



## INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

29 de diciembre de 2017 a 15 de enero de 2018

### 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. Las noticias generadas por los términos más frecuentes fueron analizadas en el presente informe. Se eliminaron las noticias 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:** 10 menciones.
- **Peligros químicos:** 10 menciones
- **Calidad:** 9 menciones.

#### Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: **Campylobacter** (1), **Salmonella** (3) y **Hepatitis** (6). Para el término hepatitis, la mayoría de las noticias corresponden a falsos positivos. Al final de esta sección existe un punto llamado información general, en el que se incluyen noticias que involucran a más de un patógeno.

##### ➤ **Campylobacter:**

- El Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (ITENE) ubicado en Valencia, España, logró crear un envase generador de atmósfera modificada para mantener la carne de ave envasada en condiciones idóneas de frescura en todo momento.

##### ➤ **Salmonella:**

- Se reporta de un **brote de salmonelosis en lota**, el cual ha afectado a **174 personas**, con 26 hospitalizados, convirtiéndose en el brote más grande de los últimos cuatro años. El brote se encuentra vinculado al consumo de mayonesa casera de un restaurant de la zona llamado “Dulce y Salado”, el cual se encuentra cerrado y en proceso de sumario sanitario por parte de la autoridad sanitaria.

##### ➤ **Información general:**

- La SEREMI de Salud de la Región de Atacama, entregó material educativo sobre autocuidado y recomendaciones para proteger la salud de la población en diferentes playas de la región. Este material abarca temas como a prevención de enfermedades entéricas, hidratación, salud sexual, además de temas relacionados con manejo de basura y fragata portuguesa. Respecto a las ETAs, la autoridad sanitaria indica que existe un amplio número de agentes patógenos capaz de producirlas. Los síntomas generalmente son diarrea, vómitos y dolor de estómago, aunque también pueden provocar fiebre, enrojecimiento de la piel, taquicardia, y en los casos más graves, hepatitis y meningitis.

#### Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja** (11) y **metales pesados** (1).

##### ➤ **Metales pesados:**

- 111 alumnos del colegio municipal Rosa Medel Aguilera de la comuna de Coronel, fueron sometidos a un examen particular financiado por el municipio para determinar presencia de metales pesados, esto debido que nueve alumnos anteriormente habían arrojado la presencia de metales en su sangre.

### ➤ Marea roja:

- El tribunal ambiental de Valdivia rechazó la demanda de reparación interpuesta por la Municipalidad de Ancud en contra de la Dirección General de Territorio Marítimo y de Marina Mercante (DIRECTEMAR) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), tras el episodio de marea roja que afectó a la región en el año 2016. El Tribunal concluyó que el municipio no acreditó que el daño ambiental (aumento de marea roja) fuera causado por el vertimiento de 9.000 toneladas de salmónes mar adentro.
- Debido al aumento de las toxinas marinas en las costas de Aysén y la confirmación de cinco casos de intoxicación por veneno paralizante por consumo de mariscos provenientes de Aysén, **la Autoridad Sanitaria de la región decidió prohibir la extracción de mariscos en cinco puntos de la región**. El producto involucrado fue decomisado y desnaturalizado en su totalidad.

## 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:

- El Ministerio de Salud (MINSAL) **presentó la Política Nacional de Alimentación y Nutrición**, cuyo objetivo es establecer los principios orientadores para el desarrollo de iniciativas, proyectos, programas y estrategias para enfrentar los problemas relacionados con la alimentación y nutrición en Chile.

## Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 233 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 24 menciones.

## Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Listeria (56)**, **E. coli (48)** y **Salmonella (42)**. Los términos **hepatitis** y **norovirus** fueron incluidos en el análisis por su importancia en salud pública. Debido a la generación de información que se vincula a más de un peligro, al final de esta sección, se incluyó un punto llamado información general, que agrupa este tipo de contenido.

