



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

8 de septiembre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: El CNRIBA se incorpora a la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos y fortalece la inocuidad alimentaria.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos....	3
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en carne de ave procedente de Brasil.....	4
EE. UU.: Fin del brote multiestatal de <i>Salmonella</i> Enteritidis vinculado con huevos blancos y rojos.	5
Unión Europea: EFSA publica la evaluación de riesgo de <i>Beauveria bassiana</i> cepa R444 en plaguicidas.	6

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: El CNRIBA se incorpora a la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos y fortalece la inocuidad alimentaria.



Imagen representativa.
Créditos: OPS.

El 4 de septiembre de 2026, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) informó que el **Centro Nacional de Referencia de Inocuidad y Bioseguridad Agroalimentaria (CNRIBA)**, adscrito a la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), formalizó su incorporación a la **Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)**.

La RILAA fue creada en 1997 con el propósito de promover la cooperación técnico-científica y fortalecer el desempeño de los laboratorios responsables del análisis de alimentos. De acuerdo con su directorio oficial, al 7 de septiembre de 2026 estaba integrada por **192 laboratorios de 25 países**. Su trabajo busca apoyar la protección de la salud de los consumidores, **contribuir al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos** y facilitar el intercambio comercial mediante resultados analíticos técnicamente confiables.

La incorporación permitirá al CNRIBA participar en actividades de cooperación científica y técnica, como ensayos de aptitud, comparaciones interlaboratorio, grupos técnicos, seminarios, talleres, asesorías y procesos de capacitación. Estas actividades contribuyen a mejorar la competencia del personal, la aplicación de métodos analíticos y la comparabilidad y confiabilidad de los resultados obtenidos por los laboratorios de la región.

En este contexto, la incorporación del CNRIBA representa una **oportunidad para reforzar las capacidades nacionales de vigilancia, análisis y respuesta ante riesgos relacionados con la inocuidad agroalimentaria**. La participación en ensayos de aptitud y actividades de cooperación técnica puede contribuir a verificar el desempeño analítico, identificar áreas de mejora y favorecer la obtención de resultados comparables entre laboratorios, aspectos esenciales para sustentar decisiones sanitarias y medidas de control basadas en evidencia.

En materia de inocuidad alimentaria, disponer de resultados analíticos confiables y oportunos es fundamental para la **detección de peligros biológicos, químicos y físicos; la vigilancia de productos agroalimentarios; la investigación de posibles eventos de contaminación, y la adopción de medidas para gestionar los riesgos identificados**. Asimismo, el intercambio de información, métodos y experiencias entre los laboratorios favorece la armonización de criterios técnicos y fortalece la capacidad regional de respuesta ante riesgos que pueden extenderse entre países debido a la producción, distribución y comercialización internacional de alimentos.

Referencias: 1. Organización Panamericana de la Salud (4 de septiembre de 2026). CNRIBA se integra a la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos y fortalece la cooperación regional. Recuperado de: <https://www.paho.org/es/noticias/4-9-2026-cnriba-se-integra-red-interamericana-laboratorios-analisis-alimentos-fortalece>

2. Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) (s.f.). Como Funciona. Recuperado de: <https://www.rilaa.net/es/como-funciona>

3. Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) (s.f.). Países miembros. Recuperado el 7 de septiembre de 2026, de: <https://www.rilaa.net/es/paises-miembros>

4. Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) (s.f.). Quiénes somos. Recuperado de: <https://www.rilaa.net/es/quienes-somos>

5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (27 de abril de 2023). Laboratorios de inocuidad. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/laboratorios-de-inocuidad>

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 Estados Unidos.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym PavelInko.

El 3 de septiembre de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una **inspección interna de una empresa en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en 998 kg de cacahuate** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **42 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** y **48 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**. De acuerdo con el **Reglamento (UE) 2023/915**, para cacahuates y determinados frutos secos destinados al consumo humano, la Unión Europea establece límites máximos 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).

El hecho fue clasificado como una **notificación de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. Las medidas adoptadas fueron la **notificación al expedidor** y la **prohibición de la comercialización del producto**. Se señala que no hubo distribución desde el país notificante.

