



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de septiembre 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

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga O145:H28 vinculado con arándanos orgánicos congelados.7

EE. UU.: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05 sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.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 2 de septiembre 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 tabla de la Red Coordinada de Respuesta y Evaluación de Brotes (CORE) de la FDA registraba **14 investigaciones activas sobre brotes de ETA, consideradas pertinentes para el sector agropecuario:**

Investigaciones en seguimiento (fecha de incorporación a la tabla CORE)

- ✎ Brote de ***Salmonella* Newport (#1403)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (26/08/2026): La FDA continuaba con la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 84 a 97.
- ✎ Brote de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC, múltiples cepas) y *Salmonella* Agona (#1394)**, vinculado con **germinados de alfalfa** (19/08/2026): La investigación integra los brotes inicialmente identificados como *E. coli* O103 (#1394) y O26 (#1404). El CDC los agrupó en un solo brote con base en sus vínculos epidemiológicos, tras identificar cuatro personas coinfectadas con tres cepas de *E. coli* (O26, O103 y O168) y *Salmonella* Agona. La evidencia epidemiológica y de trazabilidad vinculó los casos con el consumo de germinados de alfalfa de las marcas Calco y Everything Sprouts, distribuidos por Everything Sprouts, LLC. El 19 de agosto de 2026, la FDA inició una inspección y recolectó muestras en las instalaciones de la empresa; posteriormente, el 22 de agosto, la empresa inició el retiro de determinados productos comercializados bajo ambas marcas. Como seguimiento, el 28 de agosto de 2026, Everything Sprouts amplió el retiro a la mezcla *Robust Radish Sprout Mix*, lotes 223, 226, 230 y 233, por posible contaminación cruzada con STEC o *S. Agona*. La FDA determinó que los germinados de alfalfa de la empresa explicaban parte de los casos e identificó a otro productor que utilizó el mismo lote de semillas. Al 31 de agosto, el proveedor común no había respondido a la recomendación de retirar voluntariamente las semillas implicadas, por lo que la investigación continuaba para determinar el origen de la contaminación. **Al corte del 21 de agosto de 2026, el brote comprendía 55 casos, 4 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 15 estados.** Del total de casos registrados, 46 correspondieron a infecciones por STEC de los serotipos O26:H11, O103:H25 y O168:H8; siete, a *S. Agona*; y dos, a coinfecciones por ambos patógenos.
- ✎ Brote de ***Salmonella* I 4,[5],12:i:- (#1402)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (12/08/2026): La FDA continuaba con la investigación de trazabilidad, la inspección *in situ* y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas aumentó de 41 a 43.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1398)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (05/08/2026): La FDA había iniciado la toma de muestras y continuaba con la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas continuaba en 22.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1392)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA continuaba con la investigación de trazabilidad y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas se ajustó de 203 a 225.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Javiana (#1395)**, vinculado con **chiles jalapeños presuntamente procedentes de México** (22/07/2026): Los datos epidemiológicos y de trazabilidad vincularon el brote con chiles jalapeños presuntamente cultivados en Sinaloa, México, importados y distribuidos en Estados Unidos por Coast Citrus Distributors. La investigación identificó como fuente probable a un productor común de Sinaloa que abastecía a dicha empresa. Coast Citrus Distributors había iniciado un retiro limitado el 22 de julio y, el 5 de agosto, aceptó retirar los jalapeños restantes implicados. El 8 de agosto, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FSIS-USDA) emitió una alerta de salud pública sobre diversos productos cárnicos y avícolas elaborados con los jalapeños retirados. Además, se realizaron retiros adicionales en la cadena de suministro de diversos productos de las marcas Trader Joe's, Freshness Guaranteed, Whole Foods Market, Salata, NatureBest, HEB, Dairyland Produce LLC, entre otros. **Al corte del 19 de agosto, este brote comprendía 431 casos, 57 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 32 estados.**
- ✎ Brote de ***Listeria monocytogenes* (#1379)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (22/07/2026): La FDA continuaba con la investigación de trazabilidad, la inspección *in situ* y la toma de muestras para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas permanece en 9.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1390)**, vinculado con **lechuga iceberg presuntamente procedente de México** (15/07/2026): La investigación de trazabilidad identificó a Taylor Farms de México, ubicada en Guanajuato, como proveedor común de la lechuga iceberg picada utilizada en establecimientos de Taco Bell relacionados presuntamente con el brote. 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. El retiro incluyó productos destinados a servicios de alimentos cuya distribución se confirmó en 31 estados y que pudieron distribuirse adicionalmente en otros siete estados, el Distrito de Columbia y Puerto Rico. También comprendió productos de la marca Marketside vendidos en establecimientos seleccionados de Walmart en 15 estados. Al 19 de julio, la FDA no había confirmado la presencia de *Cyclospora cayetanensis* en las muestras del producto analizadas. Un resultado inicialmente informado como positivo fue reevaluado por especialistas de la dependencia y clasificado como falso positivo. Al 13 de agosto de 2026, los CDC habían incorporado nuevos casos confirmados por laboratorio a este brote, entre ellos personas que previamente habían declarado haber comido en restaurantes Taco Bell. La mayoría de los casos comenzó antes del retiro voluntario del producto. Asimismo, la FDA había informado que las dos defunciones notificadas en Míchigan correspondían a personas que presentaban otras enfermedades importantes, las cuales pudieron haberse visto agravadas por la ciclosporiasis y la deshidratación. El 13 de agosto de 2026, la FDA informó que, en coordinación con las autoridades mexicanas, había iniciado una inspección y el muestreo *in situ* en las instalaciones de Taylor Farms de México. En su actualización del 20 de agosto, comunicó que estas acciones se habían extendido a las unidades de producción de lechuga iceberg en México. Posteriormente, el 27 de agosto, indicó que las inspecciones y el muestreo

