



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de septiembre de 2026



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Proyecto internacional fortalecerá prácticas agrícolas sostenibles y gestión de envases vacíos de productos agrícolas.	2
EE. UU.: Los CDC declaran finalizado el brote multiestatal de <i>Escherichia coli</i> productora de toxina Shiga O145:H28 vinculado con arándanos orgánicos congelados.....	3
Polonia: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en semillas de ajonjolí negro procedentes de la India.....	5
Países Bajos: Detección de <i>Salmonella</i> spp. en productos de carne de ave congelados procedente de Brasil.....	6
Unión Europea: Propone establecer plazos específicos para almacenar carne de ungulados domésticos antes de su congelación.	7

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Proyecto internacional fortalecerá prácticas agrícolas sostenibles y gestión de envases vacíos de productos agrícolas.



Imagen representativa.
Créditos: Naciones Unidas México, 2026.

El 14 de septiembre de 2026, Naciones Unidas México informó que los gobiernos de **México, Madagascar y Uganda** pusieron en marcha un **proyecto internacional destinado a integrar la biodiversidad en sus sistemas agroalimentarios con implicaciones para la inocuidad alimentaria**. La iniciativa tendrá una duración de 24 meses y contará con un financiamiento de 1.8 millones de dólares estadounidenses del Fondo para la Biodiversidad de Kunming (KBF), así como con apoyo técnico y operativo de la **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**.

En México, las actividades se concentrarán en San Quintín, Baja California, y se articularán con el Plan de Justicia para las Personas Trabajadoras Agrícolas de San Quintín. Entre las acciones previstas se encuentran la **capacitación de productores y trabajadores agrícolas, la instalación de parcelas demostrativas, la promoción de alternativas para reducir el uso de plaguicidas y el mejoramiento de los sistemas de recolección y manejo de envases vacíos de productos de uso agrícola**. También se prevé **fortalecer el Sistema Integral de Gestión de Agroenvases de México (SIGA-MEX)** y fomentar acuerdos entre productores, fabricantes, distribuidores y autoridades para mejorar la gestión de estos residuos.

El proyecto también contempla cuatro áreas de trabajo: fortalecimiento de políticas e instituciones; promoción de prácticas productivas favorables para la biodiversidad; desarrollo de mecanismos financieros e incentivos; y generación e intercambio de conocimientos. **La iniciativa se enmarca en el cumplimiento del Marco Mundial de Biodiversidad de Kunming-Montreal**. De acuerdo con la información oficial, 36% de las medidas incluidas en las estrategias nacionales de biodiversidad de 78 países están relacionadas con los sistemas agroalimentarios y más de la mitad de las 23 metas mundiales del marco guardan una relación directa con la agricultura, la ganadería, la actividad forestal, la pesca o la acuicultura. El proyecto permitirá documentar y compartir experiencias antes de la COP17 sobre Biodiversidad, programada del 19 al 30 de octubre de 2026 en Ereván, Armenia.

Cabe señalar que en México 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. Naciones Unidas México (14 de septiembre de 2026). Con apoyo de la FAO, Madagascar, México y Uganda lanzan proyecto para integrar la biodiversidad en los sistemas agroalimentarios. Recuperado de: <https://mexico.un.org/es/322646-con-apoyo-de-la-fao-madagascar-m%C3%A9xico-y-uganda-lanzan-proyecto-para-integrar-la>

2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (29 de octubre de 2025). Kunming Biodiversity Fund approves \$5.8 million in funding for FAO-led projects in seven countries. Recuperado de: <https://www.fao.org/china/news/detail/kunming-biodiversity-fund-approves-5.8-million-in-funding-for-fao-led-projects-in-seven-countries/en>

3. 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>

4. 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.: Los CDC declaran finalizado el brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga O145:H28 vinculado con arándanos orgánicos congelados.



