



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



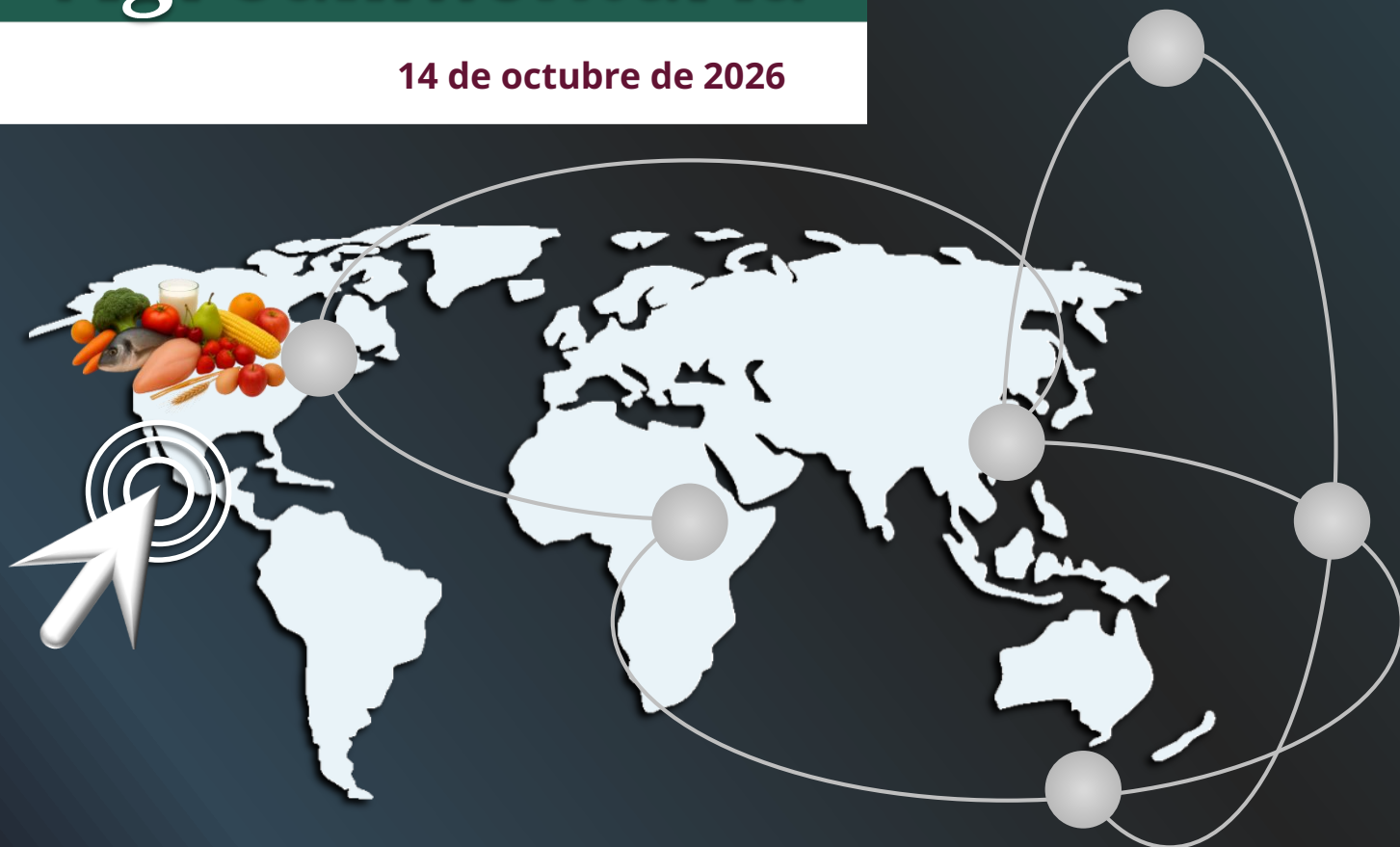
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de octubre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.	2
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de flupiradifurona y ácido difluoroacético en jitomate.	3
Egipto: Investigadores detectan <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a antibióticos en carne de pollo cruda y cocida.	4

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos.



El 12 de octubre de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de un **control propio de una empresa** en los **Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Estados Unidos**. La muestra fue tomada el 30 de septiembre de 2026.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **17.1 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** y de **19.6 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**. Para el cacahuete destinado al consumidor final o utilizado como ingrediente, el **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos de **2 µg/kg para aflatoxina B1** y **4 µg/kg para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

El hecho fue clasificado como **notificación de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **aplicación de un tratamiento físico mediante blanqueado del producto**. Asimismo, se indicó que no hubo distribución desde el país notificante.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Estados Unidos**. 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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9028: Aflatoxins in raw peanuts from the United States [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/878318>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (12 de octubre de 2026). Notification 2026.9028: Aflatoxins in raw peanuts from the United States [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/878318/es/>
3. Comisión Europea (CE) (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. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/spa>
4. 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>
5. 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 evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de flupiradifurona y ácido difluoroacético en jitomate.