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

continuaban tanto en dichas unidades como en la planta de procesamiento. A esa fecha, la FDA manifestó su confianza en que toda la lechuga retirada y vinculada con el brote ya se encontraba fuera del mercado. **Al corte del 27 de agosto de 2026, el brote comprendía 11,458 casos, 495 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 20 estados.**

- ✎ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1385), vinculado con un **producto aún no identificado** (08/07/2026): Con base en la información obtenida durante la investigación de trazabilidad, los brotes de ciclosporiasis identificados con las referencias **#1375 y #1381 se estaban integrando en la investigación #1385**. El número de personas enfermas registradas aumentó de 28 a 38.
- ✎ Brote de *Salmonella* Oranienburg (#1387), vinculado con un **producto aún no identificado** (08/07/2026): La FDA había iniciado la inspección *in situ* y la toma de muestras, mientras continuaba con la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas permanece en 99.
- ✎ Brote de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O145:H28 (#1389), vinculado con **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): La evidencia epidemiológica y de trazabilidad vinculó los casos con arándanos orgánicos congelados suministrados por Frutas y Hortalizas del Sur S.A., de San Carlos, Chile: 11 de las 13 personas entrevistadas (85%) declararon haber consumido arándanos congelados, y la secuenciación del genoma completo mostró que los aislamientos clínicos estaban estrechamente relacionados. El 3 de julio, la empresa retiró un lote de arándanos congelados *GreenWise*, de 10 oz, con código 60401 y fecha de consumo preferente del 9 de febrero de 2028. El 29 de julio, Publix amplió el retiro a todos los lotes de arándanos enteros y mezclas de frutos rojos congelados de esa marca, en presentaciones de 10 y 48 oz. Posteriormente, el 2 de septiembre, la empresa chilena incluyó en el retiro un lote de *Great Value Organic Triple Berry Blend*, de 10 oz, con código 6040 01-6, distribuido en tiendas Walmart de 16 estados. La FDA realizó una evaluación regulatoria remota, revisó los registros de la empresa e incluyó sus arándanos congelados en la **Alerta de Importación 99-35**, lo que permite su detención sin examen físico al ingresar a Estados Unidos. **Al 3 de septiembre de 2026, el brote comprendía 17 casos, seis hospitalizaciones y ninguna defunción en Florida y Georgia.** Al corte señalado, las autoridades no habían informado la detección de la cepa del brote directamente en los productos.
- ✎ Brote de *Salmonella* Enteritidis (#1378), vinculado con **huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (cage free)** (10/06/2026): Las investigaciones epidemiológicas, de laboratorio y de trazabilidad 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. 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 tenían fechas de venta preferente o caducidad comprendidas entre el 20 de julio y el 17 de agosto de 2026. **Al corte del 24 de julio, este brote comprendía 98 casos, 26 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 17 estados.** Los casos habían iniciado entre el 21 de noviembre de 2025 y el 30 de junio de 2026.
- ✎ Brote de *Cyclospora cayetanensis* (#1384), vinculado con un **producto aún no identificado** (08/07/2026): El brote había finalizado, pero la investigación de la FDA permanecía activa. La

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

FDA continuaba con las investigaciones de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 18.

- 4 Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1382)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (01/07/2026); El brote había finalizado, pero la investigación de la FDA permanecía activa. La FDA continuaba con la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 14.