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, 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) (3 de septiembre de 2026). Notification 2026.7791: Aflatoxine in peanuts, from the USA [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/864927>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (3 de septiembre de 2026). Notification 2026.7791: Aflatoxine in peanuts, from the USA [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/864927/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



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en carne de ave procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: iStock/Tim UR.

El 4 de septiembre de 2026, los Países Bajos notificaron, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, la detección de *Salmonella* spp. en **productos de carne de ave congelada procedente de Brasil**. El hallazgo se produjo durante un **control fronterizo**. La muestra fue tomada el 12 de agosto de 2026.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en **25 g del producto**. La muestra correspondió a un conjunto de cinco submuestras (n=5), agrupadas en una sola muestra de 125 g para el análisis. El resultado positivo indica que *Salmonella* spp. estuvo presente en una o más de las cinco submuestras de 25 g. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, el producto debía cumplir con el criterio de **ausencia de *Salmonella* spp. en 25 g de muestra**.

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 **reexpedición o la destrucción del producto**. El registro también señala que el producto aún no había sido puesto en el mercado.

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, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de septiembre de 2026). Notificación 2026.7844: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867732>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (4 de septiembre de 2026). Notificación 2026.7844: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil. [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/867732/es/>
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>



EE. UU.: Fin del brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis vinculado con huevos blancos y rojos.



El 3 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) dieron por concluido el brote y cerraron la investigación del **brote multiestatal de *Salmonella* Enteritidis** vinculado con **huevos blancos y rojos con cáscara procedentes de gallinas libres de jaula (cage free)**, producidos por **Midwest Poultry Services, L.P.**, en Texas. El brote comprendió **134 casos, 34 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 18 estados:** Arkansas, Arizona, California,

Colorado, Georgia, Illinois, Luisiana, Michigan, Misuri, Misisipi, Carolina del Norte, Nuevo México, Nevada, Nueva York, Oklahoma, Carolina del Sur, Texas y Virginia Occidental.

Los casos iniciaron entre el 21 de noviembre de 2025 y el 12 de agosto de 2026. Las personas afectadas tenían desde menos de un año hasta 86 años, y el 53% eran mujeres. La evidencia epidemiológica, de laboratorio y de trazabilidad recabada por la FDA y los CDC identificó los huevos con cáscara producidos por Midwest Poultry Services, L.P. como una fuente probable del brote. De las 54 personas entrevistadas, 46 (85%) informaron haber consumido huevos antes de enfermar. Asimismo, tres muestras ambientales recolectadas por la FDA durante la inspección de las instalaciones de la empresa en Texas resultaron positivas a la cepa de *Salmonella* Enteritidis asociada con el brote, coincidencia determinada mediante secuenciación del genoma completo (WGS).

El 22 de julio de 2026, Midwest Poultry Services, L.P. retiró voluntariamente 1,589,577 docenas de huevos blancos y rojos con cáscara procedentes de gallinas libres de jaula (cage free), producidos y distribuidos desde granjas de Texas entre el 6 de junio y el 3 de julio de 2026. Los productos retirados se comercializaron bajo las marcas Country Morning, Sunups, Brookshire's, Simple Truth y Kroger, en diversas presentaciones. Estaban identificados con los códigos P-1950 o 0840962 y con fechas de venta o consumo preferente comprendidas entre el 20 de julio y el 17 de agosto de 2026. Los huevos se distribuyeron a clientes minoristas y de servicios de alimentos. **Al concluir la investigación, los productos retirados habían superado su fecha de caducidad y ya no se encontraban disponibles para la venta.**

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

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de septiembre de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Eggs (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-eggs-july-2026>

2. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (3 de septiembre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Shell Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/shell-eggs-07-26/index.html>

3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de julio de 2026). Midwest Poultry Services, L.P. Recalls Shell Eggs Due to Possible *Salmonella* Enteritidis Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/midwest-poultry-services-lp-recalls-shell-eggs-due-possible-salmonella-enteritidis-contamination>

4. 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>

Unión Europea: EFSA publica la evaluación de riesgo de *Beauveria bassiana* cepa R444 en plaguicidas.



