



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 de febrero de 2018 a 28 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:** 2 menciones.
- **Peligros químicos:** 17 menciones
- **Calidad:** 3 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: Hepatitis (5).

➤ **Hepatitis:**

- A partir del primero de marzo de 2018, el **Ministerio de Salud** iniciará vacunación contra la **Hepatitis A** para todos los niños que cumplan 18 meses. La cual se encontrará de manera gratuita como parte del **Programa Nacional de Inmunizaciones**. Dicha medida ha sido implementada debido a los brotes registrados en los últimos años y que duplicó los casos de hepatitis en el país durante el año 2016.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja** (17).

➤ **Marea roja:**

- En la región de Los Lagos se mantienen cerradas la zona de **Quellón y Queilen** para la extracción de la totalidad de recursos bentónicos afectos a toxinas marinas. La **isla Chulin**, se mantiene afectado para el recurso **caracol trumulco**, en la comuna de Chaitén.
- Se han confirmado **3 casos de intoxicación** por consumo de mariscos en las últimas semanas, todos se encuentran fuera de peligro.
- La Autoridad sanitaria de la **región de Los Ríos** confirmó que se mantienen los **índices tóxicos** por marea roja en la localidad de **Huiro, para loco**. El seremi regional, precisó que en otros lugares se **mantienen no detectables**.
- La autoridad sanitaria reiteró el llamado a consumir mariscos provenientes de **lugares autorizados y acatar las resoluciones sanitarias del Ministerio de Salud**.
- En relación al **InfOBIC N°22**, el cual comenta sobre las mortalidades de los salmones debido al fenómeno de marea roja, se aclara que dichas muertes se deben a la **elevada biomasa de microalgas que generan mortalidad de peces**, atribuido principalmente a dos mecanismos de daño branquial; 1. Daño mecánico de los tejidos debido a la presencia de microestructuras punzante y/o cortantes y 2. Debido a la producción de ictiotoxinas, producidas por la interacción sinérgica entre especies reactivas de oxígeno (ROs) y ácidos grasos poliinsaturados por parte del alga, que oxidan las branquias y asfixias a los peces.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 99 menciones.
- **Peligros químicos:** 12 menciones.
- **Calidad:** 18 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (41)**, **E. coli (22)**, **Listeria (14)** y **hepatitis (14)**. El término E. coli fue clasificado como **falso positivo**. 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 **Sudáfrica**, el **Instituto Nacional de Enfermedades Transmisibles (NICD)**, continúa en la investigación de la fuente de listeria, que ha enfermado a 872 personas y 164 han muerto, así también, la **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, ha enviado a un experto en seguridad alimentaria y a un epidemiólogo con experiencia en listeriosis, para ayudar a identificar el origen del brote.
- En **Oregón, Estados Unidos** ese reportó un recall de **alimentos para perros con pollo y salmón congelados**, después de que una prueba aleatoria del gobierno mostró contaminación con *Listeria monocytogenes*. No se han reportado enfermedades en personas por la manipulación de estos alimentos.

➤ *Campylobacter:*

- En **Pensilvania, Estados Unidos**, se realizó **recall de leche cruda** debido a contaminación con *campylobacter*. Las pruebas realizadas durante el muestreo de rutina encontraron las bacterias patógenas. Hasta la fecha no se han confirmado enfermos relacionadas a la fuente.