Durante 2026, las investigaciones relacionadas con la producción o el procesamiento primario en el sector agropecuario han comprendido 15 brotes de ETA: uno asociado con lechuga iceberg presuntamente procedente de México; uno vinculado con chiles jalapeños presuntamente procedentes de México; uno con germinados de alfalfa; 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 (SRRRC), y otras acciones que coadyuvan, tales como las contempladas en la “Alianza para la Inocuidad Alimentaria”, entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de septiembre de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (31 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of Shiga Toxin-producing *E. coli* & *Salmonella*: Sprouts (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-shiga-toxin-producing-e-coli-salmonella-sprouts-august-2026>
3. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1 de septiembre de 2026). *E. coli* and *Salmonella* Outbreak Linked to Alfalfa Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/alfalfa-sprouts-08-26/index.html>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (22 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Recalls Alfalfa Sprouts Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-recalls-alfalfa-sprouts-due-potential-e-coli-and-salmonella-risk>
5. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (29 de agosto de 2026). Everything Sprouts, LLC Expands Voluntarily Recall to Include Robust Radish Mix Due to Potential *E. Coli* and *Salmonella* Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/everything-sprouts-llc-expands-voluntarily-recall-include-robust-radish-mix-due-potential-e-coli-and>
6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (21 de agosto de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Jalapeño (August 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-jalapeno-august-2026>
7. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (21 de agosto de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Jalapeños. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/javiana-08-26/investigation.html>
8. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de agosto de 2026). 2026 Recalls of Food Products Associated with Fresh Jalapeños from Sinaloa, Mexico and distributed by Coast Citrus Distributors due to the Potential Risk of *Salmonella*. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/major-product-recalls/2026-recalls-food-products-associated-fresh-jalapenos-sinaloa-mexico-and-distributed-coast-citrus>
9. Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS) (8 de agosto de 2026). FSIS Issues Public Health Alert for Various Meat and Poultry Products Containing FDA-Regulated Jalapeños That Have Been Recalled Due To Possible *Salmonella* Contamination. Recuperado de: <https://www.fsis.usda.gov/recalls-alerts/fsis-issues-public-health-alert-various-meat-and-poultry-products-containing-fda-0>
10. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (14 de agosto de 2026). COFEPRIS descarta *Salmonella* Javiana en chiles jalapeños empacados en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/es/articulos/cofepris-descarta-salmonella-javiana-en-chiles-jalapenos-empacados-en-nuevo-leon?idiom=es>
11. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (6 de agosto de 2026). COFEPRIS realiza investigación en la planta empacadora de chiles jalapeños en Nuevo León. Recuperado de: <https://www.gob.mx/cofepris/articulos/cofepris-realiza-investigacion-en-la-planta-empacadora-de-chiles-jalapenos-en-nuevo-leon>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

12. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (27 de agosto de 2026). Investigation of Multistate Outbreak of *Cyclospora* Illnesses: Iceberg Lettuce (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigation-multistate-outbreak-cyclospora-illnesses-iceberg-lettuce-july-2026>
13. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (3 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>
14. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (1 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: [Cyclospora Case Data | Cyclosporiasis | CDC](https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html)
15. Departamento de Salud y Servicios Humanos de Michigan (MDHHS) (3 de septiembre de 2026). Infectious disease outbreaks. Cyclosporiasis Outbreak. Recuperado de: <https://www.michigan.gov/mdhhs/keep-mi-healthy/infectious-diseases/infectious-disease-outbreaks>
16. 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>
17. Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>
18. 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>
19. 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>
20. 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>
21. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (AGRICULTURA) (17 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-cayetanensis-en-estados-unidos?idiom=es>
22. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de septiembre de 2026). Outbreak Investigation of *E. coli* O145:H28: Frozen Blueberries (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o145h28-frozen-blueberries-july-2026>
23. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (3 de septiembre de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Frozen Blueberries. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/blueberries-07-26/index.html>
24. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de septiembre de 2026). Frutas y Hortalizas del Sur S.A. Expands Recall to Include One Lot of Great Value Frozen Organic Triple Berry Blend Because of Potential Contamination with *Escherichia coli* O145:H28 (*E. coli* O145). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/frutas-y-hortalizas-del-sur-sa-expands-recall-include-one-lot-great-value-frozen-organic-triple>
25. 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>
26. 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>
27. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (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
28. 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>
29. 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>
30. 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>
31. 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>
32. 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga O145:H28 vinculado con arándanos orgánicos congelados.



Productos vinculados con el brote de STEC O145:H28 y retirados del mercado. Créditos: CDC.

