



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de marzo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

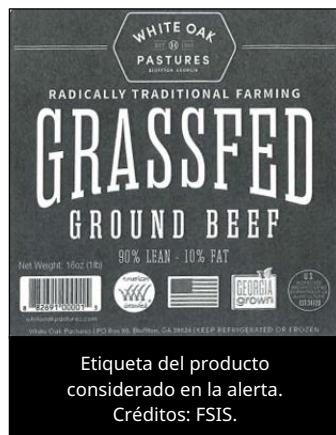
EE. UU.: Alerta por detección de contaminación física en productos de carne de res molida.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Nicaragua.....	3
EE. UU.: Grupo de Trabajo Ambiental publica lista de 2026 sobre los 12 productos agrícolas más contaminados con plaguicidas.	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Alerta por detección de contaminación física en productos de carne de res molida.



El 23 de marzo de 2026, el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) emitió una **alerta** de salud pública debido a la detección de **piezas de metal** en **productos de carne molida de res** de la empresa **White Oak Pastures** (de Bluffton, Georgia).

La alerta se originó luego de que la empresa recibiera quejas de dos consumidores que detectaron la presencia de piezas de metal en los productos referidos.

Los productos potencialmente afectados fueron **elaborados el 26 de febrero de 2026** en el **establecimiento #34729** (M34729), y **distribuidos** mediante un distribuidor y a través de las tiendas minoristas de *Mom's Organic Markets* en **Washington** y en los estados de **Massachusetts, Maryland, Nueva Jersey, Pensilvania y Virginia**. Estos productos presentan las siguientes características:

- ⚠ **Carne molida de res con 90% de contenido magro**, etiquetada como "WHITE OAK PASTURES, RADICALLY TRADITIONAL FARMING, GRASSFED GROUND BEEF", en recipientes de plástico envasados al vacío de **16 oz** (1 lb); con código: 10576; con fecha de consumo preferente antes del 19/03/26.

Hasta la fecha no se han registrado casos de enfermedad asociados a este producto. Adicionalmente, se insta a los consumidores que hayan comprado estos productos a no consumirlos, desecharlos y/o, en su caso, devolverlos al lugar donde fueron adquiridos.

En el contexto nacional, **México importa carne de res de EE. UU.** 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) en el procesamiento primario, que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria (FSIS) (23 de marzo de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Ground Beef Products Due to Possible Foreign Material Contamination - White Oak Pastures. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-ground-beef-products-due-possible-foreign-material>

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 Nicaragua.



Cacahuete.
Créditos: Istockphoto.

El 23 de marzo 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 oficial en una empresa de los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Nicaragua**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **2.9 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas B1**, cuando el límite máximo de residuos permitido en los Países Bajos es de 2 µg/kg (ppb).

Los hechos se clasificaron como **notificación de atención** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron **informar al consignador y devolver el producto al mismo**.

En el contexto nacional, **México importa cacahuete de Nicaragua**. 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) (23 de marzo de 2026). Notification 2026.2444 Aflatoxin B1 on Groundnuts from Nicaragua. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/832132>

Unión Europea. (2006). *Reglamento (CE) n.º 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios*. Diario Oficial de la Unión Europea. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32006R1881>

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.: Grupo de Trabajo Ambiental publica lista de 2026 sobre los 12 productos agrícolas más contaminados con plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 24 de marzo de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que la organización sin fines de lucro denominada Grupo de Trabajo Ambiental (EWG) de EE. UU., publicó la lista de 2026 sobre los **12 productos agrícolas más contaminados con residuos de plaguicidas** (conocida como “Docena Sucia”™).

Como antecedente se menciona que, EWG analizó los resultados del Programa de Datos de Plaguicidas (PDP) del

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en **54,344 muestras** correspondientes a **47 tipos de frutas y verduras**. Entre los principales hallazgos destacan los siguientes:

- **La lista de productos de la “Docena Sucia”™.**

Incluye: **1. Espinaca, 2. Col rizada y hojas de mostaza, 3. Fresa, 4. Uva, 5. Nectarina, 6. Durazno, 7. Cereza, 8. Manzana, 9. Mora, 10. Pera, 11. Papa y 12. Arándano.**

- Se encontraron un total de *203 plaguicidas* y el *96% de las muestras* de los productos los contenían. Se detectaron en promedio *cuatro o más plaguicidas en todos los tipos de productos*, excepto las papas.
- Se detectaron sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquilas (PFAS) en el 63% de todas las muestras.
- Encabezando la lista en función del nivel y toxicidad de los plaguicidas detectados estaban ejote, espinaca, pimiento morrón y chiles, así como col rizada y hojas de mostaza.

- **La lista de productos de los “Quince Limpios”™.**

Incluye: **1. Piña, 2. Maíz dulce (fresco y congelado), 3. Aguacate, 4. Papaya, 5. Cebolla, 6. Chicharro (congelado), 7. Espárrago, 8. Col, 9. Coliflor, 10. Sandía, 11. Mango, 12. Plátano, 13. Zanahoria, 14. Champiñón y 15. Kiwi.**

- *60% de las muestras no tenían residuos de plaguicidas detectables* y solo el 16% de las muestras tenían residuos de dos o más plaguicidas.
- Ninguna muestra de los cuatro primeros productos tenía residuos de más de tres plaguicidas.

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), incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *Food Safety Magazine* (24 de marzo de 2026). EWG Publishes 2026 'Dirty Dozen' List of 'Pesticide-Contaminated' Produce—but is it Scientifically Sound?. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11266-ewg-publishes-2026-dirty-dozen-list-of-pesticide-contaminated-producebut-is-it-scientifically-sound>

Grupo de Trabajo Ambientalista (EWG) (24 de marzo de 2026). EWG's 2026 Shopper's Guide to Pesticides in Produce™. Recuperado de: <https://www.ewg.org/foodnews/summary.php#fungicides>

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>