### ➤ Listeria:

- 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: arrollados primavera de pollo (origen aún no establecido), snack de pollo (Alemania), crema de zanahoria y calabaza orgánica congelada (Italia), queso de leche sin pasteurizar (Francia).
- En Estados Unidos se reporta de un recall de galletas por presencia de **Listeria**. El producto fue distribuido en California. No se han reportado casos de personas enfermas vinculadas al consumo de este producto.
- En Canadá se reporta un recall de sándwiches por posible contaminación con **Listeria**. No se han reportado casos de personas enfermas vinculados al consumo de este producto.
- En Estados Unidos se reporta un recall de barras de helado de crema por posible contaminación con **Listeria**. El producto fue distribuido en Nueva York, Pennsylvania, Massachusetts, Vermont, Michigan, Ohio, Indiana, Illinois, Kentucky y Wisconsin. No se han reportados personas enfermas ligadas al consumo de este producto.
- Investigadores utilizaron la secuenciación del genoma completo (WGS) para identificar un brote internacional de **Listeria** causado por salmón ahumado. El brote fue identificado por el sistema de vigilancia de Dinamarca y Francia desde el 2015 hasta el 2017. El brote involucró víctimas en Dinamarca, Francia y Alemania, con víctimas en otros países aún no identificados. El informe destacó que por medio de la aplicación de una comparación interdisciplinaria y transfronteriza en tiempo real y con datos del WGS, las infecciones por **Listeria** pueden prevenirse.
- En Estados Unidos se reporta un recall de sushi por posible contaminación del atún con **Listeria**. El producto fue distribuido en Pennsylvania y Nueva York. No se han reportado personas enfermas vinculadas al consumo del producto.

- Después de que se descubriera *Listeria monocytogenes* en noviembre de 2017 en las instalaciones, la empresa “cocina Gate Gourmet” del Aeropuerto Internacional de Los Ángeles (LAX) ha vuelto al servicio completo de Delta y el servicio parcial para American airlines.

#### ➤ *E. coli*:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *E. coli* enteropatógena en queso de leche cruda (Francia). Además, se reportó la presencia de *E. coli* productora de Shigatoxina (STEC) en: carne de vacuno (Argentina, Uruguay).
- En **Estados Unidos y Canadá, se reporta de un brote de *E. coli* O157: H7 vinculado al consumo de lechuga**. Alrededor de 60 personas han enfermado, incluyendo **dos personas fallecidas, una en Canadá y otra en Estados Unidos**. El WGS muestra que las bacterias de los pacientes de ambos países es la misma cepa, lo que evidencia que es probable que exista una única fuente de origen. Las autoridades aún no realizan recall, sin embargo, las autoridades canadienses han recomendado a la población evitar el consumo de este tipo de lechuga. La Autoridad de Estados Unidos, en un comunicado realizado el 28 de diciembre, indicaba que aún no se encuentra segura de que el alimento involucrado sea lechuga. Desde entonces, el CDC no ha realizado ningún otro comunicado al respecto. Un miembro del Congreso dice que la respuesta del CDC ha sido profundamente alarmante y pone en peligro al público, ya que ha existido una aparente falta de acción y de información pertinente al público por parte del CDC. Posterior a este comentario, el comisionado de la FDA por medio de twitter informó que el brote podría estar vinculado a lechuga romana, pero que como los casos fueron reportados desde final de noviembre a principios de diciembre, la fuente del brote probablemente ya no se encuentra en el mercado. El 10 de enero, las autoridades canadienses dieron el brote por terminado, mientras que las autoridades estadounidenses aún se encuentran investigando.
- En el Reino Unido se reporta un recall de hamburguesas debido a encontrarse vinculadas a al menos una docena de casos de *E. coli* O157.

