



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



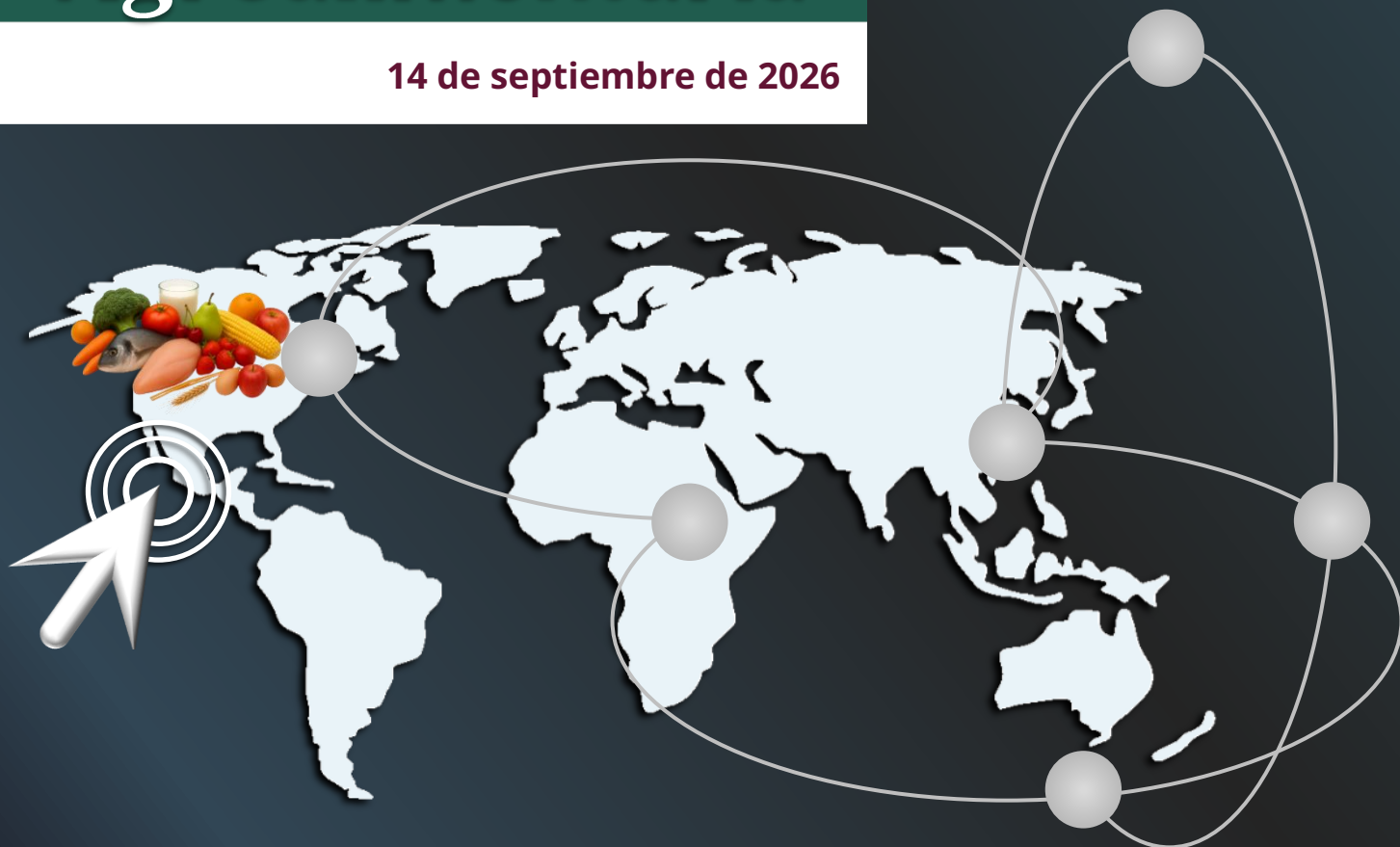
SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

14 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EE. UU.: Seguimiento del brote multiestatal de <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga O145:H28 vinculado con arándanos orgánicos congelados.	2
EE. UU.: Evergreen Fresh Sprouts LLC retira germinados de brócoli por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> Bovismorbificans.....	4
EE. UU.: California emite advertencia sobre huevos Happy Hens vinculados con un brote de <i>Salmonella</i> Enteritidis.	5
EE. UU.: Leaping Bear Farm retira huevos vinculados con un brote de <i>Salmonella</i> Enteritidis en Vermont.....	6

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 11 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 el retiro para incluir un lote de **mezcla orgánica congelada de tres frutos rojos** (*Organic Triple Berry Blend*), marca **Great Value**, en presentación de **10 oz**, identificado con el código de lote **6040 01-6**, UPC **7874211226** y fecha de consumo preferente del **9 de febrero de 2028**.

