



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

4 a 19 de agosto de 2017

1. METODOLOGÍA

Se cuantificó la frecuencia de apariciones para diferentes términos de interés en inocuidad y calidad de alimentos en noticias nacionales e internacionales, los cuales fueron clasificados en: **peligros biológicos**, **peligros químicos** y **calidad**.

Posteriormente, se realizó un análisis **falsos positivos**, es decir, **noticias generadas que mencionan un término de interés, pero que no presentan relación con materias de inocuidad y calidad alimentaria**, a las que se les llamó.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

En noticias nacionales, la aparición de términos se distribuyó de la siguiente forma:

- **Peligros biológicos:** 19 menciones.
- **Peligros químicos:** 15 menciones
- **Calidad:** 32 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: **Hepatitis (18)** y *S. aureus* (1). El término *S. aureus* fue clasificado como **falso positivo** (ver definición en punto 1 Metodología). Para el término hepatitis, la mayoría de las noticias generadas correspondieron a falsos positivos, salvo una que se presenta a continuación.

➤ Hepatitis:

- En el marco de la mesa de trabajo para prevenir la hepatitis, la SEREMI de Salud de la Región de Antofagasta, realizó operativo en el centro de la ciudad que dejó varios locales sancionados y alimentos decomisados. Las infracciones fueron baños desaseados, daños en la infraestructura y falta de iluminación. Se prohibió el funcionamiento de tres cafés en pleno centro de Antofagasta. Finalmente, el operativo permitió decomisar más de 70 hamburguesas de soya de un vendedor ambulante.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **marea roja (5)**, metales pesados (5), **medicamentos veterinarios (2)**, **acrilamida (2)** y glifosato (1). Se clasificaron como **falsos positivos** (ver definición en punto 1 Metodología) los términos glifosato y metales pesados.

➤ Acrilamida

- La académica de la Universidad de Santiago de Chile, Dra. Laura Almdares, dio a conocer un producto alimentario similar a las papas fritas en su forma, características y usos, creado con papas y subproductos del pulido de arroz, que permiten hasta tres veces menor absorción de aceite en la fritura y con **menor formación de acrilamida**. La investigación, inédita a nivel mundial, busca reproducir el sabor, olor, color y textura de las papas fritas.

➤ Marea roja

- La SEREMI de Salud de la Región de Los Ríos realizó la Escuela de Gestores Sociales en Valdivia. Se realizó una charla sobre el programa de vigilancia de marea roja que realiza la SEREMI de Salud y recomendaciones para la compra segura de mariscos y pescados.

- A más de un año de la crisis de la marea roja, los locos continúan con la toxina. El recurso presenta niveles de marea roja superiores a 80 microgramos de toxina por 100 gramos de carne de marisco, lo que impide su extracción y su comercialización fresca o congelada. Para superar las brechas que limitan el desarrollo de la producción y comercialización del loco, el Nodo de Mejoramiento Competitivo para Áreas de Manejo Productoras de Loco, iniciativa que es financiada a través de Corfo, implementará un modelo asociativo de comercialización, que incorpora valor al producto y una estrategia de posicionamiento, mediante sistemas de marketing digital. El pazo de ejecución del proyecto es de un año.

➤ Medicamentos veterinarios:

- **El 1 de septiembre empieza a regir el nuevo Sistema de control de comercialización y uso de anabólicos**, el que es fiscalizado por el SAG. Por ello, profesionales del SAG de la Región de la Araucanía, se reunieron con Médicos Veterinarios y Directores Técnicos de establecimientos que expenden medicamentos de uso veterinario de la región con el fin de aclarar dudas y responder consultas de los asistentes sobre el nuevo sistema de plataforma web. El director regional del SAG, Eduardo Figueroa Goycolea, explicó que el Sistema busca controlar la comercialización y uso de anabólicos, por este motivo, **todos los establecimientos importadores, de expendio, Médicos Veterinarios y titulares de predios que vendan, receten o usen estos productos deben inscribirse en el SAG antes del 1° septiembre, ya que a partir de esa fecha su venta estará restringida sólo a los predios que estén inscritos en la plataforma informática del SAG.**

