



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 de febrero al 15 de febrero 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:** 1 mención.
- **Peligros químicos:** 67 menciones
- **Calidad:** 13 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: norovirus (1), siendo clasificado como **falso positivo**.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja (64)** y metales pesados (2) y aflatoxina (1). Estos últimos dos términos fueron clasificados como falso positivos

➤ Marea roja:

- El **Ministerio de Salud decretó alerta sanitaria** preventiva para las regiones de **Los Lagos y Aysén**, para que las Autoridades Sanitarias Regionales adopten todas las medidas que permitan proteger la salud de la población. Como respuesta a la rápida floración algal que ha traído un aumento en los niveles de toxicidad de los moluscos bivalvos. Dado que los niveles registrado sobrepasan la norma, la **Autoridad sanitaria determinó la prohibición de la extracción de mariscos en las zonas afectadas**. A la fecha **14 personas han presentado síntomas de intoxicación por veneno paralizante de los moluscos**, las cuales recibieron atención médica oportuna y se encuentran **fuera de peligro**. La alerta sanitaria regirá hasta el 12 de mayo de 2018, sin perjuicio de la facultad de disponer su prórroga o su término anticipado, si las condiciones lo ameritan
- La **Seremi de Salud de Magallanes dispuso el cierre de parte del Estrecho de Magallanes prohibiendo la extracción y venta de caracol Piquilhue**, debido a que los análisis dieron positivo a Veneno Diarreico de los Mariscos (VDM). La Seremi recalcó la compra solo en lugares autorizados.
- **Seremi de Salud de los Ríos** tras confirmar la presencia de veneno paralizante, decretó prohibición parcial de extracción en el **sector de Huiro** para la especie loco.
- Según informe de **Sernapesca, 2.450 toneladas** de salmones en 82 centros de cultivo han sido afectadas en las regiones de **Los Lagos y Magallanes**. Sernapesca destacó que toda la mortalidad se ha tratado en tierra: **reducción en planta de proceso (harina de pescado), ensilaje o vertederos autorizados**. Aseguraron que se mantienen en situación de alerta, monitoreando la evolución de los bloom de algas en las regiones afectadas, y que semanalmente se entregará un reporte con la situación general de las floraciones algales y su impacto en la acuicultura.

- **Salmoneras** sufrieron caídas en la bolsa, entre las principales empresas se encuentran **Multifoods, Invermar y Salmones Camanchaca**. Sin embargo, Salmón Chile baja las alarmas por bloom de algas que ha afectado la zona sur del país y ratifica que **efectos han sido menores que la crisis del año 2016, representando las pérdidas un 0,9% de la biomasa a diferencia del 14% del año 2016**. De todas maneras aseguró que se mantienen alerta ya que el fenómeno se extenderá todo el verano.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos etiquetado de alimentos (12), calidad alimentaria (1). Este último fue clasificado como **falso positivo**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- Estudio realizado a **1584 nutricionistas y estudiantes de la carrera**, reveló, que si bien hay una buena percepción de la ley de etiquetado, consideran relevante **mejorar su aplicación al interior de los establecimientos educacionales** e implementaciones de modificaciones futuras. Se menciona hacer énfasis en alimentos no contemplados como los no envasados, comida chatarra y suplementos alimenticios. Asimismo, consideran importante que las **bebidas alcohólicas tenga información al respecto**.
- Extenso reportaje del **New York Times**, analizó el impacto de la **ley de etiquetado** en el país, el periódico estadounidense repasó la extensa discusión del proyecto de ley, con opiniones a favor y en contra. Menciona que estas medidas han sido el intento más ambicioso de cambiar la cultura alimentaria de un país y podrían convertirse en un modelo para darle un giro a la tendencia de epidemia de obesidad en el mundo. Se explica que la motivación de esta ley es debido a que se estima que $\frac{3}{4}$ de la población chilena tiene sobrepeso y obesidad y los costos médicos asociados a esto suman el 2,4% de todos los gastos de salud en Chile y se espera que para el 2030 esta cifra suba a un 4%.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 138 menciones.
- **Peligros químicos:** 8 menciones.
- **Calidad:** 19 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Listeria (42), Salmonella (30), , E. coli (24) norovirus (13) y hepatitis (12)**. 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.

