



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

20 de septiembre al 4 de octubre de 2017

1. METODOLOGÍA

Se realizó un análisis de los términos de interés en inocuidad y calidad de alimentos, desde el 20 de septiembre al 4 de octubre de 2017, cuantificándose en noticias nacionales e internacionales, los cuales fueron clasificados en: **peligros biológicos, peligros químicos y calidad**.

Posteriormente, se realizó un análisis de las 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 **falsos positivos**.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

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

- **Peligros biológicos:** 60 menciones.
- **Peligros químicos:** 9 menciones.
- **Calidad:** 63 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: **Hepatitis (54), E. coli (4), Norovirus (1) y Salmonella (1)**. El término E. coli y hepatitis fueron clasificados como **falsos positivos**. Se adicionó la categoría de **información general**, cuando la información contenida en una noticia es vinculada a más de un término.

➤ Información general:

- Fueron anunciados los **3 ganadores chilenos del Desafío Google.org**, el certamen que busca apoyar a **organizaciones sin fines de lucro y fomentar proyectos de innovación** con impacto social en América Latina. Los premiados son el **Centro de conservación de la Biodiversidad "Chiloé-Silvestre"**, con su proyecto que aborda la falta de conocimiento acerca de la **marea roja** en las comunidades costeras. El otro ganador es **Red de Alimentos**, mediante la creación de un **banco virtual**, mediante una aplicación que **conectara directamente** y en tiempo real **al donante de alimentos con las organizaciones sociales** y la **Fundación Piensa Verde**, mediante un **programa de reciclaje de plástico y aluminio basado en recompensas para los pasajeros del transporte público**. Ahora estas organizaciones participan por un lugar en la final regional.

Peligros Químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja (7), saborizantes (1), DDT (1)**. Los términos saborizante y DDT fueron identificados como **falso positivo**.

➤ Marea roja

- El **Instituto de Fomento Pesquero (IFOP)**, inauguró el **Centro de Estudios de Algas Nocivas** en la ciudad de Puerto Montt. El centro es una instancia de cobertura nacional, de ordenamiento y sistematización científico-técnica y administrativa que **planifica, proyecta y ejecuta investigación y acciones operacionales ligadas a floraciones de algas nocivas (FAN) y sus efectos**, dada la relevancia de estos eventos en el país, particularmente en los fiordos y canales sur australes.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos** (62) y **Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)** (1). La mayoría de las apariciones de etiquetado correspondieron a **falsos positivos**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- **Coca cola redujo a la mitad el azúcar** de dos de sus marcas más emblemáticas. **Fanta** redujo el azúcar de sus recetas en un 60%, mientras que **Sprite** la redujo en un 50%, **quedado ambos productos con 4,9 gr de azúcar por 100 ml de producto**. La empresa cuenta con 32 productos reformulados, alcanzando un 65% de su portafolio.
- El **Consejo de Defensa del Estado** presentó como nuevo antecedente el **caso de Nestlé y Kellogg's**, como ejemplo de **adaptación a la Ley de Etiquetado**. Esto ante la demanda que presentó **Evercrips Chile contra el fisco de Chile**, para anular la resolución de la **SEREMI de Salud** que le prohibió usar en los envases de sus productos Cheetos y Gatolate las **figuras decorativas de un chita y un gato, ya que van contra la Ley de Etiquetado**, aludiendo que el fallo afecta el derecho de propiedad, ya que prohíbe el ejercicio de la facultad natural de una marca comercial.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 130 menciones.
- **Peligros químicos:** 15 menciones.
- **Calidad:** 44 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (51)**, **E. coli (15)**, **Hepatitis (16)** y **Listeria (18)** y **Campylobacter (11)**. Los términos **micobacterias**, **norovirus**, **Staphylococcus** fueron clasificados como **falsos positivos**. 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: **filetes de pollo congelado** (Polonia, Tailandia a través de Holanda), **semillas de anís orgánico** (Egipto), **carne trozada refrigerada** (Alemania, Holanda), **cúrcuma** (India a través de Reino Unido y Holanda), **pavo entero congelado** (Francia), **filetes de pollo congelado con agua añadida** (Tailandia), **pechuga de pollo salada congelada** (Tailandia, Brasil), **semillas de sésamo** (India), **fuet** (España), **pollo preparado congelado** (Brasil, Tailandia), **almendras sin cáscaras** (Alemania), **carne de pollo refrigerada** (Bélgica), **carne de cerdo congelada** (España), **mejillones vivos** (Holanda), **pechugas de pollo con caldo congeladas** (Brasil), **Salami** (España), **varios productos cárnicos de aves** (Holanda). Además, se detectó la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos de **consumo animal: torta de soja** (Alemania a través de Suiza), **carne de caballo y harina de hueso** (Argentina).
- En **Washington, Estados Unidos**, se realizó **recall** de **leche cruda sin pasteurizar** debido a pruebas que confirmaron la presencia de salmonella en el producto. No se han notificado enfermos.
- En **Noruega** se registró un **brote de Salmonella**, **al menos siete personas** se encuentran infectadas, se estima que la fuente común fue un restaurante ubicado en el **aeropuerto de Oslo**.
- Se reportó un **brote de Salmonella en Canadá**, el cual se ha asociado al **consumo de pollo crudo apanado congelado**, este brote ha afectado a **13 personas en cuatro provincias canadienses**. El gobierno recordó **no cocinar estos productos en microondas** ya que el producto puede alcanzar temperaturas desiguales, considerando que los productos de ave deben ser cocinados a más de **74° C** en el centro.
- Dueños de una **lechería orgánica** en **Washington**, han rechazado la solicitud del estado para que realicen **recall de su leche no pasteurizada**, la cual mostro contaminación por Salmonella, durante las pruebas de rutina realizadas por los funcionarios de agricultura, por esto funcionarios de salud han llamado a **no consumir leche cruda**. Hasta el momento no se han reportado enfermos.

