



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

2 de marzo de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Francia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos de América.	2
EE.UU.: Retiro de frijol mungo debido a su posible contaminación con residuos de tiametoxam.	3
Canadá: Retiro de camarones congelados por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.....	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



El 27 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 **$4.9 \pm 1.5 \mu\text{g/kg}$ (ppb)** de **Aflatoxina B1** y **$5.8 \pm 1.6 \mu\text{g/kg}$ (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) (27 de febrero de 2026). Notificación 2026.1664 Aflatoxinas en cacahuets procedentes de Estados Unidos. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/827099>

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 frijol mungo debido a su posible contaminación con residuos de tiametoxam.



Frijoles mungo.
Créditos: Istockphoto.

El 24 de febrero de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa **Lubna Quality Products Inc.** (de Houston, Texas) está retirando del mercado **400 cajas** de **frijol mungo**, debido a su posible contaminación con residuos del plaguicida **tiametoxam**.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos:

⚠ **Frijol mungo** en bolsas de plástico en presentación de **4 lb** (dentro de cajas con 6 unidades); con código de lote: KI/050122.

Estos productos fueron **distribuidos** en los estados de **Texas y Luisiana**.

Se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

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: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de febrero de 2026). Enforcement Report. Event ID: 98327. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/index.cfm?Product=218258>

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 camarones congelados por su posible contaminación con residuos de nitrofuranos.



Camarones.
Créditos: Istockphoto.

El 26 de febrero de 2026, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que la empresa **Transhing Investment Inc.** está retirando del mercado **camarones congelados** de la marca **Golden Sea**, debido a su posible contaminación con **residuos de nitrofuranos (3-amino-2-oxazolidinona o 3-AOZ)**.

Como antecedente, se menciona que la 3-amino-2-oxazolidinona (3-AOZ) es un residuo marcador de furazolidona, un antibiótico perteneciente a la familia de los nitrofuranos, y su presencia en alimentos de origen animal es indicativa del uso de este fármaco.

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

- ⚠ **Camarones congelados Sushi EBI** (tamaño 4L) de la marca **Golden Sea**; en presentación de **210 g**; con Código Universal de Producto (UPC): 6 28634 59910 5; con código adicional: VN499VI029CAN; con fecha de consumo preferente: 02/01/2027.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir, usar, vender, servir ni distribuir tales productos, sino devolverlos al punto de compra o desecharlos.

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 la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (26 de febrero de 2026). Golden Sea brand Sushi EBI Frozen Cooked Shrimp recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/golden-sea-brand-sushi-ebi-frozen-cooked-shrimp-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

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>