



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

19 de mayo de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Suecia: Detección de plaguicidas en comino en polvo procedente de la India.2

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en pechuga de pollo procedente de Brasil.3

Albania: Evaluación de la prevalencia de residuos de plaguicidas en vegetales y los posibles riesgos para la salud asociados a su consumo.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Suecia: Detección de plaguicidas en comino en polvo procedente de la India.



Comino en polvo.
Créditos: Istockphoto.

El 18 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 Suecia**, se detectó la presencia de **residuos de plaguicidas en comino en polvo** originario de la **India**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron las siguientes concentraciones:

Contaminante / Plaguicida	Notificación 2026.4322 (mg/kg - ppm)	Límites Máximos Permitidos (LMR) en la Unión Europea (mg/ kg - ppm)
Acetamiprid	0.59	0.05
Azoxistrobin	0.99	0.30
Carbendazim	0.81	0.05
Clotianidin	0.12	0.05
Kresoxim-metil	0.16	0.05
Hexaconazol	0.12	0.05
Iprobenfos	0.04	0.01
Metalaxil	0.15	0.05
Picoxistrobina	0.50	0.05
Propiconazol	0.33	0.05
Tiametoxam	0.42	0.05
Triclazol	0.92	0.05
Tolfenpyrad	0.78	0.01
Clorpirifos	0.53	0.01
Cipermetrina	0.31	0.10

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 **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México importa comino 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) (18 de mayo de 2026). Notification 2026.4322 Chlorpyrifos and 14 other pesticides in cummin powder. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/844787>

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 pechuga de pollo procedente de Brasil.



El 18 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 los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **pechuga de pollo congelada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en el producto, **microorganismo para el cual se establece tolerancia cero en carne de ave destinada al consumo humano**.

Los hechos se clasificaron como una **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México importa pechuga de pollo procedente de Brasil**. 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 la producción y el procesamiento primario, que incluyen la atención de peligros microbiológicos.

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (18 de mayo de 2026). Notification 2026.4350 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/844024>

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (18 de mayo de 2026). Notification 2026.4352 *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/844033>

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

Albania: Evaluación de la prevalencia de residuos de plaguicidas en vegetales y los posibles riesgos para la salud asociados a su consumo.



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

El 15 de mayo de 2026, se informó que científicos de la Universidad de Tirana evaluaron la presencia de residuos de plaguicidas en 62 muestras de 11 tipos de verduras de consumo habitual y concluyeron que todas contenían residuos, con un total de **42 plaguicidas diferentes detectados**, incluidos varios compuestos no autorizados.

La investigación utilizó el método QuEChERS y técnicas analíticas de alta sensibilidad (GC-MS/MS y LC-MS/MS) para detectar 417 analitos en muestras recolectadas en las principales regiones productoras del país. La evaluación de riesgos se realizó con el modelo PRIMo v3.1 de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Entre los principales hallazgos destacan:

- 🧪 Aunque la exposición crónica estimada estuvo por debajo de la ingesta diaria aceptable (ADI), la exposición aguda superó la dosis de referencia aguda (ARfD) en diversas combinaciones de plaguicidas y hortalizas, especialmente en niños, lo que evidencia un posible riesgo para la salud pública. Por tanto, es indispensable una vigilancia continua y mejoras en las prácticas agrícolas para reducir la exposición dietética y proteger la salud pública en Albania.
- 🧪 Las verduras de hoja, como **lechuga, espinaca y perejil**, presentaron la **mayor frecuencia de incumplimiento de los límites máximos de residuos** (42.31%), seguidas por las **verduras frutales, como los pimientos** (18.75%). En contraste, no se detectaron excedencias en raíces ni bulbos. Más de la mitad de las muestras (56.45%) contenían múltiples residuos y algunas registraron hasta diez plaguicidas distintos en una sola muestra. **Los compuestos detectados con mayor frecuencia fueron boscalid, azoxistrobina, DDE (diclorodifenildicloroetileno), acetamiprid y piraclostrobina.**
- 🧪 Los cultivos en invernadero presentaron concentraciones significativamente mayores de residuos y una mayor incidencia de contaminación múltiple que los cultivos en campo abierto. Las condiciones microclimáticas de los invernaderos, como alta humedad, temperaturas elevadas y ventilación limitada, fueron identificadas como factores que favorecen la persistencia de residuos.

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: Marku, E., Likaj, M., Médi, R., Tahiraj, J., Shehu, S., Nuro, A., & Vladi, V. (2026). *Survey on pesticide residues in vegetables in the Albanian market and associated dietary exposure*. *Foods*, 15(10), Article 1761. <https://doi.org/10.3390/foods15101761>

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>