➤ *Salmonella:*

- Estados Unidos denegó la entrada a 14 cargamentos de **camarones debido a contaminación con salmonella**, 13 de estos provenientes de India y el otro de Indonesia.
- En **Minnesota, Estados Unidos, dos niños enfermaron de Salmonella**, atribuida a contaminación cruzada con **comida cruda para mascotas**. Los dueños de la empresa de alimentos para perros, retiró los productos y notificó a los clientes. La **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA por sus siglas en inglés) y el Centro de Control de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés)**, advierten que **no se debe alimentar a las mascotas con alimentos crudos**, debido al alto riesgo de exposición a bacterias peligrosas, que para animales y humanos. Si se desea alimentar a una mascota de esa manera se recomienda mantener estrictas medidas de higiene al manipular los alimentos, así como también, tomar medidas relacionadas con el contacto con la mascota.
- El **Departamento de Agricultura de Estados Unidos**, emitió alerta sobre brote de salmonella **en ensalada de pollo** vendido en Minnesota, Iowa, Nebraska, Illinois y Dakota del Sur. Los funcionarios del departamento de salud pública de Iowa dijeron que aun no tienen detalles ya que el brote se encuentra en etapas tempranas.

- Respecto al **recall** realizado a los productos de una **empresa francesa de lácteos**, ésta admitió que algunos de sus productos pueden haber estado contaminados con salmonella por más de una década, esto debido a que la cepa del brote del año 2017 (donde se han registrado 38 casos de niños enfermos y se han retirado millones de cajas de leche), es la misma de un **brote ocurrido el año 2005**, donde hubieron 146 niños enfermos, a causa de productos lácteos de la misma empresa.
 - Noticias notifican de un **brote ocurrido en noviembre de 2017**, en un restaurante **en Colorado, Estados Unidos**, el que provocó la muerte de una persona y al menos 13 personas enfermas. El departamento de salud no ha notificado al público al respecto, sin embargo, se han realizado desde noviembre a la fecha, 6 inspecciones al restaurante, donde se han notificado **5 violaciones** que podrían haber representado un riesgo de enfermedad transmitida por los alimentos.
 - Informe de **Food and Water Watch**, indicó que bajo el nuevo **Sistema de Inspección de Aves de Estados Unidos (NPIS)**, el **30% de las 43 plantas de NPIS** no cumplió con el con las pruebas de verificación de salmonella. A diferencia del 13% de las plantas no NPIS, que no cumplieron con el estándar. Este estudio pretende tener bases para detener la implementación adicional de NPIS, ni que se expanda a plantas de sacrificio de cerdos.
- **Listeria:**
- La **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)** ha informado de la existencia de un afectado por **meningitis**, debido a una intoxicación por *Listeria monocytogenes*, asociado al **consumo de un queso de leche cruda de oveja** de proveniencia País Vasco. Los productos implicados han sido distribuidos en Madrid, Cataluña y País Vasco. AECOSAN ha retirado los lotes de queso e informado a las autoridades de las comunidades autónomas para tomar medidas al respecto.
 - La **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA, por sus siglas en inglés)** realizó **recall de nabos por encontrar *Listeria monocytogenes*** en sus pruebas de rutina, a la fecha no se han reportado enfermos asociados al producto retirado.
 - En la ciudad Nueva York, Estados Unidos, se encontró *Listeria monocytogenes* en **leche cruda**, el día 2 de febrero se suspendieron las actividades de la lechería. No se han confirmado enfermedades asociadas a la leche sin pasteurizar.
- Se realizó recall de carnes y queso cortados en sector deli de **minimarket en Rhode island**, Estados Unidos, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes* entre el 18 de enero y el 2 de febrero del presente año. **La sección del minimarket se cerró temporalmente para realizar limpieza.** No se han informado enfermedades confirmadas en relación con este reporte.
 - Respecto al brote de listeria que ocurre en **Sudáfrica**, el **Instituto Nacional de Enfermedades Transmisibles (NICD, por sus siglas en inglés)** informó esta semana que la cantidad de casos confirmados de listeriosis es ahora **de 852 y que han muerto 107 personas**. De los 852 casos confirmados, el **42%** eran bebés menores de 1 mes. El brote comenzó en **enero de 2017 y a la fecha se sigue sin identificar la causa del brote**. Se menciona que el Departamento de Salud de Sudáfrica solicitó en diciembre a la Asociación de Productores de Carnes SA y al Foro Red Meat Industry que proporcionen muestras de alimentos o resultados de laboratorio, en busca de *Listeria monocytogenes* en carne procesada, pero ninguna empresa ha cumplido con la solicitud.
- **Norovirus:**
- Por octavo viaje consecutivo, en un **crucero que navega desde Australia**, se enfermaron los pasajeros con norovirus. Afectados están investigando una presentación de demanda colectiva, alegando negligencia en el saneamiento del buque, lo que ha provocado brotes continuos. Aproximadamente **16 mil pasajeros podrían ser elegibles para una compensación.**
 - Brote de norovirus afectó a **personal de seguridad de los Juegos Olímpicos de Invierno en Corea del Sur**. De las **194 personas enfermas, 147 se han recuperado y 47 se encuentran en cuarentena**. Se atribuye el hecho a agua contaminada del hotel donde se hospedaron.
- **Hepatitis:**
- Se confirmó la infección con hepatitis A de un empleado de un **restaurante y hogar de ancianos en Nueva York**. Autoridades llamaron a todas las personas que se encontraron expuestos a contagiarse, tales como, clientes del restaurante, residentes del hogar, visitantes y empleados, a vacunarse y estar atentos a cualquier síntoma de malestar.

