



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

24 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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 *Salmonella* Bovismorbificans vinculado con germinados de brócoli.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.



El 23 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:**

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

- ✍ Brote de ***Escherichia coli* O157:H7 (#1421)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (23/09/2026): El número de referencia de la investigación del Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA-FSIS), **2026-04**, había sido incorporado a la tabla correspondiente. Asimismo, la FDA había iniciado la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 25.
- ✍ Brote de ***Listeria monocytogenes* (#1417)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (23/09/2026): La FDA había iniciado la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas es de 40.
- ✍ Brote de ***Salmonella* Bovismorbificans (#1411)**, vinculado con **germinados de brócoli** (10/09/2026): La investigación epidemiológica y de trazabilidad identificó a Evergreen Fresh Sprouts, LLC como el productor común de los germinados consumidos por las personas enfermas. Además, la evidencia microbiológica confirmó la relación del brote con los germinados de brócoli. Mediante secuenciación del genoma completo (WGS), las muestras analizadas en Montana y Washington resultaron positivas y coincidieron con la misma cepa de *Salmonella* Bovismorbificans asociada con los casos reportados. Por lo anterior, el 4 de septiembre de 2026, la empresa inició el retiro del mercado de germinados de brócoli envasados en bolsas o envases plásticos transparentes con tapa abatible, con fechas de caducidad del 7, 9, 11, 14 y 16 de septiembre de 2026. Los productos habían sido distribuidos en tres estados, aunque las autoridades indicaron que pudieron haber llegado a otros más. **Al 24 de septiembre de 2026, el brote comprendía 32 casos, 3 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 6 estados.**
- ✍ Brote de ***Salmonella* Newport (#1403)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (26/08/2026): 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 aumentó de 111 a 116.
- ✍ Brote de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC, múltiples cepas) y *Salmonella* Agona (#1394)**, vinculado con **germinados de alfalfa** (19/08/2026): 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

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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. Sin embargo, el 15 de septiembre de 2026, la FDA informó que **International Sprout Holdings, Inc.**, que opera como **International Specialty Supply (ISS)**, acordó retirar **43,799 lb** (19,867 kg) de **semilla de alfalfa del lote ISS SAL2-24JB**, vinculado con el brote. **Las semillas se distribuyeron en 16 estados de Estados Unidos, Puerto Rico, Canadá, México, Tahití y Venezuela.** El retiro fue clasificado como Clase I debido al riesgo de consecuencias graves para la salud o muerte. También debieron retirarse los germinados producidos con las semillas afectadas. **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 continuaba en 43.
- ✎ 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 10.
- ✎ Brote de ***Salmonella* Oranienburg (#1387)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (08/07/2026): 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 continuaba en 99.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

- ✎ 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 FDA continuaba con las investigaciones de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 18.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1398)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (05/08/2026): El brote había finalizado, pero la investigación de la FDA permanecía activa. La FDA continuaba con la toma de muestras y con la investigación de trazabilidad para determinar la fuente de contaminación. El número de personas enfermas registradas fue de 22.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1392)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (22/07/2026): El brote había finalizado, pero la investigación de la FDA permanecía activa. 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 fue de 234.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1385)**, vinculado con un **producto aún no identificado** (08/07/2026): El brote había finalizado, pero la investigación de la FDA permanecía activa. 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 fue de 38.
- ✎ Brote de ***Cyclospora cayetanensis* (#1390)**, vinculado con **lechuga iceberg presuntamente procedente de México** (15/07/2026): **Al 11 de septiembre de 2026, los CDC declararon concluido el brote multiestatal de ciclosporiasis vinculado con lechuga iceberg presuntamente procedente del centro de México** y retirada por Taylor Farms de México el 17 de julio. Aunque el brote finalizó, la FDA continuaba con la investigación. Las inspecciones *in situ* y la toma de muestras en unidades de producción de lechuga iceberg y en la planta de procesamiento en México, realizadas en coordinación con las autoridades mexicanas, habían concluido, pero los resultados analíticos permanecían pendientes. **Al 11 de septiembre de 2026, el brote acumuló 12,883 casos, 570 hospitalizaciones y dos fallecimientos en 21 estados.** A esa fecha, la FDA manifestó su confianza en que toda la lechuga vinculada con el brote ya se encontraba fuera del mercado.

B. Investigaciones cerradas (fecha de incorporación a la tabla CORE)

- ✎ Brote de ***Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) O145:H28 (#1389)**, vinculado con **arándanos orgánicos congelados** (06/07/2026): El brote había finalizado y la investigación de la FDA había terminado. Al concluir la investigación, los productos retirados habían superado su fecha de caducidad y ya no se encontraban disponibles para la venta. **Al 21 de septiembre, este brote acumuló 17 casos, seis hospitalizaciones y ninguna defunción en Florida y Georgia.**

Durante 2026, las investigaciones relacionadas con la producción o el procesamiento primario en el sector agropecuario han comprendido 18 brotes de ETA asociados con: lechuga iceberg presuntamente procedente de México; chiles jalapeños presuntamente procedentes de México; germinados de alfalfa; germinados de brócoli; melón procedente de Guatemala; arándanos orgánicos congelados; huevos blancos y rojos producidos por gallinas libres de jaula (*cage free*); lechuga romana y 10, con productos aún no identificados.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