El **11 de septiembre**, Frutas y Hortalizas del Sur S.A. **actualizó el aviso para precisar que el producto fue distribuido en tiendas Walmart de Puerto Rico y 26 estados:** Alabama, Arkansas, Carolina del Norte, Carolina del Sur, Dakota del Norte, Dakota del Sur, Florida, Georgia, Illinois, Indiana, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misisipi, Misuri, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Tennessee, Texas, Virginia, Virginia Occidental y Wisconsin. **Hasta esa fecha, no se habían notificado enfermedades específicamente asociadas con este lote; su retiro fue preventivo y se basó en la información de trazabilidad obtenida durante la investigación del retiro anterior.**

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) (11 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) (11 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) (10 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.: Evergreen Fresh Sprouts LLC retira germinados de brócoli por su posible contaminación con *Salmonella Bovismorbificans*.



Producto vinculado con el brote y retirado del mercado.
Créditos: FDA.

El 10 de septiembre de 2026, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó un aviso en el que informó que la empresa **Evergreen Fresh Sprouts LLC** (de Moyie Springs, Idaho) está retirando del mercado **215 cajas — cada una con seis bolsas de 4 oz— de germinados de brócoli**, debido a su posible contaminación con *Salmonella Bovismorbificans*.

El retiro se inició después de que los **germinados de brócoli fueran vinculados con un brote multiestatal de *Salmonella Bovismorbificans***, que, al 9 de septiembre de 2026, comprendía **22 casos, 2 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 4 estados**. Asimismo, un laboratorio externo detectó *S. Bovismorbificans* en una muestra del producto con fecha de consumo preferente del 16 de septiembre de 2026.

Los productos potencialmente afectados fueron **empacados en bolsas transparentes de plástico con cierre tipo zip** y distribuidos entre el 24 de agosto y el 2 de septiembre de 2026 a tres distribuidores en Washington. Posteriormente, estos productos pudieron haber sido distribuidos y comercializados en establecimientos minoristas de **Idaho, Montana y Washington**. Estos son:

- ⚠ **Germinados de brócoli (*Broccoli Sprouts*)** de la marca **Evergreen Fresh Sprouts LLC**; en presentación de **4 oz**; con código de barra: 8 38796 00105 1; con fechas de consumo preferente: 7, 9, 11, 14 y 16 de septiembre de 2026.

La empresa informó que suspendió la producción y distribución de germinados de brócoli desde el 4 de septiembre de 2026 y que realizaba una investigación para determinar la causa raíz de la contaminación.

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) (10 de septiembre de 2026). Evergreen Fresh Sprouts LLC Recalls Broccoli Sprouts Because of Possible Health Risk. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/evergreen-fresh-sprouts-llc-recalls-broccoli-sprouts-because-possible-health-risk#recall-announcement>
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (9 de septiembre de 2026). Outbreak Investigation of *Salmonella*: Sprouts (September 2026). Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/outbreak-investigation-salmonella-sprouts-september-2026>
3. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (9 de septiembre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Broccoli Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/index.html>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de septiembre de 2026). Investigations of Foodborne Illness Outbreaks. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/investigations-foodborne-illness-outbreaks>
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



EE. UU.: California emite advertencia sobre huevos Happy Hens vinculados con un brote de *Salmonella* Enteritidis.



Productos retirados del mercado y vinculados al brote. Créditos: CDPH, 2026.

El 11 de septiembre de 2026, el **Departamento de Salud Pública de California (CDPH)** advirtió a consumidores y establecimientos que no consumieran, vendieran ni sirvieran determinados **huevos orgánicos con cascarrón** de la marca **Happy Hens**, retirados voluntariamente el 8 de septiembre por su **vinculación con un brote de *Salmonella* Enteritidis**. Hasta esa fecha, se habían notificado **23 casos, siete hospitalizaciones y ningún fallecimiento en California**. Los casos comenzaron entre el 21 de junio y el 16 de agosto de 2026, y la investigación permanecía abierta, por lo que podían identificarse más

personas afectadas.

La investigación se inició tras asociar varios casos de salmonelosis con mayonesa elaborada con huevo crudo no pasteurizado en un establecimiento de Ramona. Posteriormente, **las entrevistas epidemiológicas vincularon el brote con el consumo de huevos Happy Hens o alimentos preparados con ellos**, incluso entre personas sin relación con dicho establecimiento. Durante una inspección realizada del 17 al 20 de agosto, la FDA recolectó muestras ambientales en la granja de Ramona. **Dos muestras procedentes de las instalaciones avícolas resultaron positivas a *Salmonella* Enteritidis y**, mediante secuenciación del genoma completo (WGS), los aislamientos coincidieron genéticamente con la cepa del brote. **Las autoridades aclararon que este evento no estaba relacionado con el brote multiestatal asociado con huevos de Midwest Poultry Services.**

El retiro comprendió **huevos orgánicos con cascarrón** de la marca **Happy Hens**, de todas las categorías de calidad y tamaños, identificados con el código de manejador **CA-0677** y los lotes **223, 226 y 237**, con fechas límite de venta del **10, 13 y 24 de septiembre de 2026**, respectivamente. Los productos se comercializaron en cartones de 12 y 18 piezas, bandejas de 20 y 30 piezas, y cajas para servicios de alimentos con 15 docenas. Se distribuyeron en restaurantes, tiendas de abarrotes y mercados de productores del sur y la costa central de California, además de venderse directamente en la granja de Ramona.