#### ➤ *Salmonella*:

- En el RASFF se alertó de la presencia *Salmonella* en los siguientes alimentos: Pollo congelado (Brasil, Tailandia, España), pollo apanado refrigerado (Irlanda, con material crudo de Polonia vía Reino Unido), carne picada (Lituania), semillas de sésamo orgánicas (Emiratos Árabes, Nigeria), salchichas de cerdo y vacuno (Holanda), trimming refrigerado de carne de vacuno (Polonia), papas gratinadas (Holanda). Además, se alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos para consumo animal: alimento para cabras y cerdos (Alemania), extruido de raps (Alemania), harina de raps (Alemania).
- En Estados Unidos se reportó un recall de bolsas de coco rallado proveniente de Vietnam por posible contaminación con *Salmonella*. El producto fue distribuido en Ohio, Massachusetts, Washington, California, Oklahoma, Illinois, Michigan, New Jersey, New York, Pennsylvania, Oregon, Florida y Texas. **Un brote se vincula a este recall en Massachusetts, el que al parecer fue provocado por una cepa inusual de *Salmonella*** que no fue encontrada en la base de datos de patógenos del CDC.
- El FSIS está proponiendo nuevas regulaciones para huevos y sustitutos de huevos utilizados como ingredientes en otros alimentos. Estas nuevas regulaciones incluirían los planes y medidas de inocuidad para asegurar que los huevos están libre de patógenos como *Salmonella*. Esta propuesta requeriría que las plantas productoras de huevos implementen el sistema HACCP. El propósito de esto es modernizar el sistema de inspección de las plantas. Bajo el sistema HACCP, los propietarios y gerentes de las plantas podrán adaptar sus sistemas de inocuidad alimentaria para adaptarse mejor a sus instalaciones y equipos. Además, el FSIS planea eliminar las regulaciones prescriptivas y dar a las plantas productoras flexibilidad e incentivo para innovar y lograr una mejor inocuidad alimentaria de sus productos.
- **Varios supermercados franceses admitieron haber vendido productos lácteos infantiles, a pesar de haber sido retirados del mercado por contaminación con *Salmonella***. El presidente Emmanuel Macron mencionó que los responsables deben ser castigados e insistió que Francia pudo asegurar la inocuidad alimentaria.

- A nivel de medios internacionales, se informó del brote de *Salmonella* que afectó a 174 personas en la Región del Bío Bío y que fue vinculado a mayonesa casera.
- Científicos identificaron a *Salmonella* tiphys como la causante de una gran epidemia ocurrida en el siglo 16 en las regiones de Guatemala, México y Perú, que disminuyó la población en un 80%.

### ➤ Hepatitis:

- El departamento de salud del condado de Monroe, Michigan, confirmó un segundo caso de hepatitis A en un individuo que trabaja en un restaurant local. Las autoridades alertaron a los consumidores sobre el hecho y recomendaron la vacunación a la población expuesta.
- Autoridades de Salud del Condado de Salt Lake, Utah, alertaron a los residentes que un estimado de 2.000 personas podrían estar expuestas a hepatitis A por consumir alimentos en una tienda en donde uno de sus empleados se encontraba infectado con el virus. Esta alerta se actualizó ya que se sumaron dos restaurantes más con trabajadores infectados con Hepatitis A.
- Nueve personas en California fueron formalizadas después de entregar alimentos a personas sin hogar, ya que estarían violando una norma sobre compartir comida en lugares públicos. Esta norma fue introducida en respuesta al brote de hepatitis A en California.

### ➤ Norovirus:

- El departamento de salud del condado de Seattle y King confirmó nueve casos de norovirus ligados a un restaurante. Inicialmente, cinco personas reportaron síntomas de náusea, vómitos y diarrea luego de consumir alimentos en el restaurant. Posteriormente, cuatro empleados reportaron síntomas similares. El alimento involucrado aún no se ha identificado.
- En Tacoma, Washington, se han reportado un brote de norovirus que ha afectado al menos 400 personas. El brote está vinculado a un restaurant.

