



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

13 de mayo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Polonia: Detección de plaguicidas en ajonjolí procedente de la India.2

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica informe sobre residuos de plaguicidas en los alimentos del 2024.....3

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica versión 3.0 de base de datos de riesgos químicos en los alimentos.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Polonia: Detección de plaguicidas en ajonjolí procedente de la India.



Ajonjolí.
Créditos: Istockphoto.

El 12 de mayo 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 Polonia**, se detectó la presencia de **residuos de plaguicidas en ajonjolí procedente de la India**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **0.024 ± 0.012 mg/kg (ppm)** y de **0.022 ± 0.011 mg/kg (ppm)** de **haloxifo**, cuando el límite máximo de residuos (LMR) permitido en la Unión Europea es de 0.01 mg/kg (ppm).

El hecho se clasificó como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue el **decomiso o incautación oficial del producto por parte de la autoridad competente**.

En el contexto nacional, **México importa ajonjolí 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) (12 de mayo de 2026). Notification 2026.4161 Detection of exceedance of the MRL for pesticide residues in peeled sesame seeds from India. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/843205>

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 publica informe sobre residuos de plaguicidas en los alimentos del 2024.



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

El 5 de mayo de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó el **informe sobre residuos de plaguicidas en los alimentos del año 2024**, concluyendo que los **alimentos comercializados en la Unión Europea** mantuvieron en ese año un **alto nivel de cumplimiento con los límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas** y que el riesgo para la salud de los consumidores es muy bajo.

El informe anual **analizó más de 125,000 muestras de alimentos** mediante programas de monitoreo coordinados, controles nacionales y verificaciones reforzadas en frontera, confirmando que los sistemas de vigilancia europeos continúan garantizando un elevado nivel de protección sanitaria. Entre los principales hallazgos destacan:

-  En el **Programa de Control Plurianual Coordinado de la UE** (EU MACP) se analizaron 9,842 muestras de 12 alimentos de consumo frecuente, de las cuales el **98.8% cumplió con la normativa** y solo el 1.2% fue considerado no conforme.
-  En los **Programas Nacionales de Control Multianuales** (MANCP), que abarcaron 86,449 muestras y más de 1,140 productos alimentarios, el **98.2% de las muestras resultó conforme**, mientras que únicamente el 1.8% incumplió los límites establecidos.
-  En el **Programa de Control Reforzado a Importaciones** se analizaron 39,433 muestras de productos procedentes de terceros países; **el 94.5% cumplió con los requisitos legales**, mientras que el 3.6% fue clasificado como no conforme. Los lotes incumplidores fueron rechazados y no ingresaron al mercado alimentario europeo.
-  La evaluación probabilística de exposición aguda y crónica, aplicada a 367 sustancias activas y 30 subgrupos de población —incluidos adultos, niños y lactantes—, mostró que para la gran mayoría de los plaguicidas la probabilidad de superar los valores de referencia toxicológicos fue inferior a un consumidor por millón al día.

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), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (5 de mayo de 2026). The 2024 European Union report on pesticide residues in food. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10054>

Food Safety Magazine (5 de mayo de 2026). Monitoring Data Show EU Food Mostly Compliant with Pesticide Limits. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11400-monitoring-data-show-eu-food-mostly-compliant-with-pesticide-limits>

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 publica versión 3.0 de base de datos de riesgos químicos en los alimentos.

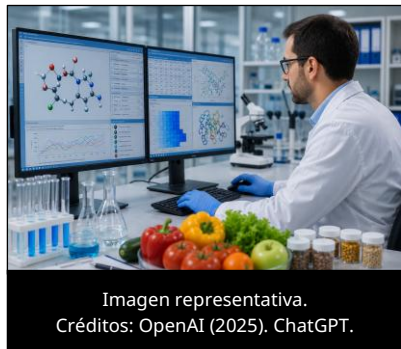


Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 7 de mayo de 2026, el portal *Food Safety Magazine* informó que la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó la **versión 3.0 de OpenFoodTox**, su base de datos de referencia sobre **riesgos químicos en alimentos y piensos**, con el objetivo de fortalecer la evaluación toxicológica y facilitar la reutilización de información científica y regulatoria en la Unión Europea, consolidándose como una **herramienta clave** para la **protección de la salud humana, animal y del medio ambiente**.

OpenFoodTox 3.0 integra información estructurada sobre **7,880 sustancias químicas**, incluidos metabolitos y constituyentes, así como 45,682 resultados de estudios en salud humana, salud animal y ecotoxicología, y 19,452 valores de referencia toxicológicos utilizados por la Agencia en sus evaluaciones de riesgo. La base de datos reúne información sobre caracterización de sustancias, propiedades fisicoquímicas, toxicocinética (ADME), valores de referencia basados en salud y destino ambiental, y abarca categorías como **plaguicidas, contaminantes, aditivos alimentarios, materiales en contacto con alimentos, nutrientes y aditivos para alimentación animal**. Esta actualización incorporó mejoras mediante las siguientes acciones:

- 📁 La migración completa de la base de datos al sistema IUCLID 6, lo que permite una mayor estandarización, interoperabilidad y calidad en la gestión de datos químicos. También se desarrollaron nuevos procedimientos operativos para el reporte de información y se amplió la integración con la Plataforma Común de Datos de la Unión Europea sobre Sustancias Químicas.
- 📁 El desarrollo de seis nuevos modelos QSAR, la ampliación de actividades de agrupación y lectura cruzada (*read-across*) y la implementación de un flujo piloto automatizado para recopilar e integrar datos de peligros químicos en IUCLID.

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), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (30 de abril de 2026). Further development and update of EFSA's Chemical Hazards database: *OpenFoodTox 3.0*. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10099>

Food Safety Magazine (7 de mayo de 2026). Updated EU Food Chemical Safety Information Database Now Available. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11413-updated-eu-food-chemical-safety-information-database-now-available>

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>