El 3 de septiembre de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó las conclusiones de la revisión por pares de la evaluación de riesgo de la nueva sustancia activa ***Beauveria bassiana* cepa R444** como insecticida en tomate y acaricida en frutos de hueso, realizada a partir de la evaluación inicial presentada por Dinamarca, Estado miembro ponente, en el marco del **Reglamento (CE) n.º 1107/2009**.

Como contexto, ***Beauveria bassiana* cepa R444** es un hongo entomopatógeno utilizado para el control biológico de plagas. Sus esporas se adhieren a la superficie del insecto, atraviesan su cutícula y colonizan su organismo hasta causarle la muerte. Los usos evaluados incluyeron aplicaciones foliares contra **mosca blanca en tomate**, tanto en campo como en estructuras protegidas, y contra **ácaros del género *Tetranychus* en frutos de hueso**. Entre las principales conclusiones de la evaluación destacan las siguientes:

- Los usos propuestos presentan **eficacia insecticida y acaricida suficiente** frente a los organismos objetivo. En relación con la **identidad y las propiedades físicas, químicas y técnicas**, no se identificaron aspectos que no pudieran ser finalizados ni **áreas críticas de preocupación**. La formulación evaluada, denominada **Bb-Protec**, es un polvo mojable (WP) que contiene *Beauveria bassiana* cepa R444, con una concentración nominal de 1×10^8 unidades formadoras de colonias (UFC)/g.
- En cuanto a la **salud humana**, los datos disponibles no indican que la cepa R444 de *Beauveria bassiana* sea infecciosa o patógena para las personas; sin embargo, puede causar sensibilización, por lo que se recomienda protección para los trabajadores. La falta de información sobre los efectos crónicos de la beauvericina, metabolito potencialmente preocupante, impidió concluir la evaluación del riesgo alimentario para los consumidores. Asimismo, **la cepa no cumplió ninguno de los cinco criterios para su posible inclusión en el anexo IV del Reglamento (CE) n.º 396/2005**.
- Respecto a la **ecotoxicología**, se concluyó que existe bajo riesgo para mamíferos, organismos acuáticos, abejas y organismos del suelo. Sin embargo, la evaluación no pudo finalizarse para aves y artrópodos no objetivo distintos de las abejas. En el área de toxicología en mamíferos, se identificó a la **beauvericina como un metabolito secundario de posible preocupación toxicológica**.
- En materia de **residuos**, la evaluación no pudo finalizarse debido a la falta de información suficiente sobre la presencia de beauvericina, así como sobre su posible formación en las plantas después de la aplicación de *Beauveria bassiana* cepa R444.
- La EFSA identificó además otras **lagunas de información**, entre ellas la necesidad de un nuevo estudio de vida útil de la formulación o una propuesta para reducir el periodo de

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

almacenamiento a temperaturas de 4–10 °C, así como estudios sobre la exposición por contacto de artrópodos no objetivo distintos de las abejas.

- En cuanto al **destino y comportamiento ambiental**, la EFSA señaló que *Beauveria bassiana* cepa R444 puede persistir en el suelo, aunque las poblaciones tienden a disminuir gradualmente hasta alcanzar niveles naturales de fondo en aproximadamente 0.5–1.5 años. Su movilidad vertical en el suelo es limitada, mientras que en el agua y el aire se espera una disminución de su viabilidad. Asimismo, la producción de metabolitos secundarios en el ambiente se considera mínima, excepto en artrópodos infectados, la rizosfera o los tejidos vegetales.

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 (SRRC) 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) (3 de septiembre de 2026). Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Beauveria bassiana* strain R444. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10289>
2. Comisión Europea (2009). Reglamento (CE) n.º 1107/2009, relativo a la comercialización de productos fitosanitarios. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2009/1107/oj/spa>
3. Comisión Europea (CE) (2005). Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Recuperado de: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (PNMRPV). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/programa-nacional-de-monitoreo-de-residuos-de-plaguicidas-en-vegetales>
5. 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>
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>