimentos, y **productos lácteos**.
- 💡 En **frutas y verduras predominaron los residuos de plaguicidas**, especialmente en productos importados de países no pertenecientes a la Unión Europea, mientras que en **frutos secos y semillas destacaron las micotoxinas, principalmente aflatoxinas en cacahuates y pistaches**.
- 💡 En productos cárnicos, **Salmonella spp. fue el principal peligro**, particularmente en **aves de corral**, mientras que en **carne de bovino y porcino** se reportaron **Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC)** y **Listeria monocytogenes**. En **pescado y productos pesqueros** se observaron riesgos por **L. monocytogenes, metales pesados, problemas de trazabilidad, adulteración, sustitución de especies, parásitos e histamina**.
- 💡 Se destacó un **brote multinacional de Listeria monocytogenes vinculado a quesos franceses**, con 21 casos y dos muertes, así como un **brote prolongado de Salmonella Strathcona relacionado con tomates de Sicilia**, con más de 400 casos entre 2023 y 2025, además de **intoxicaciones por ciguatera vinculadas a pargo importado de India**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Comisión Europea (CE) (2026). 2025 Annual Report Alert & Cooperation Network. Recuperado de: https://food.ec.europa.eu/document/download/5266bb47-4b7e-4558-9910-4c66519cbe7f_en?filename=acn_annual-report_2025.pdf

Food Safety Magazine (30 de junio de 2026). EU Report on Food Safety Alerts Highlights Top Hazards, Major Incidents in 2025. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11563-eu-report-on-food-safety-alerts-highlights-top-hazards-major-incidents-in-2025>

Food Safety News (30 de junio de 2026). Cereulide incident and deadly Listeria outbreak highlighted in annual EU food safety report. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2026/06/cereulide-incident-and-deadly-listeria-outbreak-highlighted-in-annual-eu-food-safety-report/>

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>