



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

29 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.	3
Alemania: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil.	4
Canadá: Retiro de frambuesas y productos con frambuesas por su posible contaminación con norovirus.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Imagen representativa.
Créditos: Portal Frutícola.

El 28 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la **Alerta de Importación 99-05**, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyó en la Lista de Empresas y Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

⚠ **Cruz Jiménez Mirón**, por la detección de **metamidofos** en **cebollín**, originario del municipio de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 28/09/2026).

En el **contexto regulatorio mexicano**, la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) establece un Límite Máximo de Residuos (LMR) de **0 ppm** para el plaguicida **metamidofos** en el cultivo de **cebollín**.

La unidad de producción referida no se encuentra registrada en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de agosto de 2026.

Cabe señalar que en el país 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. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de septiembre de 2026). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html
2. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
3. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (31 de agosto de 2026). Empresas reconocidas en SRRC en la Producción Primaria de Vegetales. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/empresas-reconocidas-en-srrc-en-la-produccion-primaria-de-vegetales?state=published>
4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Monitoreo 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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



El 28 de septiembre 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**. El producto se encontraba en presentación de **sacos industriales**, con un peso de **998 kg** y almacenado bajo condiciones de refrigeración. La muestra fue tomada el **8 de septiembre de 2026**.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de **26 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1**, así como de **28 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 el **retiro del producto del destinatario**, y la distribución se restringió en los Países Bajos.

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) (28 de septiembre de 2026). Notification 2026.8573: Aflatoxin in groundnuts from the United States [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/875782>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de septiembre de 2026). Notification 2026.8573: Aflatoxin in groundnuts from the United States [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/875782/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>



Alemania: Detección de *Salmonella* spp. en productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil.



Filetes de pollo.
Créditos: iStock/years.

El 28 de septiembre de 2026, Alemania notificó, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, tres detecciones de *Salmonella* spp. en **productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil**. Los hallazgos se produjeron durante **controles oficiales de mercado** y las muestras fueron tomadas el 14 de julio, 5 de junio y 10 de junio de 2026, respectivamente.

En **cada notificación**, cinco submuestras de 25 g fueron agrupadas para obtener **una muestra compuesta de 125 g**.

La detección de *Salmonella* spp. en la muestra compuesta significa que **al menos una de las cinco submuestras resultó positiva**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, estos preparados de carne de aves deben presentar **ausencia de *Salmonella* en 25 g**; por ello, el cargamento incumplió el criterio de seguridad alimentaria y las partidas fueron detenidas.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera**, y los niveles de riesgo se catalogaron como **graves**. Debido al incumplimiento, **los cargamentos fueron retenidos y rechazados en frontera para su reexpedición o destrucción**.

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) (28 de septiembre de 2026). Notification 2026.8558: *Salmonella* spp. in frozen chicken meat-preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/875754>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de septiembre de 2026). Notification 2026.8576: *Salmonella* spp. in frozen chicken meat-preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/875891>
3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de septiembre de 2026). Notification 2026.8578: *Salmonella* spp. in frozen chicken meat-preparation from Brazil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/875898>
4. 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>
5. 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>
6. 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>
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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Canadá: Retiro de frambuesas y productos con frambuesas por su posible contaminación con norovirus.



El 29 de septiembre de 2026, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA)** notificó que la empresa **Summerhill Market** está retirando del mercado **frambuesas congeladas, mezcla de frutos rojos congelados, mezcla para batidos congelados y cápsulas de proteína con frambuesa** de la marca **Summerhill Market**, debido a su posible contaminación con **norovirus**.

El retiro derivó de hallazgos obtenidos por la CFIA durante una investigación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos.

Los productos potencialmente afectados se **distribuyeron** en la provincia de **Ontario**. Estuvieron disponibles para su venta del **29 de julio de 2026 al 15 de septiembre de 2026** en las siguientes sucursales de Summerhill Market: 1) 446 Summerhill Avenue, Toronto; 2) 3609 Dundas Street West, York; 3) 484 Eglinton Avenue West, Toronto; 4) 1054 Mount Pleasant Road, Toronto; 5) 32 Wellington Street West, Aurora; y 6) 1014 Bathurst Street, Toronto. Sus datos de identificación son los siguientes:

- ⚠ **Frambuesas congeladas** (*Frozen Raspberries*) de la marca **Summerhill Market**, en presentación de **800 g**; código UPC: 0 56647 15698 3.
- ⚠ **Mezcla de frutos rojos congelados** (*Frozen Berry Mix*) de la marca **Summerhill Market**, en presentación de **900 g**; código UPC: 0 56647 15706 5.
- ⚠ **Mezcla para batidos congelados** (*Frozen Smoothie Mix*) de la marca **Summerhill Market**, en presentación de **900 g**; código UPC: 0 56647 15705 8.
- ⚠ **Cápsula de proteína con frambuesa** (*Protein Power Pod Raspberry*) de la marca **Summerhill Market**, en presentación de **135 g**; código UPC: 0 56647 16430 8.

El retiro se clasificó como **Clase 2**, la categoría de riesgo sanitario intermedio de la CFIA. Esta clasificación se aplica cuando existe una probabilidad razonable de que el consumo del producto cause consecuencias temporales para la salud, o cuando la probabilidad de efectos graves se considera remota. A la fecha del aviso, la CFIA **informó que no se habían reportado casos de enfermedad asociados con el consumo de los productos afectados**.

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

Referencias:

1. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (29 de septiembre de 2026). Certain Summerhill Market brand raspberries and raspberry-containing products recalled due to norovirus. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-summerhill-market-brand-raspberries-and-raspberry-containing-products-recalled>
2. Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (14 de agosto de 2026). Food incident response process. Recuperado de: <https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/food-incident-response-process>
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>