



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de marzo 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:** 9 menciones.
- **Peligros químicos:** 20 menciones
- **Calidad:** 5 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: *Listeria* (1), *Salmonella* (1) y Hepatitis (7). Los términos *Salmonella* y *Listeria* correspondieron a falsos positivos.

➤ Hepatitis:

- Durante el 2017 se registró un aumento de casos de hepatitis A en Chile. Por este motivo el MINSAL incorporó la vacuna contra la hepatitis A en el programa de inmunizaciones. La vacuna será administrada a los 18 meses de edad en consultorios y en vacunatorios privados y no tendrá costo.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja** (18), preservantes (1) y Aldrín (1). Estos 2 últimos términos fueron clasificados como falsos positivos.

➤ Marea roja:

- Los últimos muestreos realizados en Los Lagos y Aysén indican que la presencia de *Alexandrium catenella*, alga causante de la toxina paralizante, alcanzó la fase final y debería comenzar a declinar en forma paulatina. Sin embargo, advierten que los mariscos demorarán semanas en eliminar la toxina. La SEREMI de Salud Eugeni Schnake indicó que hay una baja probabilidad que la toxina avance por el área interior de Chiloé y la provincia de Llanquihue.
- **El Instituto de Fomento Pesquero (IFOP) lanzó una aplicación llamada I-FAN**, la cual informará y alertará la presencia de marea roja en el sur del país. La Aplicación fue financiada por medio del Programa Nacional Estratégico de Acuicultura y Pesca Sustentable de la CORFO y dará acceso a informes y notificará a los usuarios cada vez que los datos de abundancia relativa de la microalga *Alexandrium catenella* se actualicen. Esta información será generada por el Centro de Estudios de Algas Nocivas del IFOP. La aplicación está disponible en Google Play para dispositivos Android.
- **La SEREMI de Salud de Los Lagos confirmó 3 casos de intoxicación con toxina paralizante.** Al parecer, se trataría de 3 hombres de 41, 30 y 50 años, los que se encuentran estables en sus domicilios. Los afectados habrían consumido almejas no analizadas por la autoridad sanitaria adquiridas de un vendedor local en el Mercado de Calbuco. Se presume que los mariscos fueron trasladados de otro sector y apoyados, ya que no hay áreas afectadas por marea roja en Calbuco. El Municipio anunció acciones legales contra los responsables de la venta de productos sin la debida autorización sanitaria y del locatario que adquirió los mariscos para venderlos al público.

- Debido a la intoxicación de 3 personas con toxina paralizante de los mariscos en la zona de Calbuco, la Armada realizó una intensa fiscalización para evitar el apozamiento de mariscos con marea roja. **La preocupación se centra en el ingreso de mariscos en lanchas de zonas afectadas con marea roja y que están siendo apozadas en las aguas de Calbuco.** Se están realizando controles en los muelles y embarcaciones para revisar el producto.
- **En la Región de O'Higgins se reportaron dos personas (73 y 50 años) intoxicadas con toxina paralizante de los mariscos,** luego de consumir los productos contaminados en un carro de la feria libre de Chépica. Las personas presentaron hormigueo y pérdida de sensibilidad en boca, cara y garganta, por lo que fueron trasladados al Centro de Salud Familiar de la localidad. La SEREMI de Salud pericó los alimentos consumidos y detectó altos niveles de toxina paralizante. La autoridad está investigando el origen de las almejas, las que se presume fueron distribuidas en toda la región desde Calbuco.
- Autoridades decomisaron cerca de 9 toneladas de almejas contaminadas con toxina paralizante de los mariscos. Las 2 embarcaciones intentaron hacer un blanqueo de mariscos al declarar la zona de extracción como libre de contaminación, cuando en realidad el producto venía de Aysén.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos** (4) y Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (1). Este último fue clasificado como falso positivo.

➤ Etiquetado de alimentos:

- El mapa nutricional 2017 de la JUNAEB reveló el **incremento de los índices de obesidad mórbida entre escolares de 4 a 6 años**, con cerca de un 8 por ciento de estos niños presentando esta condición. Además, reveló una baja de 2 puntos porcentuales de la tasa de obesidad entre los escolares de prekindergarten a primero básico. De los datos entregados en el informe, se desprende que **1 de cada 4 niños en Chile presenta sobrepeso u obesidad.** La jefa del Centro de Prevención de Obesidad y de Enfermedades Crónicas del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, la doctora Camila Corvalán, comentó que a pesar de los datos, en Chile se están haciendo cosas en el sentido correcto, como la ley de etiquetado de alimentos.