- Seremi de Salud Los Ríos realizó fiscalización a juguetes y golosinas previo al Día del Niño y Niña. La fiscalización se enfocó en la venta de golosinas con sellos ALTO EN, que exige la nueva Ley del etiquetado nutricional, normativa que además protege a los menores de la publicidad y ganchos comerciales.
- En revisión en contraloría se encuentra una propuesta modificación al Reglamento Sanitario de los Alimentos elaborada por MINSAL que restringe significativamente la promoción de sucedáneos de la leche materna. Según la propuesta, los productos para menores de hasta doce meses deberán ser vendidos bajo receta médica. Las empresas tendrán un año para modificar envases.
- La SEREMI de Salud Los Ríos realizó la Escuela de Gestores Sociales en Valdivia. Las charlas incluyeron una presentación sobre la Ley del Etiquetado de los Alimentos, además de un ejercicio de lectura de los envases de los alimentos, en particular de la composición nutricional.
- La Asociación Gremial de Productores de Leche de la Región de Los Ríos (Aproval), **denunció a supermercados por poner en la misma sección productos lácteos y "leches vegetales"** y solicitaron un pronunciamiento del Ministerio de Salud por la comercialización de este tipo de productos bajo la denominación de "leche". La asociación añade que muchos de ellos, o prácticamente todos, se promocionan como libres de lactosa, sin embargo, el reglamento de etiquetado del Ministerio de Economía establece que ningún producto alimenticio se puede promocionar con características que no les corresponde en su naturaleza, los productos vegetales naturalmente no tienen lactosa, por lo que no puede promocionarse esa característica.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos** (23) y Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (9), el cual fue clasificado como **falso positivo** (ver definición en punto 1 Metodología).

➤ Etiquetado de alimentos:

- Carozzi acusa caída de 20% en exportaciones de división de confites por ley de etiquetado. Dicho segmento representa cerca del 50% de los ingresos de la compañía y es el que mayor peso tienen.

Noticias Internacionales

En noticias internacionales, la aparición de términos se distribuyó de la siguiente forma:

- **Peligros biológicos:** 164 menciones.
- **Peligros químicos:** 37 menciones.
- **Calidad:** 17 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos más frecuentes correspondientes a esta clasificación fueron **Salmonella (63), E. coli (43) y Listeria (23)**. Debido a la importancia para la salud pública, se decidió incorporar al análisis los términos *Ciclospora*, *Brucella*, Norovirus, *Clostridium* y *Vibrio*. Al final de esta sección, se incluyó un punto llamado información general, que agrupa información que se vincula a más de un término.

➤ *Salmonella:*

- En el Sistema de Alerta Rápida de para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se registraron alertas vinculadas a la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos: **pollo congelado** (Brasil, Eslovenia, Bélgica, Tailandia); **pollo refrigerado** (Rumania), **Nuggets de pollo** (Polonia); **salchichas** (Francia); **queso de leche pasteurizada** (Francia, Suiza); **Huevos** (Alemania); **hamburguesas de vacuno** (Lituania); **kebab de pollo** (Alemania); **semillas de sésamo** (Nigeria, Sudán); **hojas de betel** (India); **chocolate blanco** (Polonia). Además, se detectó la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos de consumo animal: **harina de soya** (Italia, Reino Unido); **pellets de semillas de lino** (Argentina); **alimento para mascotas** (España).
- **Actualización del brote de salmonelosis asociado a papayas mexicanas:** hay **173 casos** en 21 estados, 50 hospitalizados y **una persona fallecida en Nueva York**. Las pruebas de laboratorio confirmaron que las cepas de la bacteria involucradas en el brote son ***Salmonella kiambu* y *Salmonella Thompson***. El recall producto de este brote se ha ampliado a diferentes marcas de papaya, todas provenientes de la misma granja mexicana ([ver informe anterior](#)).
- Se reportó de un brote de *Salmonella* en Nebraska, el cual se encuentra asociado a una cafetería. El brote ha afectado a 28 personas. Las autoridades están investigando la fuente de la contaminación.
- En el estado de Wisconsin, se reportó un brote de salmonelosis asociado al consumo de arvejas. El brote afectó a 7 personas. No hay personas hospitalizadas ni fallecidas.
- Se reportó de un recall de huevos por contaminación con *Salmonella enteritidis*. El recall se ha realizado en 8 condados del estado de Michigan. No existe claridad si este recall se encuentra asociado a un brote.