### ➤ Información general:

- La Colaboración Analítica entre Agencias de Inocuidad Alimentaria (IFSAC) publicó las estimaciones de atribución a la fuente de origen de enfermedades transmitidas por alimentos para el año 2013 para cuatro bacterias: *Salmonella*, *E. coli* O157, *Listeria monocytogenes* y *Campylobacter*. Esta agencia es una colaboración entre el Centro para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Servicio de Inocuidad Alimentaria e Inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-FSIS). El informe identificó los alimentos más importantes causante de enfermedades en humanos. Desde el año 1998 hasta el 2013 se identificaron 1.042 brotes que fueron confirmados de estar causado por alguno de estos 4 patógenos. Los alimentos involucrados en estos brotes fueron clasificados en 17 categorías. Los resultados del estudio muestran que las salmonelosis son producidas por diferentes alimentos, con más de 75% causadas por vegetales con semillas (como tomates), huevos, pollo, otros productos como nueces, cerdo, carne de vacuno y frutas. Las enfermedades provocadas por *E. coli* O157 fueron comúnmente causadas por verduras de hojas verdes, otras hortalizas y carne de vacuno. Estas categorías de alimentos causaron más del 75% de los brotes de *E. coli* O157. Los casos de listeriosis generalmente estaban relacionados con productos lácteos y frutas. El informe afirma que la poca frecuencia de estos brotes hace que estas estimaciones sean menos confiables que las de los otros patógenos. Respecto a *Campylobacter*, las enfermedades no causadas por lácteos, se relacionaron la mayoría de las veces con pollo. La mayoría de los brotes de *Campylobacter* se asociaron con leche cruda, la que no es consumida ampliamente en el país. Los brotes de campylobacteriosis fueron separados en lácteos y no lácteos, para resaltar otras fuentes de origen de la bacteria como el pollo.
- El CDC indicó cuales son los cinco microorganismos que provocan más enfermedades transmitidas por alimentos en Estados Unidos: **Norovirus, Salmonella, Clostridium perfringens, Campylobacter y Staphylococcus aureus.**

Otros patógenos no causan una gran cantidad de casos, pero cuando lo hacen, la probabilidad que las enfermedades conduzcan a hospitalización es mayor. Estos patógenos incluyen: *E. coli*, *Clostridium botulinum*, *Listeria*, *Vibrio* y *E. coli* productora de shigatoxina (STEC).

- Una investigación publicada a final del 2017 mostró que las tasas de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) disminuyeron en un 22% después de la implementación de la ley de licencia remunerada por enfermedad en jurisdicciones que apoyan esta ley a diferencia de las jurisdicciones que no las apoyaron, ya que la tasa de enfermedades aumentó, demostrando que la licencia por enfermedad puede ayudar a controlar la propagación de las ETAs por medio de trabajadores contagiados.

## Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas (4)**, **metales pesados (2)**, **marea roja (2)**, **saborizantes (2)** y **colorantes (1)**. Los términos metales pesados, colorantes y saborizantes fueron clasificados como falsos positivos.

### ➤ Plaguicidas:

Dentro de este término, se generó información para **glifosato, imidacloprid, clotianidina y tiametoxam**.

#### ▪ Glifosato:

- La canciller alemana, Angela Merkel, el líder socialdemócrata, Martin Schulz, y el primer ministro bávaro, Horst Seehofer, han confirmado hoy que han llegado a un acuerdo para reeditar la gran coalición para formar gobierno. El acuerdo toca muchos temas, dentro de los cuales se puede mencionar la disminución drástica del uso de glifosato en la agricultura con el objetivo de su erradicación.

#### ▪ Imidacloprid, clotianidina y tiametoxam:

- La Comisión Europea se muestra decidida a dar nuevos pasos para prohibir tres insecticidas neonicotinoides (imidacloprid, clotianidina y tiametoxam) altamente tóxicos para las abejas. En las próximas semanas está prevista una reunión de su comité permanente para tomar la decisión. En diciembre del 2013, la Comisión Europea ya restringió su uso de manera que están prohibidos en todos los cultivos atractivos para las abejas (girasol, colza, almendros, etc.).

No obstante, hay importantes excepciones, lo que hace que los agricultores puedan echar mano de ellos tras la floración, en los cereales de invierno y en los invernaderos.

### ➤ Marea roja:

- Se informa sobre la prohibición de extracción de mariscos en el litoral de Aysén.

## Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (15)** y a **FSMA (7)**.

### ➤ Etiquetado de alimentos:

- Una **nueva regulación para la autorización de nuevos alimentos (novel food)**, entre los que se pueden incluir los productos elaborados con nuevas técnicas, hongos o incluso los insectos, ha entrado en vigor en la Unión Europea (UE) con un sistema de autorización centralizada para agilizar su proceso de entrada en el mercado. **La Comisión Europea (CE) recordó que esta normativa entró en vigor el 1 de enero**, con una nueva lista de productos autorizados en la UE. Según esta normativa, los procedimientos de autorización de nuevos alimentos se centralizarán a través de la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), que será la encargada de evaluar la entrada o su denegación. La autorización incluye una serie de condiciones para el uso de los productos y requisitos en el etiquetado y busca también permitir la entrada de productos tradicionales de terceros países en el mercado europeo. Entre otros aspectos, la legislación europea exige que los productos sean seguros para el consumo y que estén etiquetados de forma adecuada sin generar confusión en el consumidor..

### ➤ FSMA:

- Un reporte de la Oficina del Inspector General para el departamento federal de servicios humanos y de salud menciona que la FDA no siempre es oportuna en la evaluación de los riesgos para la salud, o eficiente en el manejo de las verificaciones de auditoría y sus informes de estado no son oportunos, no están completos y sus datos no son precisos.

De acuerdo con el documento, la FDA generalmente confía en que las empresas protejan la salud pública al retirar voluntariamente los productos alimenticios que presentan un riesgo o están son defectuosos. La FDA supervisa y evalúa la idoneidad de los esfuerzos de recuperación de una empresa. Desde que se firmó la Ley de Modernización de la Seguridad Alimentaria (FSMA) hace siete años, la FDA tiene el poder de ordenar a las empresas que retiren los alimentos, pero solo ha usado esa autoridad dos veces. La FDA tiene que determinar que existe una "probabilidad razonable" de adulteración de los alimentos antes de que ordene un retiro.

- La FDA publicó una guía para la industria que detalla cómo planea aplicar la FSMA. La nueva guía le dará a la industria alimentaria una hoja de ruta para las nuevas reglas, pero también detalla partes de la ley que la agencia no pretende aplicar por el momento, para dar tiempo a considerar cambios u otros enfoques.

### 3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, todas las clasificaciones presentaron similar número de noticias vinculadas a inocuidad y calidad alimentaria. Dentro de la clasificación peligros biológicos, el término que generó mayor cantidad de información fue hepatitis, sin embargo, gran parte correspondían a falsos positivos. **Para el término *Salmonella*, se destaca el brote de salmonelosis en Lota vinculado a mayonesa casera**, el cual ha afectado a 174 personas. En peligros químicos, una información destacable es la **prohibición de extracción de mariscos en Aysén**, debido al aumento de toxina paralizante y la confirmación de cinco casos de intoxicación. En la clasificación calidad, es importante mencionar la **presentación por parte del MINSAL de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición**.

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, los términos que generaron mayor cantidad de noticias fueron *Listeria*, *E. coli* y *Salmonella*. Respecto al término *E. coli*, es importante mencionar el **brote de *E. coli* 0157 vinculado a lechuga que afecta a Estados Unidos y Canadá** el cual ha afectado a 60 personas en ambos países, incluyendo a dos fallecidos. Respecto a *Salmonella*, se destaca la información de que varios **supermercados franceses admitieron vender productos lácteos infantiles a pesar de haber sido retirados del mercado** por contaminación con la bacteria. Para la clasificación peligros químicos, destaca la información de una posible **prohibición de tres plaguicidas neonicotinoides por ser altamente tóxicos para las abejas**. Con respecto a la clasificación de calidad, destaca la noticia sobre la publicación por parte de la FDA de **una guía para la industria que detalla como esta autoridad planea aplicar la FSMA**, dando una hoja de ruta para las nuevas reglas y detallando que partes de la ley no pretende aplicar por el momento.

### 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](#)