



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

1 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Bulgaria: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos. ...2

España y Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.....3

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.4

China: Autoridades investigan presunto uso de formaldehído en coles y ordena inspecciones nacionales.....5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Bulgaria: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Estados Unidos.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym Pavelnko.

El 31 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de **una inspección de control en la frontera de Bulgaria**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuate** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **$90 \pm 27 \mu\text{g/kg}$ (ppb) de aflatoxina B1** y de **$105 \pm 27 \mu\text{g/kg}$ (ppb) de aflatoxinas totales**. Para el cacahuate destinado al consumidor final o utilizado como ingrediente, el **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos de **$2 \mu\text{g/kg}$ para aflatoxina B1** y **$4 \mu\text{g/kg}$ para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (aflatoxinas totales)**.

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **detención oficial del producto**.

En México, la **NOM-247-SSA1-2008** establece un **límite máximo de $20 \mu\text{g/kg}$ de aflatoxinas** para **cereales destinados al consumo humano y para harinas de cereales**, con excepción de la harina de maíz nixtamalizado, cuyo límite es de $12 \mu\text{g/kg}$.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuate 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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (31 de agosto de 2026). Notification 2026.7648: Aflatoxin in peanuts from United States. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869643>
2. 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>
3. Diario Oficial de la Federación (DOF) (27 de julio de 2009). NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba. Recuperado de: <https://sidof.segob.gob.mx/notas/docFuente/5100356>
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

España y Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: iStock/Tim UR.

El 28 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **inspecciones de control en las fronteras de España y los Países Bajos**, se detectó la presencia de *Salmonella Typhimurium* y *Salmonella* spp. en productos de **pechuga de pollo congelada** procedentes de **Brasil**.

De acuerdo con las notificaciones, los análisis microbiológicos confirmaron la presencia de *Salmonella Typhimurium* en **25 g del producto** y de *Salmonella* spp. en **al menos una de cinco submuestras de 25 g**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, los preparados elaborados con carne de ave y destinados a consumirse cocinados **deben cumplir el criterio microbiológico de ausencia** —o no detección— **de *Salmonella* spp. en 25 g de muestra** durante su vida útil.

Los hechos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera**. El caso notificado por España fue clasificado como de riesgo **grave**. Las medidas fueron la **detención oficial y la notificación al destinatario comercial**. El expediente neerlandés se clasificó como de **riesgo potencial**, y se dispuso el **redespacho o la destrucción del producto**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes 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 primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7625: *Salmonella* Typhimurium chicken breasts from Brasil / *Salmonella* Typhimurium en pechugas de pollo de Brasil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869576>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7635: *Salmonella* spp. in frozen salted chicken half breasts from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869433>
3. Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>
5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>
6. 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>

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



El 28 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **controles propios de las empresas en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en granos de cacahuate** procedentes de **Argentina**.

De acuerdo con las notificaciones, se identificaron concentraciones de **14, 5.8 y 13 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1**, así como de **31, 6.4 y 16 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**, respectivamente. El **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos permitidos en la Unión Europea de **2 µg/kg (ppb) para aflatoxina B1 y 4 µg/kg (ppb)** para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (**aflatoxinas totales**).

Los hechos fueron clasificados como **notificaciones de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron el **tratamiento físico mediante selección del producto** y la **notificación al exportador**.

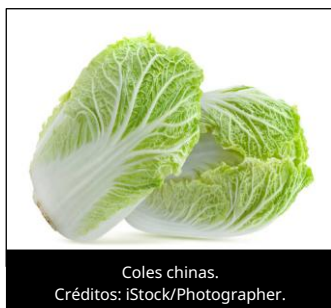
En este sentido, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo I** los cacahuates y determinados productos derivados procedentes de Argentina. En consecuencia, estas mercancías están **sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales**, con una frecuencia del **20 % para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuate procedente de Argentina**. 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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7614: Exceedance of aflatoxins in groundnuts, from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869507>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7624: Exceedance of aflatoxins in groundnuts, from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869511>
3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7639: Aflatoxine B1 in Argentine groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869512>
4. Diario Oficial de la Unión Europea (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 (Texto pertinente a efectos del EEE). Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>
5. Diario Oficial de la Unión Europea (2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj
6. 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>
7. 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>



China: Autoridades investigan presunto uso de formaldehído en coles y ordena inspecciones nacionales.