➤ *E. coli:*

- En el RASFF se alertó de la presencia de ***E. coli* productora de Shigatoxina (STEC)** en: carne congelada (Uruguay, Brasil). Además, se reportó de la presencia de *E. coli* por sobre los límites permitidos en: almejas vivas (Reino Unido); mejillones vivos (Eslovenia); berberechos vivos (Reino Unido).
- En el estado de Colorado, se reporta de un recall de carne de vacuno por contaminación con *E. coli* O26. No hay casos asociados.

- En Estados Unidos, se publicó un informe que indica que los **brotes de *E. coli*** con casos de Síndrome Hemolítico Urémico (SHU), que afectó a dos niños, ocurrido en marzo de 2016, fue **debido al consumo de leche cruda**.
- En Canadá, se reportó un recall de brócolis listos para el consumo por contaminación con *E. coli* O26. Los productos fueron distribuidos a nivel de retail en la provincia de Columbia Británica. No hay casos de infecciones asociados.
- En Estados Unidos, se reportó un recall de helados por presencia de la bacteria. El producto fue distribuido a nivel de retail en los estados de Kentucky, Missouri, Indiana y Tennessee. No hay casos asociados.
- En Colorado, se reporta de **un brote de *E. coli* STEC** que ha afectado a 8 personas, las que enfermaron después de visitar una feria. Las autoridades están investigando la fuente de la contaminación.
- En el estado de Washington, se reportó un recall de leche cruda por contaminación con *E. coli* STEC. No hay casos de personas enfermas asociados.

➤ *Ciclospora:*

- El CDC y la FDA de Estados Unidos, están investigando un **aumento en el número de casos de ciclosporiasis**. El CDC indica que desde el 20 de agosto existen en Estados Unidos 206 personas enfermas en 27 estados, los que enfermaron desde el 1 de mayo de 2017. Existen **18 personas hospitalizadas**. Se desconoce si los casos están relacionados, si fueron producidos por el mismo alimento o por otro tipo de exposición, sin embargo las autoridades se encuentran investigando para identificar la fuente de contaminación.

➤ *Brucella:*

- Autoridades de Texas están investigando un brote de brucelosis producto de una bacteria resistente, que tiene a una persona hospitalizada. No existe claridad de la fuente de infección, pero se sospecha del consumo de leche cruda, por lo que las autoridades han recomendado no consumir productos lácteos no pasteurizados.

➤ **Listeria:**

- En el RASFF se alertó de la presencia *Listeria* en: **tarama** (huevos de pescado) (Rumania), **salmón ahumado** (España, Dinamarca), **wraps de pollo teriyaki** (Holanda), **productos a base de pato** (Bélgica).

➤ **Norovirus:**

- 30 atletas se vieron afectados por una gastroenteritis en el mundial de atletismo en Londres. Dos casos fueron positivos a norovirus.
- Se reportó de un brote de norovirus en Ohio, Estados Unidos. El brote ha afectado a más de 300 personas y se encuentra vinculado a una tienda de rosquillas.
- En Australia se reportó un brote de norovirus que afectó a 91 pasajeros de un crucero.
- En Canadá, se registró un recall de tortas de frambuesas, las que fueron distribuidas a varias provincias, debido a una investigación de un brote de norovirus.