El 21 de septiembre de 2026, los **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC)** declararon **finalizado el brote multiestatal de *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O145:H28**, vinculado con **arándanos orgánicos congelados** suministrados por **Frutas y Hortalizas del Sur S.A.** (de San Carlos, Chile). La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) también dio por concluida su

investigación. A esa fecha, el brote acumuló **17 casos, 6 hospitalizaciones y ningún fallecimiento** en **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, de laboratorio y de trazabilidad confirmó la relación con los arándanos 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. Además, una muestra de arándanos congelados de la marca GreenWise, recolectada y analizada por Publix, resultó positiva a la misma cepa de STEC O145 identificada en los casos. Las muestras de producto terminado recolectadas en Estados Unidos posteriormente por la FDA resultaron negativas.

Los retiros del mercado comprendieron los siguientes productos:

- ⚠ 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.
- ⚠ El **29 de julio**, Publix amplió el retiro 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.
- ⚠ 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 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,

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Michigan, Minnesota, Misisipi, Misuri, Nebraska, Ohio, Oklahoma, Tennessee, Texas, Virginia, Virginia Occidental y Wisconsin. No se reportaron casos vinculados específicamente con este producto; su retiro fue preventivo y se sustentó en la información de trazabilidad.

Como parte de la investigación, **la FDA realizó una evaluación regulatoria remota de Frutas y Hortalizas del Sur S.A.** y revisó los registros, procedimientos y controles preventivos de la empresa. Asimismo, **incluyó productos de la compañía en la Alerta de Importación 99-35.** En consecuencia, los arándanos congelados procedentes de este establecimiento que sean ofrecidos para su ingreso a Estados Unidos pueden ser detenidos sin examen físico, hasta que la empresa demuestre que corrigió las condiciones que motivaron la medida.

Aunque el brote y la investigación concluyeron, los productos retirados tienen fechas de consumo preferente que se extienden hasta 2028. Por ello, los CDC y la FDA recomendaron a los consumidores revisar sus congeladores, no consumir los productos afectados y desecharlos o devolverlos al establecimiento donde fueron adquiridos.

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) (21 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) (21 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) (16 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>

Polonia: Detección de *Salmonella* spp. en semillas de ajonjolí negro procedentes de la India.



Semillas de ajonjolí negro.
Créditos: iStock/ValentynVolkov.

El 18 de septiembre 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 Polonia**, se detectó la presencia de *Salmonella* spp. en **semillas de ajonjolí negro** procedentes de la **India**.

De acuerdo con la notificación, el **análisis microbiológico confirmó la presencia de *Salmonella* spp.** en las unidades analizadas. Conforme a la regulación europea, estos productos deben acreditar la **ausencia de *Salmonella* spp. en 25 g.**

El evento fue clasificado como **notificación de rechazo en frontera** y el nivel de riesgo fue catalogado como **grave**. La medida adoptada fue la **incautación del producto**. Asimismo, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206** incluye las semillas de ajonjolí procedentes de la India entre las **mercancías sujetas a condiciones especiales para su entrada en la Unión Europea**, debido al riesgo de contaminación por *Salmonella* spp. **La frecuencia de los controles de identidad y físicos establecida para esta combinación de producto, origen y peligro es del 30%.**

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de semillas de ajonjolí procedentes de la India**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (18 de septiembre de 2026). Notification 2026.8297: *Salmonella* spp. in black sesame seeds from India [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/873338>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (18 de septiembre de 2026). Notification 2026.8297: *Salmonella* spp. in black sesame seeds from India [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/873338/es/>

3. Comisión Europea (CE) (9 de junio de 2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj/spa

4. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

5. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en productos de carne de ave congelados procedente de Brasil.



Filetes de pollo.
Créditos: iStock/years.

El 17 de septiembre de 2026, los Países Bajos notificaron, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, dos detecciones de ***Salmonella* spp.** en **productos de carne de ave congelados procedentes de Brasil**. Los hallazgos se produjeron durante **controles oficiales de mercado** y las muestras fueron tomadas el 11 y 10 de agosto de 2026, respectivamente.