- La justicia marca un nuevo precedente y sanciona a Unimarc bajo la ley de etiquetado, ya que el tribunal respaldó el criterio asumido por la SEREMI de Salud sobre la responsabilidad de los fabricantes y vendedores de cumplir con la normativa.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 134 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 22 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Listeria* (47), *Salmonella* (43) y *E. coli* (20). 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: Queso de vaca (Rumania), orejas de cerdo ahumadas (Lituania), cordero congelado (Nueva Zelanda).
- El brote de *Listeria* en Sudáfrica continúa. Ya existen alrededor **de 1.000 personas enfermas y han muerto 180.** La OMS indica que este es el brote de *Listeria* más grande conocido. Las autoridades sudafricanas descubrieron que el **alimento implicado es un producto listo para el consumo en base a carne llamado "polony", donde la fuente de contaminación es una fábrica operada por Enterprise Foods** en la localidad de Limpopo. Se cree que podría haber otras plantas involucradas en el brote, por lo que se están realizando más análisis a otras instalaciones para ver si están contribuyendo al brote. El ministro de salud del país advirtió de la posible contaminación cruzada que podría ocurrir en las tiendas con otras carnes procesadas. Los productos están siendo retirados del mercado. El rango de edad de las personas afectadas va entre los recién nacidos y los 92 años. Namibia, Mozambique, Malawi, Zambia y Botswana anunciaron la suspensión de la importación de productos procesados de carne provenientes de Sudáfrica.

- En Estados Unidos y Canadá se reportó un recall de 2 toneladas de productos de carne, incluyendo salami y pepperoni, debido a una contaminación con *Listeria* descubierta durante análisis de rutina realizados por autoridades canadienses.
- **3 personas han muerto debido a un brote de listeriosis en Australia** vinculado a un productor de melones en Nueva Gales del Sur. Se sabe que 15 personas en 3 estados han sido infectadas, incluidas las 2 que murieron. Todos los afectados comieron melón antes de enfermarse. El productor de melón permanece anónimo, pero se informó que dejó de producir y está trabajando con las autoridades para encontrar la fuente de la bacteria. La autoridad de salud australiana menciona que los productos afectados se retiraron de la cadena de suministro, por lo que los consumidores pueden estar seguros de que los melones actualmente disponibles en los estantes no están implicados en el brote.
- Autoridades estadounidenses encontraron la presencia de *Listeria* en leche cruda proveniente de una lechería en Pennsylvania, por lo que recomendaron a los consumidores eliminar inmediatamente la leche no pasteurizada comprada recientemente. No se han reportado casos de personas enfermas derivadas del consumo del producto.
- Autoridades del estado de Nueva York realizaron un llamado a los consumidores a no consumir queso de leche de cabra no pasteurizada de una marca en particular, por posible contaminación con *Listeria*. El problema fue evidenciado a través de análisis de rutina realizados por la autoridad del estado. No se reportan personas enfermas vinculadas al consumo de este producto.
- En Estado Unidos se reportó un recall de salami y pepperoni debido a posible contaminación con *Listeria*.

➤ **Salmonella:**

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: chorizo (España), semillas de sésamo (Turquía, Etiopía, Sudán), pollo congelado (Brasil, Polonia, Francia, Alemania, Chile), carne picada de caballo (Bélgica), pimienta negra (Eslovaquia con material crudo de la India, Sri Lanka y Ecuador, Brasil), carne congelada de vacuno (Holanda, con material crudo de Alemania), cilantro fresco (Tailandia), leche en polvo (Bélgica), mix de vegetales fritos (Holanda).

Además, se alertó de la presencia de la bacteria en los siguientes productos de alimentación animal: harina de semillas de maravilla (Hungría), tora de maravilla orgánica (Italia), harina de soya (Italia, Brasil, vía Holanda), proteína animal procesada (España), torta de semilla de soya (China).