➤ *Salmonella:*

- En **Estados Unidos**, se realizó **recall de dos marcas de alimentos para perros, por posible contaminación con salmonella**. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades asociadas.
- En **Colorado, Estados Unidos**, se reportó un brote relacionado por *salmonella* en un restaurante de burritos. Se han confirmado **21 enfermos y 4 personas han sido hospitalizadas**. El restaurante ha cerrado sus dos sedes, debido a que aún no se ha detectado la fuente específica de la bacteria.
- El **Centro de Control y Prevención de enfermedades (CDC)** informó sobre brote de *salmonella typhimurium* vinculado a la **ensalada de pollo**, concluyendo que **65 personas fueron infectadas** en cinco estados, **28 personas fueron hospitalizadas** y no se reportaron muertes asociadas. Las fechas de inicio de la enfermedad fueron desde el 8 de enero de 2018 al 10 de febrero de 2018. El rango de edades fue de 11 a 89 años, con una media de 57 años. La empresa de supermercado dejó de vender ensalada de pollo en todas sus tiendas al ser informada del brote.
- En **Estados Unidos** se reportó un **brote multiestado** de *Salmonella* vinculada a **kratom**, planta consumida por sus efectos estimulantes en diversos suplementos dietéticos. Debido a que al menos **28 personas en 20 estados** han enfermado y 11 personas han sido hospitalizadas. No se han reportado muertes. Por su parte, la **FDA** ha realizado recall de todos los productos que contengan este ingrediente.
- El **CDC** informó que el brote de salmonella asociado a **coco congelado** ha terminado, informó que al menos 27 personas fueron infectadas en 9 estados, 6 personas fueron hospitalizadas, y no se informaron muertes.
- **CDC** publicó informe sobre la importancia de un correcto manejo de tenencia de aves traspatio, explicó que durante el año 2017, las aves de corral vivas fueron responsables de 10 brotes de *Salmonella* en los Estados Unidos, enfermado a más de 1.100 personas en 48 estados. Entrego recomendaciones de planificación e higiene para la mantención de las aves.

➤ **Hepatitis:**

- En Estados Unidos, **secuenciación viral** realizada por el departamento de salud pública de **Kentucky, vinculó casos de brotes de hepatitis A con otros en California y Utah**. En Kentucky se declaró el brote agudo en noviembre del año 2017. Desde ese entonces se han confirmado 103 enfermos y 78 hospitalizaciones.
- Funcionario de un restaurante en Michigan, Estados Unidos, ha sido diagnosticado con hepatitis A, autoridades de Salud, informaron que debe vacunarse toda persona que haya tenido algún tipo de contacto con esta persona infectada. **Esto preocupa en base a la cifra de 24 muertos por hepatitis que lleva Michigan, y de los 751 casos confirmados con más del 80% de hospitalización.**
- El brote de hepatitis en Estados Unidos, incluye casos en **California, Michigan, Kentucky, Utah, Nevada, Nueva York, Arkansas y Oregón**, en el cual se han enfermado más de 1.600 personas y causado la muerte de al menos 46 personas.
- Un trabajador de en una tienda de venta de tacos en **Arkansas, Estados Unidos**, ha sido diagnosticado con hepatitis A, se llama a todas las personas que hayan tenido contacto con la persona que se vacunen ya que el plazo de vacunación es de 2 semanas post exposición.

➤ **Norovirus:**

- Se informó de un brote de **gastroenteritis aguda** en España y que ha afectado a 357 escolares y profesores. La fuente se originó en un centro de esquí de La Masella (Girona), según ha concluido la investigación de la **Agencia de Salud Pública de Catalunya (Aspcat)**, se trata de Norovirus (genogrupo 2). Los afectados no han requerido ingreso hospitalario.

➤ **Información general:**

- Estudio de la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** y el **Centro Europeo de Prevención y Control de Enfermedades (ECDC)**, publicado el pasado 27 de febrero de 2018, reveló la presencia de **bacterias resistentes** a fármacos antimicrobianos en seres humanos y animales. Se destacó la detección de resistencia a **carbapenemas en aves de corral, a pesar de no estar autorizado su uso en animales, y a linezolid en cerdos.**

Estos hallazgos presentan una alarma debido a que ambos antibióticos son utilizados para tratar infecciones graves en humanos. Los altos niveles de resistencia antimicrobiana presentados en este estudio consideran un problema en salud pública debido a la reducción de la efectividad de los tratamientos tanto en animales como humanos.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas (6), metales pesados (4), disruptor endocrino (1)**, aromatizante (1). El término aromatizantes fue clasificado como falso positivo.

