



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

30 de julio de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.	2
Rumanía: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en pechuga de pollo procedente de Brasil.	6
Irlanda: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> en pechuga de pollo procedente de Brasil.	7
EE. UU.: Publix retira arándanos y mezcla de frutos rojos congelados debido a su posible contaminación con <i>Escherichia coli</i> O145.	8
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica evaluación de riesgos de la soya DAS-44406 × FG72 genéticamente modificada.	9

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: La Administración de Alimentos y Medicamentos comunica avances de investigaciones relacionadas con brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.



Imagen representativa.
Créditos: FDA

El 29 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) comunicó el seguimiento de las investigaciones de **brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**.

De acuerdo con la última actualización, **la FDA mantiene bajo investigación 13 brotes activos asociados a la producción o al procesamiento primario en el sector agropecuario:**

A. Casos en seguimiento (fecha de publicación).

- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1392)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 72 a 93.
- ✍ Brote de ***Salmonella* Javiana (#1395)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA ha iniciado la toma de muestras y continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 106 a 212.
- ✍ Brote de ***Listeria monocytogenes* (#1379)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA ha iniciado la toma de muestras y continúa con el rastreo y la inspección *in situ* para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 8 a 9.
- ✍ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1390)**, vinculado **presuntamente a lechuga iceberg procedente de México** (15/07/2026): La investigación de rastreo identificó a **Taylor Farms de México, ubicada en Guanajuato, como proveedor común de la lechuga iceberg rallada** utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados presuntamente con el brote. Esta vinculación **se sustenta en la evidencia epidemiológica y de rastreo disponible y no constituye, por sí misma, la confirmación de la presencia del parásito en el producto**. El 17 de julio, Taylor Farms de México inició el **retiro del mercado estadounidense de toda la lechuga iceberg procedente del centro de México, como una medida preventiva**. Los productos se distribuyeron entre el 29 de junio y el 16 de julio de 2026 en 28 estados e incluyeron presentaciones destinadas a servicios de alimentos y productos de la marca Marketside comercializados en Walmart. No obstante, hasta el 19 de julio, **la FDA no había confirmado la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras analizadas**. Además, el resultado positivo inicialmente atribuido a una muestra suministrada por Taylor Farms de México **fue reclasificado como falso positivo después de una nueva revisión de laboratorio**. La investigación de rastreo y los datos del brote continúan convergiendo en la lechuga iceberg rallada suministrada por Taylor Farms de México. La FDA continúa trabajando con los CDC y con las autoridades estatales y locales para investigar el brote, verificar el retiro de los productos implicados y recolectar y analizar nuevas muestras. **Al corte del 24 de julio, este brote comprendía 1,947 casos, 98 hospitalizaciones y ningún**

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

fallecimiento en Illinois, Indiana, Kansas, Kentucky, Michigan, Ohio, Oklahoma, Pensilvania y Virginia Occidental.

- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1385)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas permanece en 10.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Oranienburg (#1387)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 81 a 90.
- ✎ Brote de ***Escherichia coli* O145:H28 (#1389)**, vinculado a **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): La FDA y los CDC, en coordinación con autoridades estatales y locales, investigan este brote multiestatal asociado con arándanos orgánicos congelados de la marca GreenWise, en presentación de 10 oz, con código de lote 60401 y fecha de consumo preferente del 9 de febrero de 2028. El producto fue distribuido en tiendas Publix de 8 estados de EE. UU. Por lo anterior, estos productos fueron retirados del mercado por la empresa Frutas y Hortalizas del Sur S.A., de San Carlos, Chile. La FDA continúa con el rastreo y ha iniciado la toma de muestras. Hasta el momento, se han notificado **12 casos asociados al brote en los estados de Florida y Georgia**, con fechas de inicio de síntomas entre el **11 de mayo y el 5 de junio de 2026**. Asimismo, se han registrado **cuatro hospitalizaciones y no se han notificado fallecimientos**.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Enteritidis (#1378)**, vinculado a **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)** (10/06/2026): Las investigaciones epidemiológicas, de laboratorio y de rastreabilidad realizadas por la FDA y los CDC identificaron los huevos producidos por **Midwest Poultry Services, L.P.** como una fuente probable del brote, aunque estos no explicarían la totalidad de los casos. De las 44 personas entrevistadas, 40 (91%) informaron haber consumido huevos antes de enfermar. Asimismo, muestras recolectadas en granjas de Texas resultaron positivas a *Salmonella* spp. y algunas presentaron coincidencia genética con la cepa asociada al brote. El 21 de julio, la empresa inició el retiro preventivo de **huevos blancos y rojos producidos por 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 afectados tienen fechas de venta preferente o caducidad comprendidas entre el 20 de julio y el 17 de agosto de 2026. Hasta el momento, se han registrado **98 casos en 17 estados**, con inicio de síntomas entre el 21 de noviembre de 2025 y el 30 de junio de 2026. Del total de personas afectadas, **26 requirieron hospitalización y no se notificaron defunciones**. La investigación continúa para determinar la posible existencia de otras fuentes de infección.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1384)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (08/07/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con las acciones de rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 18.
- ✎ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (01/07/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 14.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1381)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (17/06/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 2.

- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1375)**, vinculado a un **producto aún no identificado** (03/06/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La FDA continúa con el rastreo y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 8.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Newport (#1366)**, vinculado a **melón procedente de Guatemala** (25/02/2026): Aunque el brote finalizó, la investigación de la FDA continúa en curso. La agencia mantiene las acciones de rastreo, inspección y toma de muestras para fortalecer la trazabilidad y determinar los factores asociados al evento. La FDA identificó a **Ayco Farms Inc.**, con sede en Pompano Beach, Florida, como proveedor habitual de melón importado de Guatemala. La empresa inició el retiro de los productos involucrados y, actualmente, no se considera que exista un riesgo continuo para la salud pública, por lo que no se recomienda evitar el consumo de melón. Como parte de la investigación, la FDA incluyó a **Ayco San Jorge y Compañía Limitada y Agrobassy y Cía. Ltda.**, ambas proveedoras guatemaltecas, en la **Alerta de Importación 99-35**. En consecuencia, sus melones podrán ser retenidos sin examen físico y no podrán ingresar al mercado estadounidense hasta que las empresas demuestren haber corregido las deficiencias detectadas. El número de casos confirmados fue de **70 personas enfermas en 25 estados de EE. UU.**

La lista de investigaciones correspondientes a 2026 relacionadas con la **producción o el procesamiento primario en el sector agropecuario comprende 13 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): uno presuntamente asociado con lechuga iceberg procedente de México; uno, con melón procedente de Guatemala; uno, con arándanos orgánicos congelados; uno, con huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage-free), y nueve, con productos aún no identificados.**

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRR), y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de julio de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce in 9 States. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de julio de 2026). Investigation of 9-State Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026) Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-9-state-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (18 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Recalls Iceberg Lettuce from Central Mexico Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/taylor-fresh-foods-recalls-iceberg-lettuce-central-mexico-because-possible-health-risk>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (28 de julio de 2026). Surveillance of Cyclosporiasis. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/php/surveillance/index.html>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli*: Frozen Blueberries (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-frozen-blueberries-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (6 de julio de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Frozen Blueberries. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/blueberries-07-26/index.html>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (30 de julio de 2026). Publix recalls all lots of GreenWise Organic Frozen Blueberries and Whole Mixed Berries Due to potential *E. coli* O145 contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/publix-recalls-all-lots-greenwise-organic-frozen-blueberries-and-whole-mixed-berries-due-potential-e>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de julio 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>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de julio de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Shell Eggs. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/shell-eggs-07-26/index.html>

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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (1 de abril de 2026). Import Alert 99-35. Detention without physical examination of fresh produce that appears to have been prepared, packed or held under insanitary conditions. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1128.html

Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (30 de julio de 2026). Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>

Taylor Farms (24 de julio de 2026). Taylor Fresh Foods Statement Regarding *Cyclospora* Outbreak. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/newsroom/taylor-fresh-foods-statement-regarding-cyclospora-outbreak/>