- En Estados Unidos se declara el término del brote de *Salmonella* vinculado a sándwiches con brotes vendidos en una cadena de restaurantes. El brote dejó 10 personas enfermas en tres estados.
- En el Condado de Weld, Colorado, Estados Unidos, se **reportó un brote de *Salmonella* vinculado a un restaurante de burritos con 37 casos confirmados.**
- En Estados Unidos se reportó un brote de *Salmonella* vinculado al consumo de un suplemento dietario llamado kratom. El **brote ha afectado a 87 personas en 35 estados. 14 de estas personas han sido hospitalizadas.**
- En Estados Unidos se reportó un recall de alimento crudo para gato. El retiro del producto se dio debido a los reclamos de consumidores que indicaron la muerte de dos gatos en donde se confirmó que la causa fue septicemia por *Salmonella*.
- En Estados Unidos se reportó un recall de comida de perro a base de pavo por posible contaminación con *Salmonella*. El producto fue distribuido en Minnesota, Georgia, Kansas y Pennsylvania. No se reportan personas o animales enfermos vinculados al consumo de este producto.
- En Estados Unidos se reporta un brote de salmonelosis vinculado al consumo de ensalada de pollo lista para el consumo. **Existen 170 casos confirmados en 7 estados, de los cuales 62 han sido hospitalizados** y no se han reportados casos letales.
- En el marco del fraude de carnes descubierto en Brasil el año pasado, se realizaron nuevos arrestos por falsificación de pruebas de laboratorios. La investigación evidenció que 5 laboratorios y los departamentos de análisis de la compañía involucrada falsificaron resultados dando análisis negativos a *Salmonella* cuando realmente los productos tenían presencia de la bacteria.
- En Estado Unidos se reporta de un **brote multiestado de *Salmonella* vinculado a conejillos de indias** utilizados como mascotas. 9 personas han sido infectadas en 8 estados y una ha sido hospitalizada.
- En Estados Unidos se reportó un recall de vainas de cardamomo orgánicas debido a posible contaminación con *Salmonella*. No se han reportado casos de personas enfermas vinculados al consumo de este producto.

- En Estados Unidos se reportó un recall de carne de vacuno condimentada por posible contaminación con *Salmonella*. El problema se descubrió cuando la empresa productora fue notificada por uno de sus proveedores de condimentos de un retiro voluntario por contaminación con *Salmonella*.

➤ *E. coli*:

- En el RASFF se alertó de altos recuentos de *E. coli* en queso de leche no pasteurizada (Francia). Además, se reporta de la presencia de STEC en carne de vacuno proveniente de Argentina.
- En Estados Unidos se está investigando un posible brote en el condado de Wood en el estado de Ohio. Se reporta que alrededor de 24 personas informaron estar sufriendo de diarreas, náuseas y vómitos. Todos los afectados asistieron a un evento de comida. Epidemiólogos indican que es muy pronto para saber la causa del brote, sin embargo, se sospecha de *E. coli*.
- En Estado Unidos se reportó un recall de carne molida de vacuno y algunos productos de cerdo por posible contaminación con *E. coli* O157:H7. Los productos fueron distribuidos en Oregon, Utah y Washington. No hay reportes de personas afectadas vinculados al consumo de este producto.

➤ Información general:

- Según una encuesta realizada a 1.000 granjeros de Irlanda, 9 de 10 granjeros en Irlanda no saben que animales sanos pueden ser una fuente de infección para las personas y más de la mitad no saben que pueden contraer enfermedades de aves de corral o mascotas enfermas. El estudio también indica que más del 40% de los granjeros encuestados toman leche no pasteurizado al menos una vez a la semana, exponiéndose a sí mismos y a su familia a bacterias patógenas como *Campylobacter*, *Listeria*, *Salmonella* y *E. coli* verotoxigénica.
- El Banco de Alimentos de Oregon está retirando semillas de chia que fueron donadas por posible contaminación con excremento de roedores. No se conocen enfermedades asociadas a este producto, sin embargo, el consumo de las semillas podría presentar un riesgo a la salud.

- El reporte de la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) sobre Resistencia a los Antimicrobianos (RAM) **indica que en humanos la bacteria *Salmonella* muestra resistencia a 3 o más antimicrobianos comúnmente usados en medicina humana.** La proporción es significativamente más alta en *Salmonella Kentucky* y *Salmonella Infantis*. Por primera vez se encontró en 4 países betalactamasa de espectro extendido (ESBL) producida por *Salmonella Kentucky* con alta resistencia a ciprofloxacino. Respecto a *Campylobacter*, el reporte indica que muestra alta resistencia a antibióticos ampliamente usados, incluyendo ciprofloxacino y tetraciclina. En el caso de animales, el reporte indica que resistencia a antibióticos carbapenémicos fue detectada en bajos niveles en aves ponedoras y de carne en 2 estados miembros de la Unión Europea.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: Colorantes, **verde de malaquita**, **plástico**, medicamentos de uso veterinario, dioxinas y metales pesados. Los términos colorantes, metales pesados, medicamentos veterinarios y dioxinas fueron clasificados como falsos positivos.