➤ **Listeria:**

- El **RASFF de la Unión Europea** informó de la presencia de **Listeria** en **queso taleggio** (Italia), **pollo asado refrigerado** (Reino Unido) y **salmón marinado refrigerado** (Polonia).
- En **Estados Unidos** se está realizando **recall de ensaladas frescas y ensaladas de jamón**, debido a que inspectores federales encontraran listeria en sus instalaciones. Los productos se han retirado de los estados de Massachusetts, Rhode Island, Connecticut, Maine, Vermont, New Hampshire y Nueva York. No se han reportado enfermedades al respecto.
- En **Estado Unidos**, se realizó **recall de ensalada de pollo de la marca Kroger Co.** debido a posible contaminación con *Listeria monocytogenes*, a la fecha no se han informado de personas enfermas.

➤ **E. coli:**

- En el **RASFF** se alertó de la presencia de **E. coli productora de shigatoxina (STEC)** en: **carne refrigerada** de Uruguay y **vegetal de hoja (*Valerianella locusta*)** proveniente de Italia.
- Dueños de una **lechería orgánica** en **Washington**, han rechazado la solicitud del estado para que realicen **recall de su leche no pasteurizada**, la cual mostro contaminación por Salmonella, durante las pruebas de rutina realizadas por los funcionarios de agricultura, por esto funcionarios de salud han llamado a **no consumir leche cruda**. Hasta el momento no se han reportado enfermos.

➤ **Vibrio**

- **Yemén** se encuentra en crisis con uno de los peores **brotos de cólera en el mundo**. Según informes de la **OMS**, se estima que hay **5.000 personas infectadas cada día**, estimándose que a finales de 2017 podría llegar a **1 millón de casos**. Por ello funcionarios de salud de todo el mundo se reunieron en Francia para comprometerse a prevenir en un **90% los casos de cólera para el año 2030**. La enfermedad propaga a través del agua o alimentos contaminados con la bacteria *Vibrio cholerae*, muriendo unas 100.000 personas cada año debido a la enfermedad.

➤ **Hepatitis:**

- En **Michigan, Estados Unidos**, se realizó el llamado a **las personas que hayan consumido productos horneados** de una tienda de comestibles a buscar atención médica, esto debido a que se **confirmó que un trabajador del local tiene hepatitis A**. No se han reportado más enfermos.

➤ **Campylobacter:**

- El **RASFF de la Unión Europea** informo de **Campylobacter** en los siguientes productos: **muslos de pollo frescos** (Alemania); **Campylobacter coli** y **Campylobacter jejuni** en **pollos enteros refrigerados, muslos de pollo y pechugas de pollo** (Francia).
- En una **granja de Nueva York**, por medio de una inspección estatal, se encontró contaminación con **Campylobacter jejuni** en **leche cruda sin pasteurizar**. Hasta la fecha no se ha confirmado ninguna enfermedad relacionada con la leche.
- **Empresas minoristas británicas**, informaran sobre los resultados de un estudio de Campylobacter en pollo, de esta forma **probaran y analizarán los protocolos entregados por la Agencia de Estándares Alimentarios de Reino Unido (FSA, por sus siglas en inglés)**, cuyo principal interés es alentar y trabajar con los procesadores más pequeños. **En marzo de 2016, la encuesta de FSA encontró que el 11% de los pollos examinados fueron positivos, frente al 19% de dos años antes**. Se espera que la prevalencia siga disminuyendo.