Taylor Farms (17 de julio de 2026). Taylor Farms Product Recall Information. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/recall/>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (24 de julio de 2026). En la investigación por *Cyclospora cayetanensis*, ni México ni EE. UU. han encontrado el parásito en lechugas de origen mexicano. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/en-la-investigacion-por-cyclospora-cayetanensis-ni-mexico-ni-ee-uu-han-encontrado-el-parasito-en-lechugas-de-origen-mexicano>

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-confirma-resultado-negativo-a-cyclospora-cayetanensis-en-lechugas-de-taylor-farms-de-mexico>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (23 de julio de 2026). Secretaría de Salud informa resultado Negativo a *Cyclospora cayetanensis* en lechugas de Taylor Farms de México. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/prensa/analisis-de-cofepris-descarta-cyclospora-en-lechugas-de-taylor-farms-mexico>

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (19 de julio de 2026). Las secretarías de Salud y AGRICULTURA colaboran en la investigación del brote de *cyclospora cayetanensis* en Estados Unidos. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/las-secretarias-de-salud-y-agricultura-colaboran-en-la-investigacion-del-brote-de-cyclospora-ceyatanensis-en-estados-unidos?idiom=es>

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>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (12 de marzo de 2026). FDA-SENASICA-COFEPRIS Food Safety Partnership. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/international-cooperation-food-safety/fda-senasica-cofepris-food-safety-partnership>

Rumanía: Detección de *Salmonella* spp. en pechuga de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 29 de julio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de **un programa oficial de vigilancia de Rumanía**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **pechuga de pollo deshuesada** procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp. en **25 g del producto**. 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.**

El hecho se clasificó como **notificación informativa para el seguimiento**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada **no fue especificada** en la notificación; asimismo, se indicó que el producto no había sido distribuido a otros Estados miembros de la Unión Europea.

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

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (29 de julio de 2026). Notification 2026.6743: *Salmonella* spp. in care pasare, origine Brazilia // *Salmonella* spp. in chicken meat from Brasil. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861300>

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>

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>

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>

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

Irlanda: Detección de *Listeria monocytogenes* en pechuga de pollo procedente de Brasil.



Pechuga de pollo.
Créditos: Istockphoto.

El 30 de julio 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 de control en la frontera de Irlanda**, se detectó la presencia de *Listeria monocytogenes* en **pechuga de pollo congelada individualmente (IQF)**, procedente de **Brasil**.

De acuerdo con la notificación, el análisis microbiológico confirmó la presencia de *Listeria monocytogenes* en **25 g del producto**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, los alimentos deben cumplir el **criterio microbiológico aplicable para *Listeria monocytogenes*, correspondiente a ausencia —o no detección— en 25 g**, cuando el producto pueda favorecer su crecimiento durante su vida útil.

El hecho fue clasificado como **notificación informativa para la atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue **informar a las autoridades competentes**.

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

Referencias:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (30 de julio de 2026). Notificación 2026.6758: *Listeria monocytogenes* detectada en pechuga de pollo congelada (IQF). Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861879>

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>

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>

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>

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-reduccionde-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Publix retira arándanos y mezcla de frutos rojos congelados debido a su posible contaminación con *Escherichia coli* O145.



El 30 de julio de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó que la empresa **Publix** (de Lakeland, Florida), inició el retiro precautorio de todos los lotes de **arándanos y mezcla de frutos rojos orgánicos congelados** de la marca **GreenWise**, debido a su posible contaminación con ***Escherichia coli* O145:H28**, productora de **toxina Shiga**.

Como antecedente, los arándanos orgánicos congelados de la marca GreenWise en presentación de 10 oz, con código de lote 60401 y fecha de consumo preferente del 9 de febrero de 2028, **se encuentran vinculados epidemiológicamente con un brote multiestatal de infecciones por *E. coli* O145:H28**. Al 6 de julio de 2026, **se han notificado 12 casos en Florida y Georgia, cuatro hospitalizaciones y ningún fallecimiento**. Por lo anterior, el 3 de julio de 2026, **Frutas y Hortalizas del Sur S.A.**, ubicada en San Carlos, Chile, inició el retiro del mercado de ese lote específico.