➤ Verde de malaquita:

- En Estados Unidos se reporta un recall de bagres por estar contaminados con verde de leucomalaquita, el que es un metabolito del verde de malaquita utilizado como fungicida. No existen reportes de personas afectadas por el consumo de este producto.

➤ Plásticos:

- Una investigación realizada por la Universidad Estatal de Nueva York en las principales marcas de agua descubrió que el **93% de las botellas analizadas contenían pequeñas partículas de plástico**. Se examinaron 250 botellas de 11 marcas de diferentes países, los que fueron seleccionados por su gran población o consumo relativamente alto de agua embotellada. Los investigadores indican que actualmente no existe evidencia que la ingestión de pequeñas piezas de plástico puedan causar daño, pero es importante entender las potenciales implicaciones de esto.

Calidad

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

➤ Etiquetado de alimentos:

- El RASFF de la Unión Europea reporta los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: Chocolate con leche no declarada como alérgeno en el lenguaje del consumidor (Polonia), carne de vacuno con incorrecta fecha de congelado (Bélgica), hamburguesas de queso etiquetadas como hot dogs (Alemania).
- En Estados Unidos se reportan retiros del mercado de los siguientes alimentos por problemas de etiquetado: salchichas de pollo con leche no declarada como alérgeno, salchichas de pavo con trigo y soya no declarados como alérgenos.

➤ FSMA:

- Un estudio realizado por la Oficina de Responsabilidad Gubernamental de los Estados Unidos (GAO), agencia independiente y no partidista que trabaja para el Congreso, **encontró algunas lagunas en cómo la FDA está cumpliendo con las nuevas responsabilidades que le ha impuesto la FSMA**. El estudio da recomendaciones a la FDA para una apropiada implementación de la Ley, como la necesidad de trabajar en la priorización y secuenciación de las nuevas regulaciones.
- **La Universidad de Florida adaptó el manual de recall para empresas de alimentos**, el que fue desarrollado para ayudar a las empresas con el proceso de retiro y se basa en la información provista por importantes especialistas en recuperación de alimentos e inocuidad. Según la FSMA, cualquier empresa de alimentos que deba registrarse en la FDA debe contar con planes para retiros de productos. Bajo FSMA hay algunas empresas exentas, como pequeñas granjas. Sin embargo, bajo las atribuciones de la FDA para proteger la salud pública, los retiros pueden afectar hasta las empresas exentas si la FDA llega a la conclusión de que existe una amenaza para la salud pública. La FSMA también le otorga a la FDA la atribución de ordenar un retiro del producto.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de menciones fue peligros químicos, seguida de peligros biológicos y calidad. Dentro de la clasificación peligros químicos el término que generó mayor cantidad de menciones fue marea roja. Las noticias que destacan dentro de esta clasificación fue la confirmación de **5 casos de intoxicación con toxina paralizante de los moluscos por consumo de almejas de la zona de Calbuco**. Para la clasificación peligros biológicos, se destaca el **aumento de casos de hepatitis A en Chile**, lo que gatilló la incorporación de la vacuna contra la hepatitis A en el programa nacional de inmunizaciones. En la clasificación calidad, destaca la publicación del mapa nutricional 2017 de la JUNAEB, que reveló un aumento en los índices de obesidad mórbida (8%) entre escolares de 4 a 6 años y que **1 de cada 4 niños en Chile presenta sobrepeso u obesidad**.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguida de calidad y peligros químicos. Dentro de la clasificación de peligros biológicos, destaca la actualización sobre **el brote de listeriosis en Sudáfrica, el que ha afectado a alrededor de 1.000 personas con 180 han fallecido**. Según las autoridades el alimento implicado es un producto listo para el consumo a base de carne. También destaca el **brote de listeriosis en Australia vinculado a melones, el que afectó a 15 personas con 3 fallecidos**. Para la clasificación peligros químicos, se destaca la investigación a las principales marcas de agua embotellada, que evidencia que el 93% de las botellas analizadas contenían pequeñas cantidades de partículas de plástico. Según los investigadores aún no existe evidencia de daño a la salud, sin embargo, es importante entender las potenciales implicaciones que podría provocar.

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](#)