➤ **Clostridium:**

- En el Reino Unido, se reportó un recall de diferentes productos de carne por las preocupaciones expresadas por la Agencia de Estándares Alimentarios (FSA) respecto a los problemas de varias empresas para el control de *Clostridium botulinum*.

➤ **Vibrio:**

- La OMS indica que los casos de cólera en Yemen han superado los 500.000, de los cuales al menos 1.975 personas han fallecido.

➤ **Información general:**

- Un equipo de investigación de la Universidad de California-Davis publicó sus resultados respecto al trabajo en plásticos modificados para el control de biofilms. El trabajo consta de introducir grupos químicos llamados N-halaminas (un átomo de Nitrógeno y un átomo de Cloro) a películas de plásticos, que fueron probadas utilizando 2 bacterias, *E. coli* y *Listeria*. Los ensayos realizados evaluaron la formación de biofilms, así como el tratamiento de biofilms preformados.

Según el estudio, la película de plástico modificado logró prevenir la formación de biofilms, además, de eliminar los existentes. El grupo N-halaminas puede eliminar las bacterias por contacto directo o por liberación de cloro. Si se aplica blanqueador a base de cloro en la superficie del plástico modificado, los grupos de cloro se recargan. Según el equipo, la película de plástico modificado puede modelarse de diferentes formas, como cintas transportadoras, cajas de plástico o añadirse a los equipos existentes como material de revestimiento.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas** (26), colorante (3), metales pesados (2), dioxinas (2), **medicamentos veterinarios** (2), **ocratoxina** (1) y **acrilamida** (1). Los términos dioxinas, metales pesados y colorantes se clasificaron como falsos positivos (ver definición en punto 1 Metodología).

➤ **Plaguicidas:**

Dentro de este término, se generó información para **Chlorpirifos y Fipronil**.

▪ **Chlorpirifos:**

- En el RASFF de la Unión Europea, se informó de la presencia de este plaguicida en **limones y pimienta proveniente de Turquía**.

▪ **Fipronil:**

- En algunas granjas productoras de huevo de Holanda y Bélgica se utilizó **fipronil** (plaguicida no autorizado para uso directo o indirecto en animales de producción), lo que desató una crisis alimentaria, ya que **miles de huevos fueron exportados a al menos 18 países de la UE**, siendo el más afectado Alemania. Producto de lo anterior, autoridades alemanas recomendaron a su población, especialmente niños, que no consuman huevos hasta que puedan localizar todas las granjas contaminadas.
- Bélgica fue el primer país en detectar el problema, sin embargo, **autoridades belgas admiten que supieron de la contaminación desde junio, un mes antes de que se hiciera público**. El ministro de Agricultura alemán expresó su preocupación sobre esta revelación y por lo que se comunicó directamente con su contraparte belga.

- El Ministro de Agricultura alemán, comentó que **no existe riesgo agudo por el consumo de huevos contaminados** con fipronil y recalzó que plaguicida puede utilizarse en instalaciones, pero está prohibido emplearlo sobre animales destinados, directa o indirectamente, a la alimentación humana.
- 150 empresas holandesas y 57 belgas, han sido cerradas por encontrar en ellas rastros del plaguicida.
- La Federación Holandesa de Agricultura y Horticultura comentó que **ya no existe riesgo para los consumidores, los granjeros por su parte tardarán meses en reanudar la producción.**
- En Bélgica, los Ministros de Agricultura y Sanidad comparecieron ante la comisión de economía y agricultura para dar explicaciones respecto a los huevos contaminados y por el tiempo que se retuvo esta información.
- **Corea del Sur detectó huevos contaminados con fipronil producidos en dentro del país**, por lo que han prohibido momentáneamente la producción en todas las explotaciones con más de 3000 gallinas.
- Bélgica y Holanda iniciaron las investigaciones judiciales para analizar el alcance del caso de los huevos contaminados. Bélgica abrió un caso en la Red de Fraude Alimentario de la UE y pidió la asistencia de Holanda.
- Las autoridades holandesas aún investigan la vía de contaminación con fipronil.