- La **autoridad de salud del condado de Salt Lake**, en Estados Unidos, modificó la **regulación de salud : n° 5 sobre sanidad alimentaria**, que implica que los establecimientos de alimentos **vacunen a todos sus empleados si se identifica que un trabajador tomó contacto con una persona infectada** con hepatitis A confirmada. Dando un plazo de **14 días** para cumplir con la vacunación. Esta medida temporal, durante los próximos 120 días, como respuesta al gran brote de hepatitis A en ese condado.
- En **España**, aumentan a **40 los casos de hepatitis A** del brote del restaurante en Palma. 29 de los afectados son clientes del establecimiento, 5 son trabajadores, incluyendo el empleado que inició la cadena de contagios, y 6 son casos terciarios, es decir, personas contagiadas por su contacto con los anteriores enfermos fuera del restaurante.

➤ **Clostridium:**

- Por décima vez desde finales de **noviembre de 2017**, la **Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos ha ampliado el retiro de huevas de salmón** debido a la posible presencia de la peligrosa bacteria *Clostridium botulinum*. Hasta el momento no se han reportado enfermedades asociadas al consumo de estos productos.
- En Oklahoma, Estados Unidos, se han retirado cerca de **2 toneladas de sopa de cerdo cocida**, debido a una desviación del procesamiento que pudo permitir el crecimiento de la bacteria *Clostridium botulinum* y *Clostridium perfringens*. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades.

➤ **Información general:**

- FDA notificó entre diciembre de 2017 y enero de 2018 a **seis compañías pesqueras de Indonesia debido a desviaciones significativas de la regulación HACCP**.
- **Estudio** publicado por STERICYCLE sobre los **recall realizados en los últimos 5 años en Estados Unidos**, indicaron que aumentaron los productos retirados por FDA en un **92,7% desde el 2012 y de USDA en un 83,4%**. Se informó que los mayores retiros fueron realizados por contaminación bacteriana, siendo **salmonella, escherichia coli y listeria monocytogenes** los más comunes. La otra causa más común de retiro, son los alérgenos no declarados en la etiqueta.

