



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

12 de agosto de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: FDA publica guía final para minimizar los riesgos biológicos en productos frescos cortados listos para el consumo.2

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación de riesgos de la canola RF3 CQ genéticamente modificada.4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: FDA publica guía final para minimizar los riesgos biológicos en productos frescos cortados listos para el consumo.



Imagen ilustrativa generada con ChatGPT (OpenAI), 2026; no corresponde a un sitio o evento específico.

El 11 de agosto de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) **publicó la versión final** de la “**Guía para minimizar los riesgos biológicos en productos frescos cortados listos para el consumo**”, cuyo objetivo es orientar a los fabricantes y procesadores de **productos frescos cortados listos para el consumo (RTE)** sobre cómo implementar los requisitos de **21 CFR Parte 117**, especialmente los relacionados con **buenas prácticas de fabricación, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos**.

Esta versión final **reemplaza la guía de 2008** y refleja los comentarios recibidos sobre el proyecto publicado en 2018. La guía se aplica a **frutas y verduras frescas que han sido físicamente modificadas respecto de su estado entero**, por ejemplo, mediante picado, corte en cubos, pelado, rallado, rebanado, espiralizado o desgarro. Para considerarse *productos frescos cortados* bajo esta guía, estos productos **no deben recibir posteriormente un procesamiento adicional**, como escaldado, congelación, cocción, enlatado o envasado en jugo, jarabe o aderezo. Pueden tratarse de un solo producto —por ejemplo, lechuga cortada, melón rebanado, cebolla en cubos o zanahoria rallada— o de mezclas, como ensaladas de frutas o mezclas para ensalada.

El foco de la guía final son los **peligros biológicos conocidos o razonablemente previsibles** que pueden contaminar los productos frescos cortados. La FDA señala que estos productos son particularmente susceptibles a contaminación porque esta puede introducirse durante distintas etapas de la cadena, desde el ambiente de producción y el transporte hasta la manufactura, mezcla con otros productos o venta al por menor. Además, los productos frescos cortados **generalmente no reciben un tratamiento letal (*kill step*) que elimine los patógenos** y muchos se comercializan directamente como alimentos listos para consumir.

La guía está dirigida a **fabricantes y procesadores de productos frescos cortados RTE**, incluidos aquellos que realizan estas actividades en **instalaciones agrícolas de tipo mixto** que también son instalaciones alimentarias sujetas a registro ante la FDA. También puede resultar útil para fabricantes de otros alimentos RTE que, aunque sus productos no entren estrictamente en la definición de *productos frescos cortados*, realizan operaciones como **cortar materias primas agrícolas o lavar productos después del corte**, particularmente para establecer medidas de control durante el lavado.

Las recomendaciones están específicamente adaptadas a productos frescos cortados que cumplen dos condiciones: 1) **Son listos para el consumo (RTE)**; y 2) **Tienen una actividad**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

de agua superior a 0,85 ($aw > 0,85$). Por tanto, productos agrícolas con actividad de agua inferior a 0,85, como **almendras, nueces, pistaches, nueces pecanas, nueces de macadamia y cacahuates**, no están cubiertos por esta guía.

La guía proporciona recomendaciones para ayudar a las instalaciones a cumplir con los requisitos de **21 CFR Parte 117**, que establece: buenas prácticas de fabricación (**CGMP**); análisis de peligros (*Hazard Analysis*); controles preventivos basados en el riesgo para alimentos de consumo humano (PCHF); y requisitos aplicables a los alimentos de consumo humano. La FDA señala que la nueva guía proporciona **recomendaciones y ejemplos sobre cómo implementar los requisitos de la regla PCHF** para proteger los productos frescos cortados RTE frente a contaminación por peligros biológicos.

Aunque es una **guía final**, sus recomendaciones siguen siendo **recomendaciones no vinculantes**, es decir, no crea por sí misma nuevos requisitos legales.

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 y evitar la presencia de agentes biológicos peligrosos en los alimentos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de agosto de 2026). Guide to Minimize Biological Hazards in Ready-to-Eat Fresh-Cut Produce: Guidance for Industry. Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/117526/download>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de agosto de 2026). Guidance for Industry: Guide to Minimize Biological Hazards in Ready-to-Eat Fresh-Cut Produce. Recuperado de: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-guide-minimize-biological-hazards-ready-eat-fresh-cut-produce>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA). (11 de agosto de 2026). FSMA Final Rule for Preventive Controls for Human Food. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-preventive-controls-human-food>

Gobierno de Estados Unidos (2026). Buenas prácticas actuales de fabricación, análisis de peligros y controles preventivos basados en riesgos para alimentos de consumo humano, 21 C.F.R. parte 117. <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-117>

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: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación de riesgos de la canola RF3 CQ genéticamente modificada.



Cultivo de canola.
Créditos: iStock.

El 4 de agosto de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** concluyó que la **canola RF3 CQ genéticamente modificada de *Brassica juncea*** no presenta preocupaciones de seguridad para la **salud humana o animal, la nutrición o el medio ambiente**, y es tan segura como las variedades convencionales evaluadas. La conclusión corresponde a la solicitud **EFSA-GMO-NL-2019-158**, presentada por **BASF Agricultural Solutions US LCC**, cuyo alcance comprende la **importación, procesamiento y uso en**

alimentos y piensos dentro de la Unión Europea (UE), sin incluir el cultivo en territorio comunitario.

La evaluación del **Panel de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) de la EFSA** determinó que RF3 CQ *B. juncea* contiene un único inserto con los casetes de expresión de las proteínas **PAT/bar y Barstar**. Los análisis moleculares y bioinformáticos no identificaron elementos que requirieran evaluaciones adicionales de seguridad, y se confirmó la estabilidad del material genético introducido y del rasgo durante varias generaciones.

En la evaluación comparativa, la mayoría de las diferencias observadas en las características **agronómicas, fenotípicas y composicionales** no requirieron análisis adicionales. Las diferencias detectadas en **rendimiento, grasa bruta, ácido aspártico y ácido behénico (C22:0)** fueron evaluadas específicamente y no se consideró que representaran riesgos para la seguridad, la nutrición o el medio ambiente.

Respecto de la **toxicidad y alergenicidad**, el Panel de OGM no identificó preocupaciones relacionadas con las proteínas PAT/bar y Barstar ni encontró evidencia de que la modificación genética hubiera alterado la alergenicidad general de la planta. Asimismo, **concluyó que el consumo de alimentos y piensos derivados de RF3 CQ *B. juncea* no representa una preocupación nutricional** para seres humanos o animales.

Finalmente, la revisión de la literatura científica no identificó nuevos problemas de seguridad asociados con los usos previstos. Por ello, el Panel de OGM concluyó que **RF3 CQ *B. juncea* es tan segura como las variedades no transgénicas evaluadas**, por lo que **no se considera necesario un seguimiento específico posterior a la comercialización de los alimentos y piensos** derivados de esta variedad.

Cabe señalar que en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (4 de agosto de 2026). Assessment of genetically modified RF3 Canola Quality (CQ) *Brassica juncea* (application EFSA-GMO-NL-2019-158). Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10178>
Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (11 de mayo de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>