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) publicaron actualizaciones sobre el **brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O145:H28, vinculado con arándanos orgánicos congelados** de la marca **GreenWise**, suministrados por **Frutas y Hortalizas del Sur S.A.** (de San Carlos, Chile). **Al 3 de septiembre de 2026**, el brote

comprendía **17 casos, 6 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en **dos estados: Florida y Georgia**.

Los casos iniciaron entre el 11 de mayo y el 2 de agosto de 2026. Las personas afectadas tenían edades comprendidas entre 2 y 88 años, y el 41% eran mujeres. La **evidencia epidemiológica y de trazabilidad vinculó los casos con el consumo de arándanos orgánicos congelados suministrados por Frutas y Hortalizas del Sur S.A.** De las 13 personas entrevistadas, 11 (85%) declararon haber consumido arándanos congelados. Asimismo, la secuenciación del genoma completo (WGS) mostró que los aislamientos obtenidos de las personas enfermas estaban estrechamente relacionados genéticamente, lo que sugiere una fuente común.

Como medida preventiva, el **3 de julio de 2026**, Frutas y Hortalizas del Sur S.A. retiró un lote de arándanos orgánicos congelados de la marca GreenWise (*Organic IQF Blueberries*), 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 ocho estados de EE. UU.

Posteriormente, el **29 de julio**, con base en la información epidemiológica y de trazabilidad de las autoridades de salud pública, Publix amplió el retiro, como medida precautoria, a todos los lotes de arándanos orgánicos enteros (*Organic Whole Blueberries*) y mezcla de frutos rojos enteros congelados (*Organic Whole Mixed Berries*) de la marca GreenWise, en presentaciones de 10 oz y 48 oz. Estos productos se distribuyeron en establecimientos Publix de Alabama, Florida, Georgia, Kentucky, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Tennessee y Virginia. Además, durante una **evaluación regulatoria remota**, la FDA revisó los registros de Frutas y Hortalizas del Sur S.A., e identificó preocupaciones relacionadas con al menos otro lote de arándanos utilizado en productos congelados de GreenWise, así como con productos de la empresa que aún no habían ingresado al mercado estadounidense. Como resultado de la evaluación regulatoria, la **FDA incluyó los arándanos congelados de la empresa en la Alerta de Importación 99-35, por lo que podían ser retenidos sin examen físico al ingresar a Estados Unidos**.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

El **2 de septiembre**, la empresa chilena amplió nuevamente el retiro para incluir un lote de mezcla orgánica triple de frutos rojos congelados (*Organic Triple Berry Blend*) de la marca Great Value, de 10 oz, con código 6040 01-6 y fecha de consumo preferente del 9 de febrero de 2028, distribuido en tiendas Walmart de 16 estados: Alabama, Arkansas, Florida, Illinois, Indiana, Kentucky, Luisiana, Minnesota, Misisipi, Misuri, Carolina del Norte, Ohio, Oklahoma, Carolina del Sur, Texas y Wisconsin.

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 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 *E. coli* O145:H28: Frozen Blueberries (July 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-e-coli-o145h28-frozen-blueberries-july-2026>
2. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (3 de septiembre de 2026). *E. coli* Outbreak Linked to Frozen Blueberries. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/ecoli/outbreaks/blueberries-07-26/index.html>
3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (3 de septiembre de 2026). Frutas y Hortalizas del Sur S.A. Expands Recall to Include One Lot of Great Value Frozen Organic Triple Berry Blend Because of Potential Contamination with *Escherichia coli* O145:H28 (*E. coli* O145). Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/frutas-y-hortalizas-del-sur-sa-expands-recall-include-one-lot-great-value-frozen-organic-triple>
4. 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>
5. 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>
6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (2 de septiembre de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
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



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 3 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:

- 🔍 **Hortalizas San Lorenzo**, por detección de **clorfenapir**, **tiofanato de metilo**, **dimetoato** y **clorpirifos** en **espinaca**, originaria del municipio de Cuapixtla, Tlaxcala (fecha de publicación: 03/09/2026).
- 🔍 **Juan Francisco Jiménez Íñiguez**, por detección de **lambda cyhalotrina** en **uva roja**, originaria del municipio de Cosío, Aguascalientes (fecha de publicación: 03/09/2026).

En el **contexto regulatorio mexicano**, la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) establece, para el cultivo de **espinaca**, Límites Máximos de Residuos (LMR) de **0 ppm para clorfenapir, tiofanato de metilo y clorpirifos**, y de **2 ppm para dimetoato**. Para la **uva roja**, el LMR correspondiente a **lambda cyhalotrina** es de **0 ppm**.

Las unidades de producción referidas no se encuentran registradas 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) (3 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 julio 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>