En **cada notificación**, cinco submuestras de 25 g fueron agrupadas para obtener **una muestra compuesta de 125 g**. La detección de ***Salmonella* spp.** en la muestra compuesta significa que **al menos una de las cinco submuestras resultó positiva**. Conforme al **Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, estos preparados de carne de aves deben presentar **ausencia de *Salmonella* en 25 g**; por ello, el cargamento incumplió el criterio de seguridad alimentaria y las partidas fueron detenidas.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera**, y los niveles de riesgo se catalogaron como **grave**. Debido al incumplimiento, **el cargamento fue retenido y rechazado en frontera para su reexpedición o destrucción**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoonosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

- Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de septiembre de 2026). Notification 2026.8249: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867691>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de septiembre de 2026). Notification 2026.8252: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil [Ficha pública de la notificación]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867717>
3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de septiembre de 2026). Notification 2026.8249: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/867691/es/>
4. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de septiembre de 2026). Notification 2026.8252: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil [Registro técnico estructurado]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/867717/es/>
5. 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>
6. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>
7. 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>
8. 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: Propone establecer plazos específicos para almacenar carne de ungulados domésticos antes de su congelación.



Imagen representativa.
Créditos: iStock/asikkk.

El 7 de septiembre de 2026, la Comisión Europea publicó un **proyecto de Reglamento Delegado** que propone **modificar las condiciones de almacenamiento y transporte de la carne refrigerada de bovinos, ovinos, porcinos, caprinos, equinos u otros ungulados domésticos destinada a congelación**. La iniciativa permitiría congelarla dentro de los **seis días posteriores al sacrificio**, si se mantiene a una temperatura máxima de **7 °C**, o dentro de los **14 días posteriores al sacrificio**, si se conserva a un máximo de **3 °C**. La iniciativa se

encuentra abierta a comentarios hasta el **5 de octubre de 2026** y su adopción está prevista para el cuarto trimestre de 2026.

También se permitirían otras combinaciones de tiempo y temperatura, siempre que el operador de la empresa alimentaria demuestre, mediante una evaluación científica adecuada y a satisfacción de la autoridad competente, que las condiciones aplicadas garantizan la inocuidad de la carne. La evaluación deberá considerar la presencia y el crecimiento de **microorganismos patógenos y bacterias alterantes**, tanto antes de la congelación como después de la descongelación.

La propuesta **sustituiría la disposición actual del Reglamento (CE) n.º 853/2004**, según la cual la carne destinada a congelación debe congelarse **“sin demoras indebidas”**, teniendo en cuenta, cuando sea necesario, un periodo de estabilización previo. La Comisión busca precisar este requisito y **brindar mayor flexibilidad a los operadores mediante un enfoque basado en el riesgo**.

El proyecto se sustenta en una **opinión científica de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**, que evaluó, mediante modelos de microbiología predictiva, el crecimiento de bacterias patógenas, indicadoras y alterantes durante la refrigeración, el almacenamiento, la congelación, la descongelación y el almacenamiento posterior de carne bovina, ovina y porcina.

Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Comisión Europea (CE) (7 de septiembre de 2026). Proyecto de Reglamento Delegado de la Comisión por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 en lo relativo a las normas de higiene aplicables a las condiciones de almacenamiento de carne fresca de ungulados domésticos antes de la congelación [Ares(2026)8496844]. EUR-Lex. Recuperado de: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=PI_COM:Ares%282026%298496844

2. Organización Mundial del Comercio (4 de septiembre de 2026). Proyecto de Reglamento Delegado de la Comisión por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004 (Notificación G/SPS/N/EU/965). Recuperado de: <https://eping.wto.org/en/Search/Index?viewData=G%2FSPS%2FN%2FEU%2F965>

3. Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. (2004). Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. EUR-Lex. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/853/oj?locale=es>

4. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2026). Microbiological safety of ungulates meat intended to be frozen and defrosting of frozen ungulates meat. EFSA Journal, 24(1), e9825. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.9825>

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>