El 8 de octubre de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una **evaluación sobre la modificación de los límites máximos de residuos (LMR) del plaguicida flupiradifurona y su metabolito, el ácido difluoroacético (DFA), en jitomate**. El organismo propuso incrementar el LMR de flupiradifurona en jitomate de **0.7 a 1.5 mg/kg**. Para el DFA, se propusieron dos LMR: **0.08 mg/kg y 0.4 mg/kg**.

La evaluación se realizó conforme al **Reglamento (CE) n.º 396/2005**, a partir de una solicitud presentada por Bayer AG ante la autoridad competente de Grecia. EFSA analizó **17 ensayos de residuos en jitomate cultivado en invernadero**, estudios sobre el metabolismo y la persistencia de las sustancias, y **la exposición alimentaria aguda y crónica mediante el modelo PRIMO, versión 3.1**. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

- ✎ Los ensayos registraron concentraciones de flupiradifurona de 0.06 a 1.06 mg/kg y de DFA desde valores inferiores a 0.007 hasta 0.048 mg/kg.
- ✎ La flupiradifurona puede presentar una **elevada persistencia en el suelo** (DT90 superior a 1,000 días), **mientras que su metabolito DFA puede ser absorbido por cultivos posteriores**, generando residuos incluso sin aplicaciones directas del insecticida.
- ✎ La **exposición aguda combinada a flupiradifurona y DFA alcanzó el 75.9%** de la dosis aguda de referencia (ARfD), mientras que la **exposición crónica representó hasta el 71% de la ingesta diaria admisible (IDA)**. Ninguno de los escenarios evaluados superó los valores toxicológicos de referencia.
- ✎ El procesamiento del jitomate puede reducir los residuos de **flupiradifurona en jugos y conservas**, pero concentrar los de **flupiradifurona y DFA en purés, pastas y productos deshidratados**. Los métodos analíticos permiten cuantificarlos con límites de **0.01 y 0.007 mg/kg**, respectivamente.
- ✎ Finalmente, EFSA concluyó que **la modificación propuesta de los LMR de flupiradifurona y DFA en jitomate es poco probable que represente un riesgo para la salud de los consumidores**. No obstante, destacó la necesidad de considerar medidas de gestión del riesgo por la persistencia de residuos en el suelo y su transferencia a cultivos posteriores.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias: 1. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (8 de octubre de 2026). Modification of the existing maximum residue levels for flupiradifurone and difluoroacetic acid (DFA) in tomatoes. EFSA Journal, 24(10), e10361. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10361>

2. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>

3. 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



Egipto: Investigadores detectan *Staphylococcus aureus* resistente a antibióticos en carne de pollo cruda y cocida.



El 12 de octubre de 2026, se informó que investigadores de Egipto publicaron un estudio en el que se identificó la **presencia de *Staphylococcus aureus* resistente a múltiples antimicrobianos en muestras de carne de pollo cruda y cocida**. Los investigadores encontraron que el 26% de las 200 muestras analizadas estaban contaminadas con la bacteria, lo que evidencia la importancia de fortalecer las medidas de inocuidad alimentaria y vigilancia de la resistencia antimicrobiana.

La investigación **evaluó la presencia de *S. aureus*, sus perfiles de resistencia a antibióticos y sus factores de virulencia** mediante métodos microbiológicos y moleculares. Los recuentos bacterianos promedio alcanzaron 2.08×10^4 unidades formadoras de colonias por gramo (UFC/g) en carne cruda y 7.37×10^2 UFC/g en carne cocida. Entre los 96 aislamientos bacterianos obtenidos, **el 41.67% se identificó como resistente a la meticilina (MRSA) y el 5.2 % presentó resistencia a la vancomicina**. Asimismo, se observó **una elevada resistencia a eritromicina, oxacilina y ampicilina**.

En relación con los factores de virulencia, los investigadores detectaron los genes *sea* y *seb*, asociados con la producción de enterotoxinas estafilocócicas, en el 47.92% y 28.13% de los aislamientos, respectivamente. Además, **el 83.33% mostró capacidad para formar biopelículas**, característica que favorece la persistencia bacteriana y puede dificultar su eliminación. La evaluación cuantitativa del riesgo identificó una probabilidad de enfermedad asociada con el consumo de carne de pollo contaminada que los autores consideraron relevante para la salud pública.

Los autores concluyeron que la **presencia de cepas de *S. aureus* multirresistentes en carne de pollo comercializada representa un posible riesgo para la inocuidad alimentaria**. En consecuencia, destacaron la importancia de fortalecer las prácticas higiénicas durante el procesamiento y la comercialización, así como promover el uso prudente de antimicrobianos en la producción avícola y la vigilancia de bacterias resistentes a lo largo de la cadena alimentaria.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sabala, R. F., Abo-Elmagd, E. E., Zakaria, A. I., El-Maghrabey, M., Abourehab, M. A. S., y Shosha, A. M. (2026). Risk Assessment of Methicillin- and Vancomycin-Resistant *Staphylococcus aureus* in Raw and Cooked Chicken Meat. *Foods*, 15(20), 3620.

2. 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>