➤ **Clostridium:**

- En **Estados Unidos** se realizó **recall de la bebida "Nitro Cold Brew"**, la empresa elaboradora ha **frenado la producción y se encuentra en proceso de cambio de su proceso de fabricación**, ya que antiguo proceso podría haber permitiendo que la **toxina botulínica** se desarrollara en el producto. No se han informado enfermos.

➤ **Información general:**

- **Ainía Centro Tecnológico de Valencia** desarrolla nuevas técnicas basadas en **biología molecular que, en un plazo inferior a 48 horas, conseguirán detectar en los alimentos patógenos como Salmonella, Listeria monocytogenes, E. coli y el virus de la Hepatitis E**. También se diseñarán nuevos **métodos inmunológicos para identificar alérgenos y toxinas causantes de intoxicaciones alimentarias**.
- Científicos de la **Universidad de Colorado Boulder**, desarrollaron métodos de **nanotecnología para evitar la resistencia a los antibióticos**. El uso de nanopartículas activadas por la luz -llamadas **puntos cuánticos-** liberan un **superóxido**, compuesto que interfiere con los procesos celulares y metabólicos de la bacteria, **lo que desencadena una repuesta que vuelve a la bacteria más susceptible al antibiótico original**.

- El 20 de septiembre la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, publicó un informe donde confirma una **grave falta de nuevos antibióticos en fase de desarrollo para combatir la creciente amenaza de la resistencia a los antimicrobianos**. Estos peligros incluyen **la tuberculosis farmacorresistente que causa alrededor de 250.000 fallecimientos cada año**. Además de las bacterias causantes de la tuberculosis multirresistente, la OMS ha identificado **12 clases de patógenos prioritarios y que requieren con urgencia nuevos tratamientos**. El informe menciona que, de **51 nuevos fármacos en desarrollo, solo 8 de estas moléculas han sido clasificadas como innovadores**.
- **FSA** advirtió que **bolsas reutilizables** pueden presentar un **riesgo de intoxicación alimentaria si se utilizan para transportar alimentos crudos, como carne y pescado**. Se recomienda separar las bolsas para alimentos crudos, de los listos para consumo y artículos del hogar como detergente.
- **San Francisco en Estados Unidos**, quiere regular el **uso innecesario de antibióticos en el ganado**. Por lo que ha liberado una **ordenanza local** que exige a cadenas de supermercados informen anualmente sobre **los antibióticos utilizados por sus proveedores de carnes y aves**. De esa manera el Departamento de Medio Ambiente de San Francisco publicará la información sobre el uso de antibióticos.

Peligros Químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas (5), metales pesados (5), marea roja (1), medicamentos veterinarios (3), acrilamida (1)**. Los términos marea roja, medicamentos veterinarios y metales pesados fueron clasificados como **falsos positivos**.

➤ Plaguicidas:

Dentro de este término, se generó información para **glifosato**:

▪ Glifosato:

- **Francia** confirmó que **antes de 2022 prohibirá el herbicida, en todos sus usos, incluido el agrícola**. Pese a que la **Comisión Europea** se mostró favorable a prolongar su uso en 10 años. Por otro lado, **España** aseguró que seguirán los dictámenes de la **Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA)**, afirmando que tienen una **posición favorable** a la continuidad de uso del glifosato. **Para este mes se espera la decisión final por parte de la Unión Europea**.

➤ Acrilamida:

- El **RASFF de la Unión Europea** detectó acrilamida en altas concentraciones en **galletas con sabor a manzana** provenientes de Bélgica.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (30)** y a **FSMA (10) calidad (4)**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- El **RASFF** de la Unión Europea alertó de la presencia de:
 - a) **E 102-tartrazina y color E 124-Ponceau 4R/ rojo de cochinilla A** y su **etiquetado insuficiente en caramelos de frutas mixtas** provenientes de Turquía.
 - b) **Ingredientes no autorizados** (*Bauhinia purpurea*, *brahmi*, *Cirsium oligophyllum*, *yohimbina*, 1,3 dimetilamina), un **alto contenido de cafeína y etiquetado insuficiente en suplemento alimenticio** de Estados Unidos a través de Holanda.
 - c) **Ingredientes no autorizados** (*Alpha GPC*, *cafeína-malato*, *Selaginella tamariscina*, extracto de *Schisandra chinensis*, *malato de citrulina*, 1,3-dimetilamilamina (DMAA) y *N-acetil tirosina*), **alto contenido de cafeína y etiquetado insuficiente de suplemento alimenticio** de origen desconocido, a través del Reino Unido.
- Se realizó **recall de pavo ahumado en Estados Unidos**, debido a su contenido de **leche, alérgeno no declarado en la etiqueta**. No se han confirmado reacciones adversas debido a estos productos.
- Se llevo a cabo un **recall en Texas de más de 500 kilos de muslos de pollo cortados en cubitos, debido a la presencia de trigo, alérgeno no declarado**. No se han informado reacciones adversas debido al consumo de este producto.