- Informe publicado por la **OMS** bajo el nuevo sistema de **vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos denominado GLASS**, ha revelado la presencia generalizada de resistencia a los antibióticos, las bacterias más frecuentes fueron *E. coli*, *Klebsiella pneumoniae*, *Staphylococcus aureus* y *Streptococcus pneumoniae*, seguidas por *Salmonella spp.* El informe indica que los niveles de resistencia son elevados tanto en países de ingresos altos como en los de ingresos bajos.
- Informe de la **EFSA**, informó sobre los brotes ocurridos en la Unión Europea el año 2016, detallando que el **40% de los brotes ocurrieron en el hogar**. Las principales fuentes de enfermedades fueron **carne y productos cárnicos, principalmente de aves, siendo Salmonella** fue el patógeno más predominante.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **medicamentos veterinarios (1), metales pesados (1), acrilamida (5) y disruptor endocrino (1)**. El término metales pesados fue considerado falso positivo.

➤ **Disruptores endocrinos:**

- Según un estudio realizado por la **Universidad de Nueva York**, la **sal marina** en todo el mundo está contaminada con **pequeños trozos de plástico**. Investigadores suponen que proviene de microfibras y plásticos de un solo uso, como las botellas de plástico. Uno de los problemas que podría presentarse es que **el plástico está hecho con bisfenol A (BPA), un disruptor endocrino** encontrado en la orina de la mayoría de población de ese país

➤ **Acrilamida:**

- La **Unión Europea a través del reglamento UE 2017/2158**, que entrará en vigencia en **abril de 2018**, exigirá a las empresas alimentarias susceptibles de presentar acrilamida, **realizar un plan de control para conocer los niveles de esta sustancia en sus productos y aplicar medidas para disminuirlos**. El reglamento establece niveles de acrilamida determinados para cada grupo de productos, ante esto cuyas empresas superen los límites, deberán adoptar medidas de control.

➤ Medicamentos veterinarios:

- FDA rechazó 5 embarques de **camarón debido a presencia de nitrofuranos, antibióticos prohibidos.**

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (15) y a FSMA (4)**. Este último término se consideró **falso positivo**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- En Estados Unidos, Nueva Jersey, **empanadas de carne de cerdo y de pollo fueron retiradas del mercado por contener huevo, alérgeno conocido**, no declarado en ingredientes de los productos. El error fue descubierto por el personal del FSIS durante las actividades rutinarias de verificación de etiquetas. No ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de estos productos.
- En **Canadá se realizó recall de pollo dulce y amargo con arroz, debido a incorrecta instrucciones para cocinarlo**, esto debido a que siguiendo las instrucciones de la etiqueta no pueden eliminarse bacterias dañinas que este producto pudiese contener. No se han informado enfermos a la fecha.

Para la clasificación calidad, se destaca el análisis del periódico **New York Times, sobre la ley de etiquetado** y su implementación, mencionando que estas medidas han sido el intento más ambicioso de cambiar la cultura alimentaria de un país y podrían convertirse en un **modelo para darle un giro a la tendencia de epidemia de obesidad en el mundo**.

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 *Salmonella*, *Listeria* y Hepatitis. Respecto al término *Salmonella*, se destaca un la conexión entre las dietas crudas para mascotas y el riesgo contraer enfermedades, esto debido a la enfermedad de dos niños con salmonella en Estados Unidos. Sobre *Listeria*, es importante mencionar **el brote en Sudáfrica, que según las autoridades ya registra 852 casos y 107 muertes desde comienzos de año 2017**.

Entre otras noticias se presentan informes resúmenes de retiros alimentarios realizados en Estados Unidos y la Unión Europea.

Para la clasificación calidad, se destacan los problemas de etiquetado en productos.

Por último respecto a los **peligros químicos**, cabe destacar el **reglamento de la Unión Europea**, que a partir de abril de 2018, exigirá a las empresas adoptar medidas de control y reducción de acrilamida en sus productos.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de menciones fue **peligros químicos, seguida de calidad**. Dentro de la clasificación peligros químicos el término que generó mayor cantidad de menciones fue **marea roja**. Destacándose el rápido avance por la zona sur del país. Demostrado por la presencia de **veneno paralizante en la región de Los Ríos**. Así como también las **2450 toneladas de salmones que han muerto** debido a estos desordenes. Importante es recalcar que de las **14 personas que han presentado signos de intoxicación, se encuentran todas fuera de peligro**.

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](#)