Con base en la información epidemiológica y de rastreo de las autoridades de salud pública, Publix amplió el retiro, como medida precautoria, a todos los lotes de arándanos orgánicos enteros y mezcla de frutos rojos enteros congelados de la marca GreenWise. Estos productos **se distribuyeron en establecimientos Publix de Alabama, Florida, Georgia, Kentucky, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia**. **El retiro ampliado comprende los productos siguientes:**

- ⚠ **Arándanos orgánicos congelados IQF** de la marca **GreenWise**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: 41415-06453.
- ⚠ **Arándanos orgánicos congelados IQF** de la marca **GreenWise**, en presentación de **48 oz (1.36 kg)**; con código UPC: 41415-12053.
- ⚠ **Mezcla de frutos rojos orgánicos congelados IQF** de la marca **GreenWise**, en presentación de **10 oz (284 g)**; con código UPC: 41415-06753.
- ⚠ **Mezcla de frutos rojos orgánicos congelados IQF** de la marca **GreenWise**, en presentación de **48 oz (1.36 kg)**; con código UPC: 41415-12153.

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) (30 de julio de 2026). Publix recalls all lots of GreenWise Organic Frozen Blueberries and Whole Mixed Berries Due to potential *E. coli* O145 contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/publix-recalls-all-lots-greenwise-organic-frozen-blueberries-and-whole-mixed-berries-due-potential-e>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de julio de 2026). Frutas y Hortalizas del Sur S.A. Initiates Recall of Frozen GreenWise Organic IQF Blueberries Due to Potential *E. coli* O145 Contamination. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/frutas-y-hortalizas-del-sur-sa-initiates-recall-frozen-greenwise-organic-iqf-blueberries-due>

Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de julio de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli*: Frozen Blueberries (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-frozen-blueberries-july-2026>

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (6 de julio de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Frozen Blueberries. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/blueberries-07-26/index.html>

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 soya DAS-44406 × FG72 genéticamente modificada.



El 29 de julio de 2026, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó su dictamen científico sobre la **evaluación de riesgos** de la **soya DAS-44406 × FG72 genéticamente modificada**. Esta soya presenta tolerancia a herbicidas a base de 2,4-D, glifosato y glufosinato de amonio, así como a productos herbicidas inhibidores de la enzima 4-hidroxifenilpiruvato dioxigenasa (HPPD). La solicitud comprende su importación, transformación y uso en alimentos y piensos en la Unión Europea, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1829/2003.

Como antecedente, se menciona que, en el marco de la evaluación de riesgos de plantas transgénicas y el monitoreo ambiental posterior a la comercialización (PMEM) de la soya DAS-44406 × FG72 genéticamente modificada de la empresa Syngenta Crop Protection AG, se pidió a la Comisión Técnica de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) de la EFSA que presentara una evaluación científica del riesgo sobre los datos presentados. En este sentido, la Comisión Técnica de OGM tuvo en cuenta el expediente técnico GMFF-2025-34192, así como la información adicional facilitada por el solicitante, las observaciones científicas presentadas por los Estados miembros de la Unión Europea (UE) y la literatura científica pertinente.

El Panel de OGM concluyó que la **soya DAS-44406 × FG72 es tan segura como la contraparte convencional y las variedades de referencia de soya no modificadas genéticamente**, en lo que respecta a sus posibles efectos sobre la salud humana y animal y el medio ambiente, dentro del alcance de la solicitud. Asimismo, determinó que **no plantea preocupaciones de seguridad alimentaria, nutricional o para la alimentación animal**. Por ello, no consideró necesario establecer un seguimiento posterior a la comercialización de los alimentos y piensos derivados de esta soya. Sin embargo, señaló que el plan de seguimiento ambiental posterior a la comercialización y sus intervalos de notificación son acordes con los usos previstos.

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) (29 de julio de 2026). Assessment of genetically modified soybean DAS-44406 × FG72 (dossier GMFF-2025-34192). Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10268>

Comisión Técnica (29 de julio de 2026). Open consultation: Soybean DAS-44406-6 and FG72. Recuperado de: https://food.ec.europa.eu/food-safety-news/open-consultation-soybean-das-44406-6-and-fg72-2026-07-29_en

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>