➤ FSMA:

- La **Administración de Drogas y Alimentos (FDA)** ha lanzado una herramienta de **capacitación en línea** para ayudar a las **compañías de camiones** a cumplir con los **requisitos de la nueva Norma de Transporte Sanitario, como parte del enfoque preventivo de FSMA**.

- La **Oficina de Inspección General de Estados Unidos (OIG)** que tiene **responsabilidades de supervisión de la FDA**, publicó un informe resumen del trabajo realizado por la FDA en control de alimentos y realizó cuatro recomendaciones: **(1) mejorar la forma en que maneja las inspecciones de manera de garantizar mejor uso de los recursos (2) mejorar las medidas tomadas contra las violaciones a la ley (3) mejorar puntualidad de las acciones (4) inspecciones de seguimiento oportunas para garantizar que se corrijan las infracciones.**
- La **Oficina de Contabilidad del Gobierno de Estados Unidos (GAO)**, publicó un informe en que recomienda a **FDA y FSIS aumentar sus controles de residuos de drogas peligrosas de las importaciones de productos hidrobiológicos.** Las importaciones representan el **90% de los pescados y mariscos que se consumen en los Estados Unidos.** Los principales actores del mercado de pescados y mariscos de EE.UU son China, Canadá, Vietnam y Chile. La GAO informa que solo **el 2,2%** de los mariscos entrantes de 2015 fueron **examinados por la FDA**, solo **el 0,4% fue muestreado**; y solo **el 0,1% fue muestreado para los residuos de medicamentos.** Por lo que las recomendaciones de GAO fueron: **(1) La FDA debe buscar acuerdos formales con los países exportadores de productos del mar a los Estados Unidos que comprometen a estos países a probar medicamentos de interés para la FDA para niveles máximos residuales (LMR). (2) La FDA debería coordinar y comunicarse con el FSIS en el desarrollo de métodos de análisis de drogas y LMR que también pueden aplicarse al bagre importado. (3) El FSIS debe visitar las granjas de bagre cuando realiza auditorías en otros países para determinar las equivalencias. (4) El FSIS debería incluir planes de monitoreo de residuos para medicamentos y sus LMR al hacer determinaciones de equivalencia.**
- El pasado 5 de septiembre la **FDA**, publicó un comunicado informando sobre la disponibilidad de una **guía o manual para pequeñas empresas, orientada a ayudar a pequeños establecimientos a cumplir con los nuevos estándares de la Ley de Modernización de la Inocuidad de los alimentos (FSMA)**, específicamente en el cumplimiento de estándares mínimos basados en la ciencia para el **cultivo, recolección, envasado y conservación seguro de las frutas y hortalizas cultivadas para consumo humano.**

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, la noticia importante de desatacar es la **buena adaptación que han tenido la mayoría de la industria alimentaria a la Ley de Etiquetado.** Respecto a la clasificación de peligros químicos, se destaca la **importancia de tener un Centro de Estudios de Algas Nocivas**, que será de gran ayuda en toda la costa del país. En la clasificación de peligros biológicos, se incluyeron los **ganadores chilenos al Desafío Google.org**, cuyas iniciativas serán de mucho apoyo en el país.

La mayor cantidad de información generada a **nivel internacional** corresponde a la clasificación de **peligros biológicos, seguida de calidad y peligros químicos.** Dentro de la clasificación de peligros biológicos, se destacan los **peligros de consumir leche cruda sin pasteurizar.** Para la clasificación de peligros químicos, se genera gran cantidad de información la discusión que se está llevando a cabo en la **Unión Europea frente a las regulaciones de glifosato.** Con respecto a la clasificación de calidad, las noticias generadas se vinculan a **evaluaciones realizadas a la FDA en Estados Unidos, para el cumplimiento del FSMA.**

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](#).