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), 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) (23 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) (24 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) (24 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) (15 de septiembre 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>
5. 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>
6. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (14 de septiembre de 2026). Enforcement report. Event ID: 99822. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=99822>
7. 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>
8. 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>
9. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (20 de marzo de 2026). Recalls Background and Definitions. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/industry-guidance-recalls/recalls-background-and-definitions>
10. 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>
11. 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>
12. 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>
13. 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>
14. 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>
15. 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>
16. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (11 de septiembre 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>
17. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (11 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Outbreak Linked to Iceberg Lettuce. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/outbreaks/07-26/index.html>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

18. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (15 de septiembre de 2026). *Cyclospora* Case Data. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/cyclosporiasis/cases/index.html>
19. 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>
20. 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>
21. Taylor Farms (2026). Information Regarding *Cyclospora* and Recall. Recuperado de: <https://www.taylorfarms.com/cyclospora-information-hub/>
22. 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>
23. 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>
24. 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>
25. 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>
26. 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>
27. 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>
28. 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>
29. 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>
30. 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>
31. 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
32. 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>
33. 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 *Salmonella* Bovismorbificans vinculado con germinados de brócoli.



El 24 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 *Salmonella* Bovismorbificans vinculado con germinados de brócoli** producidos por **Evergreen Fresh Sprouts, LLC** (de Moyie Springs, Idaho). **A esa fecha, el brote comprendía 32 casos, 3 hospitalizaciones y ningún fallecimiento en 6 estados:** Idaho, Minnesota, Montana, Oregón, Utah y Washington.

Las personas afectadas tenían entre 2 y 87 años, y el 53% eran mujeres. Las fechas de inicio de los síntomas se situaron entre el 7 de julio y el 3 de septiembre de 2026. **La evidencia epidemiológica respaldó la relación del brote con el consumo de germinados:** De las 27 personas entrevistadas, 26 (96%) informaron haber consumido germinados o microvegetales; de ellas, 22 señalaron específicamente el consumo de germinados de brócoli y una reportó haber consumido una mezcla de microvegetales que contenía brócoli.

La **evidencia microbiológica también respaldó esta relación.** En Montana, las autoridades analizaron un envase sin abrir de germinados de brócoli recolectado en el domicilio de una persona enferma y, mediante secuenciación del genoma completo (WGS), determinaron que la cepa de *Salmonella* Bovismorbificans aislada coincidía con la asociada con el brote. Asimismo, en Washington, las autoridades recolectaron muestras de germinados de brócoli de la marca Evergreen Fresh Sprouts en un supermercado local y en el domicilio de una persona enferma. Ambas muestras resultaron positivas y el análisis por WGS, realizado por socios estatales y la FDA, confirmó que correspondían a la misma cepa de *S. Bovismorbificans* vinculada con los casos de enfermedad. Adicionalmente, la **investigación de trazabilidad** realizada por la FDA y las autoridades estatales identificó a **Evergreen Fresh Sprouts, LLC como el productor común de los germinados consumidos por las personas afectadas.**

Con base en estos hallazgos, el **4 de septiembre de 2026, la empresa inició el retiro del mercado de germinados de brócoli** envasados en bolsas de plástico o en envases plásticos transparentes con tapa abatible, con fechas de caducidad del 7, 9, 11, 14 y 16 de septiembre de 2026. Los productos habían sido distribuidos en Idaho, Montana y Washington, aunque las autoridades señalaron que pudieron haber llegado a otros estados. **Al momento de la actualización, los productos retirados ya no se encontraban disponibles para la venta; sin embargo, la FDA mantenía abierta la investigación para determinar el origen de la contaminación y establecer si había otros productos afectados.**

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 agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 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>
2. Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades de Estados Unidos (CDC) (24 de septiembre de 2026). *Salmonella* Outbreak Linked to Broccoli Sprouts. Recuperado de: <https://www.cdc.gov/salmonella/outbreaks/broccoli-sprouts-09-26/index.html>
3. 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>
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.: 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 22 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:

- ⚠ **Wendy Jimena Olivarría Román**, por detección de **monocrotofos** en **tuna**, originaria del municipio de **León, Guanajuato** (fecha de publicación: 15/09/2026).
- ⚠ **Rodolfo Jiménez Abundio**, por detección de **dimetoato** y **monocrotofos** en **tuna**, originaria del municipio de **Palmar de Bravo, Puebla** (fecha de publicación: 21/09/2026).
- ⚠ **Guadalupe Morales Etchegaray**, por detección de **acefato**, **fluoxastrobin**, **lambda-cyhalotrina** y **propamocarb** en **cebollín**, originario del municipio de **Esperanza, México** (fecha de publicación: 22/09/2026).

En el **contexto regulatorio mexicano**, la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) establece un Límite Máximo de Residuos (LMR) de **0 ppm** para los plaguicidas **dimetoato** y **monocrotofos** en el cultivo de **tuna**. Mientras que establece los siguientes LMR para el cultivo de **cebollín**: **acefato** es de **0 ppm**, **fluoxastrobin** es de **0 ppm**, **lambda-cyhalotrina** es de **30 ppm** y **propamocarb** es de **0.1 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) (22 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 agosto 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>