➤ **Plaguicidas:**

- Investigadores del **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Europa**, ha desarrollado un algoritmo automático para la detección y cartografía de **malas hierbas** en fase temprana dentro y fuera de la línea de cultivo. Este algoritmo genera los mapas de tratamiento que **podrían ayudar a los agricultores** en la toma de decisiones para mejorar el manejo del cultivo mediante la **aplicación localizada del herbicida en el momento fenológico óptimo, permitiendo ahorros sustanciales de estos en el uso de productos fitosanitarios.**

➤ **Metales pesados:**

- Estudio realizado en **polvos de proteínas**, que analizó de **134 marcas**, informó que el 70% de los polvos contenían plomo, el 74% contenía cadmio y el 55% contenía BPA, un disruptor hormonal. Otros contenían arsénico. De los productos probados, los científicos descubrieron que **los polvos de proteína a base de huevo son más limpios que los productos a base de plantas.** Y comprar orgánico no ayudará ya que los polvos de proteína "orgánica" certificados tuvieron más de dos veces los metales pesados en comparación con los productos no orgánicos que se probaron.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (11), FSMA (5) y calidad (1)**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- En **Estados Unidos, Nueva York**, se retiraron del mercado aproximadamente 250 kg de productos congelados de carne de cerdo y gambas debido a etiquetado erróneo, que correspondía a un alérgeno no declarado (huevo). No se han notificado reacciones adversas por el consumo de estos productos.
- En **Reino Unido** una empresa de comida vegana ha retirado todos sus yogures de coco, después de que se descubrió que contenían leche. El retiro se aplicó a 18 lotes de yogures en todos los sabores. La **Agencia de Normas Alimentarias** dijo que la presencia de leche, no declarada en la etiqueta, representa un riesgo para la salud de cualquier persona que evite productos lácteos debido a una alergia o intolerancia.
- A principios del mes de febrero, el **Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad de España**, presentó el “**Plan de Colaboración para la Mejora de la Composición de los Alimentos y Bebidas**”. El cual pretende mejorar la composición de los alimentos ultraprocesados, los cuales, se informa, suponen el 44,5% de la energía diaria que ingieren los españoles. El plan busca el compromiso por parte de la industria, para que en un plazo de 3 años, reduzca de manera voluntaria los niveles de azúcar, sal y grasas saturadas en más de 3500 productos.

➤ Calidad:

- La FDA actualizó el **perfil de riesgo sobre patógenos y peligros de las especias**. El estudio contempló 7250 muestras en 11 tipos diferentes de especias. Los resultados de este estudio son consistentes con la suposición de que **la mayoría de los envíos a granel de especias se someten a un tratamiento de reducción de patógenos después de la entrada a los Estados Unidos** y antes de la liberación para la venta al por menor. No se encontraron muestras positivas de Salmonella para comino, semillas de sésamo o pimienta blanca.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, se presentaron un bajo número de noticias relacionadas a inocuidad y calidad alimentaria. Dentro de la clasificación peligros biológicos, se destaca la actualización del **Programa Nacional de Inmunización**, el cual espera **reducir el número de casos de hepatitis A en el país**. En peligros químicos, se reitera mantener las precauciones y **consumir mariscos solo en lugares autorizados** por el Ministerio de Salud.

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 y Salmonella**. Se destaca las recomendaciones de el **CDC respecto al correcto manejo de las aves de corral**, lo cual puede tener un importante impacto en la incidencia de enfermedades en la población, en específico la reducción de *salmonella*. Para la clasificación peligros químicos, destaca el desarrollo del algoritmo para la detección de malas hierbas en la agricultura, de manera de hacer más eficiente la utilización de productos fitosanitarios. Con respecto a la clasificación de calidad, la noticia sobre la publicación por parte de la FDA de actualización del perfil de riesgo de especias, confirmó la efectividad de los tratamientos para el control de patógenos que se realizan en el país antes de sus ventas.

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](#)