Cabe señalar que en México 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. Departamento de Salud Pública de California (CDPH) (11 de septiembre de 2026). El CDPH advierte a los consumidores que no coman los huevos orgánicos con cascarrón retirados de la marca Happy Hens (Comunicado NR26-029). Recuperado de: <https://www.cdph.ca.gov/Programs/OPA/Pages/NR26-029.aspx>

2. Condado de San Diego, Oficina de Comunicaciones (4 de septiembre de 2026). *Salmonella* DNA Found on Farm Tied to Ramona Outbreak. Recuperado de: <https://www.countynewscenter.com/salmonella-dna-found-on-farm-tied-to-ramona-outbreak/>

3. Condado de San Diego, Oficina de Comunicaciones (17 de agosto de 2026). Ramona *Salmonella* Outbreak Grows. Recuperado de: <https://www.countynewscenter.com/ramona-salmonella-outbreak-grows/>

4. Condado de San Diego, Oficina de Comunicaciones (28 de julio de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Ramona Deli. Recuperado de: <https://www.countynewscenter.com/salmonella-outbreak-linked-to-ramona-deli/>

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>



EE. UU.: Leaping Bear Farm retira huevos vinculados con un brote de *Salmonella* Enteritidis en Vermont.



Productos retirados del mercado y vinculados al brote.
Créditos: VAAFM, 2026.

El 11 de septiembre de 2026, la Agencia de Agricultura, Alimentos y Mercados de Vermont (VAAFM), en coordinación con el Departamento de Salud de Vermont (VDH), informó el **retiro voluntario de huevos producidos por Leaping Bear Farm**, ubicada en Reading, condado de Windsor. La medida se adoptó después de detectar ***Salmonella* Enteritidis en huevos y muestras ambientales de la granja**. Las autoridades sanitarias vincularon **14 casos de salmonelosis registrados en Vermont** con la cepa identificada y señalaron la existencia de casos genéticamente relacionados en otros estados, aunque no precisaron su número ni ubicación.

La granja contaba con aproximadamente **1,800 gallinas ponedoras**, por lo que exenta de los requisitos de la norma federal específica para la prevención de *Salmonella* Enteritidis en huevos con cascarón, establecida en el **Título 21 del Código de Regulaciones Federales, parte 118**. Esta regulación se aplica a productores con **3,000 o más gallinas ponedoras** que producen huevos para consumo directo y no venden toda su producción directamente al consumidor. No obstante, esta exención **se limita a los requisitos de la parte 118 y no coloca a la granja fuera de toda regulación federal o estatal**. La FDA establece que las explotaciones con menos de 3,000 ponedoras pueden ser inspeccionadas o investigadas ante situaciones específicas, como la investigación de un brote.

El retiro comprendió todos los **huevos orgánicos de grado A procedentes de gallinas criadas en pastoreo** (*Grade A Pasture Raised Organic Eggs*) de la marca **Leaping Bear Farm**, comercializados en contenedores de cartón **con fechas impresas del 1 de junio al 5 de septiembre de 2026**. Los productos se distribuyeron en **18 mercados de productores, tiendas, cooperativas y establecimientos de alimentos de Vermont**. La empresa también acordó suspender la venta y distribución de huevos hasta que la autoridad estatal determine que la cepa ya no representa un riesgo para la salud pública.

Cabe señalar que en México 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. Agencia de Agricultura, Alimentos y Mercados de Vermont (VAAFM) (11 de septiembre de 2026). *Salmonella* detected in eggs from poultry flock in Windsor County. Recuperado de: <https://agriculture.vermont.gov/agency-agriculture-food-markets-news/salmonella-detected-eggs-poultry-flock-windsor-county>
2. Agencia de Agricultura, Alimentos y Mercados de Vermont (VAAFM) (11 de septiembre de 2026). Recall of chicken eggs due to potential *Salmonella* contamination. Recuperado de: <https://agriculture.vermont.gov/recall-chicken-eggs-due-potential-salmonella-contamination>
3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (abril, 2010). Small Entity Compliance Guide: Prevention of *Salmonella* Enteritidis in Shell Eggs During Production, Transportation, and Storage. Recuperado de: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/small-entity-compliance-guide-prevention-salmonella-enteritidis-shell-eggs-during-production>
4. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (28 de agosto de 2024). Inspection of egg farms for monitoring compliance with egg safety rule (Program 7303.836). Recuperado de: <https://www.fda.gov/media/181373/download>
5. Código de Regulaciones Federales (eCFR) (2026). Título 21, § 118.1: Personas cubiertas por los requisitos de la norma para la prevención de *Salmonella* Enteritidis en huevos con cascarón. Recuperado de: <https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-118/section-118.1>
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>