➤ **Ocratoxina A:**

- El RASFF de la UE reportó de la presencia de la toxina por sobre la normativa en **pasas provenientes de Uzbekistán vía República Checa.**

➤ **Medicamentos veterinarios:**

- España albergará a la sede de la Agencia Europea de Medicamentos (EMA) en Barcelona.
- Un estudio de la EMA reveló **que España es el país de la UE donde más antibióticos se venden.** La cantidad de antibióticos para tratamiento de animales es tres veces mayor que en Alemania, país que es el mayor productor de carne de la UE. El estudio también indica que en España, el 95% de los antibióticos se suministran en pre-mezclas, polvos y soluciones oral, el 5% restante se aplica en inyecciones, lo que indica que los tratamientos masivos y grupales (mayoritariamente metafilaris) son una práctica recurrente. El estudio menciona que los países que usan más antibióticos son: España, Chipre, Italia y Portugal.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos** (15) y a FSMA (1), el que fue clasificado como falso positivo.

➤ **Etiquetado de alimentos:**

- En el RASFF se notifica de mal etiquetado en una ensalada lista para el consumo proveniente de Bélgica. El producto se etiquetó como ensalada de pasta en vez de ensalada de atún. Además, no se declaraba el pescado como alérgeno. Adicionalmente, se notifica de productos lácteos, mostaza, cebada y apio no declarados en risotto, gnocchi y polenta congelados listos para el consumo provenientes de Alemania.
- En Estados Unidos, se reportó un recall de hamburguesas de vacuno por mal etiquetado y alérgenos no declarados. Los productos pueden contener leche, no declarado como alérgeno en la etiqueta. El producto también contenía tocino no declarado como ingrediente.
- En Estados Unidos, se reportó un recall de productos a base de pollo por mal etiquetado y alérgenos no declarados. Los productos estaban etiquetados que contenían pollo, leche y soya, pero realmente contenían pavo, con alérgenos adicionales como huevo y pescado, lo que no estaban declarados en la etiqueta.
- En Estados Unidos, se reportó un recall de ensalada César por mal etiquetado y alérgenos no declarados. El producto contenía trigo, conocido alérgeno, no declarado en la etiqueta.
- En Estados Unidos, se registró un recall de pizza por no declarar la presencia de lecitina de soja como alérgeno.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de apariciones fue **calidad, seguido de peligros biológicos y peligros químicos.** Dentro de la clasificación calidad, el término que generó mayor cantidad de información fue etiquetado alimentos. Una de las noticias importantes a desatacar en este término fue la **denuncia realizada por APROVAL respecto a la venta de jugos vegetales bajo el nombre de "leche".**

Respecto a la clasificación de peligros químicos, es importante destacar la información generada para el término medicamento veterinario, la que indica **que a partir del 1° de septiembre empezará a regir el nuevo sistema de control de comercialización y uso de anabólicos**. En la clasificación de peligros biológicos, se generó gran cantidad de información para el término hepatitis, la que en su mayoría fue clasificada como falsos positivos.

La mayor cantidad de información generada a **nivel internacional** corresponde a la clasificación de **peligros biológicos, seguida de peligros químicos y calidad**. Dentro de la clasificación de peligros biológicos, se destaca **el brote de Salmonella asociado al consumo de papayas provenientes de México**. Es destacable además, **el informe del CDC y la FDA respecto al aumento de casos de ciclosporiasis**.

Para la clasificación peligros químicos, se generó gran cantidad de información sobre la **presencia del plaguicida fipronil en huevos producidos en Holanda y Bélgica, los que fueron distribuidos al menos a 18 países de la UE**. Con respecto a la clasificación de calidad, la totalidad de las noticias generadas se vinculan al término etiquetado de alimentos, particularmente debido a recalls y notificaciones de productos que no declaraban ingredientes como alérgenos.

4. MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información visita:

[Observatorio en Inocuidad y Calidad de Alimentos](#).

Para descargar los informes anteriores haz clic en el siguiente [enlace](#)