Coles chinas.
Créditos: iStock/Photographer.

El 23 de agosto de 2026, la **Administración Estatal para la Regulación del Mercado de China** informó que tres autoridades centrales instruyeron la **investigación del presunto uso de una solución de formaldehído durante el acopio de coles en el condado de Kangbao**, ciudad de Zhangjiakou, provincia de Hebei. El comunicado no presenta resultados analíticos ni confirma la contaminación generalizada de coles producidas en China.

El formaldehído está clasificado por la Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer como carcinógeno para los seres humanos, Grupo 1.

La Oficina de Seguridad Alimentaria del Consejo de Estado, el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales y la Administración Estatal para la Regulación del Mercado ordenaron **verificar los hechos, aplicar las medidas legales correspondientes, rastrear la distribución de las coles involucradas e impedir que productos presuntamente afectados ingresaran al mercado**. También dispusieron muestreos especiales e inspecciones de coles y otros vegetales perecederos en distintas regiones. El comunicado oficial chino no proporciona resultados analíticos, concentraciones de formaldehído, volumen de producto involucrado ni destinos comerciales confirmados. Por ello, **el caso debe considerarse una investigación en curso y no una confirmación de contaminación generalizada en la producción o comercialización de coles de China**.

Como consecuencia del caso, Corea del Sur, Taiwán y Singapur reforzaron sus controles sobre coles y productos derivados. Los resultados disponibles en Corea del Sur fueron negativos; Taiwán no registró importaciones directas de col china fresca o refrigerada procedente de China; y Singapur no había informado detecciones ni retiros. En consecuencia, **no existe evidencia oficial de que las coles involucradas en el incidente hayan ingresado a estos tres mercados**.

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 la producción primaria, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Administración Estatal para la Regulación del Mercado de China (23 de agosto de 2026). La Oficina de Seguridad Alimentaria del Consejo de Estado, el Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales y la Administración Estatal para la Regulación del Mercado instruyen la atención del uso de una solución de formaldehído durante el acopio de coles. Recuperado de:

https://www.samr.gov.cn/xw/zj/art/2026/art_c43d4419b3244191a4ed37b5ba2d59fa.html

2. Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (2026). Agentes clasificados por las Monografías de la IARC, volúmenes 1-142. Recuperado de: <https://monographs.iarc.who.int/agents-classified-by-the-iarc/>

3. Agencia de Alimentos de Singapur (15 de octubre de 2025). Cómo se detectan alimentos inseguros en supermercados y establecimientos minoristas. Recuperado de: <https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/hunting-unsafe-food-in-our-supermarkets-and-retail-stores>

4. Ministerio de Salud y Bienestar de Taiwán (26 de agosto de 2026). La col china procedente de China no puede importarse; se refuerzan las inspecciones fronterizas sin distinción del país de origen [Publicación en Threads]. Recuperado de: https://www.threads.com/@mohw_taiwan/post/DcgNBtwD5jq/

5. Ministerio de Seguridad Alimentaria y Farmacéutica de Corea del Sur (26 de agosto de 2026). No se detectó formaldehído en las coles chinas examinadas durante el despacho de importación. Recuperado de: https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?company_cd=&company_nm=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&page=1&seq=50292&srchFr=&srchTo=&srchTp=0&srchWord=

6. Ministerio de Seguridad Alimentaria y Farmacéutica de Corea del Sur (31 de agosto de 2026). Se confirma que las coles tratadas con formaldehído en China no fueron exportadas a Corea del Sur. Recuperado de: https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?company_cd=&company_nm=&itm_seq_1=0&itm_seq_2=0&multi_itm_seq=0&page=1&seq=50312&srchFr=&srchTo=&srchTp=&srchWord=