



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 31 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:** 1 mención.
- **Peligros químicos:** 29 menciones
- **Calidad:** 14 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondieron a shigella (1).

➤ Shigella:

- La Seremi de Salud de Tarapacá decretó la prohibición de funcionamiento de una empresa distribuidora de alimentos tras brote infeccioso debido a *shigella sonnei* en Iquique que afectó a 33 estudiantes de cinco establecimientos educacionales.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja** (25), metales pesados (3) y acrilamida (1). Este último términos fue clasificado como falso positivo.

➤ Metales pesados:

- Camión vertió más de 10 mil litros de productos altamente tóxicos en río Trainel, comuna de Chonchi. La Autoridad sanitaria inició sumario a la empresa, así como también entregó recomendaciones a la población de los sectores afectados de forma preventiva no consumir agua potable rural ni tener contacto con agua proveniente del río Trainel, Lago Huillinco y sus afluentes.

➤ Marea roja:

- Ministerio de Salud ordenó el retiro de producto “almejas frescas” comercializadas por las cadenas de supermercados Jumbo y Tottus, debido a que su extracción provenía de zonas prohibidas contaminadas con marea roja. De la misma forma, la empresa distribuidora Alimex procedió al retiro voluntario de 610 kilos de almejas a lo largo del país.
- Se levanto prohibición de extracción de mariscos en dos sectores de Queilen (Paildad y Quechi). Seremi de Salud informó que la presencia de marea roja ha disminuido en Los Lagos, sin embargo, la prohibición de extracción continua en Quellón, Chonchi, Ancud y otras zonas de Queilen. Además de Chulin de Chaitén y Puerto Godoy de Maullín.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos** (13) y Calidad (1). La mayoría de los términos de etiquetado de alimentos, fueron clasificados como falsos positivos.

➤ Etiquetado de alimentos:

- Debido a la nueva actualización de la Ley de etiquetado que se llevara a cabo a partir de mayo, la cual, restringirá la promoción de alimentos con sellos. Se realizó un estudio por GfK Adimark y Jumbo, para evaluar el impacto que ha tenido en los consumidores. El sondeo realizado arrojó que **el 65% de los padres encuestados ha cambiado sus hábitos de compra a la hora de elegir las colaciones de sus hijos**, así como también, se menciona que las empresas han comenzado a cambiar sus estrategias publicitarias, enfocándolas a redes sociales y sus “influenciadores”.

➤ Calidad de alimentos:

- Chile Oliva alerta de competencia desleal en importaciones de aceites, ya que productos traídos son de bajo costo, pero menor calidad, por lo que piden mayor regulación. En este escenario, el gremio espera se pueda actualizar una normativa del año 2001, trabajo que se encuentran realizando junto al Instituto Nacional de Normalización.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 154 menciones.
- **Peligros químicos:** 10 menciones.
- **Calidad:** 9 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Listeria* (49), *Salmonella* (49) y *E. coli* (26). 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*:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: pimienta negra (Brasil), Hojas de ortiga (Alemania), harina de trigo con malta tostada (Bélgica) y *Salmonella entérica* ser. Angona en cúrcuma en polvo (India vía Reino Unido).

- Compañía en Texas, Estados Unidos, ha tenido que retirar 24.110 kg de **carne cruda marinada** que podría estar contaminada con *salmonella*. Esto debido a que al producto se les incorporó un condimento que arrojó resultados positivos a la bacteria. Hasta la fecha no se han recibido informes de enfermedades relacionadas al respecto.

- En Minnesota y Wisconsin, EE.UU., se anunció un recall de **brotos de alfalfa** por posible contaminación con *Salmonella*. No se reportaron enfermedades asociadas a esta detección.

- El brote asociado a **Kratom** en productos alimenticios, ha aumentado de **87 enfermos en 35 estados**. El brote ahora incluyó 3 cepas de salmonella: *Salmonella javiana*, *Salmonella Okatie* y *salmonella thompson*, el 38% de los enfermos han tenido que ser hospitalizados.

- Brote de *Salmonella enteritidis* en Canadá es asociado a pollo y sus productos, los cuales han sido retirados del mercado. Se reportaron **30 enfermos** en 4 provincias, **4 de los cuales que han tenido que ser hospitalizados**.

- Se realizó un recall de productos delicatessen que contenían cebollas amarillas sin procesar, la cual se asocio a posible contaminación con *Salmonella*. Hasta la fecha no se han informado enfermedades relacionadas con este retiro.

- FDA investiga brote de *Salmonella typhimurium* asociado a coco deshidratado, el cual ha enfermado a **13 personas en 8 estados**. 3 personas fueron hospitalizadas.

- En Estados Unidos, se ha llevado a cabo recall de **harina de coco orgánica**, según informe de FDA, no se han reportado enfermos asociados al producto.

- **Oficiales Suecos de Salud Pública** investigan un brote de *Salmonella*, en el cual se **notificaron 63 infecciones en 6 localidades de Suecia**, por *Salmonella kentucky*, en todos los casos los pacientes vivían en hogares de ancianos o habían sido hospitalizados antes de enfermarse, la investigación busca encontrar la causa común de la infección, la cual se sospecha de alimentos.

➤ *Listeria*:

- Se realizó recall de **dulces Eclairs**, por contaminación con *listeria monocytogenes*. No se han reportado enfermedades a la fecha. El retiro se emitió después de que el muestreo de rutina revelara que el producto tenía la bacteria.

- Tres personas que consumieron sándwiches de un restaurante en un **centro de atención del cáncer en Canadá**, se infectaron con listeria.
- La **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) y el Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC)** publicaron conjuntamente una evaluación de brotes, el cual informa que el maíz congelado es la "fuente probable de un brote de *Listeria monocytogenes*" que involucra a **Austria, Dinamarca, Finlandia, Suecia y el Reino Unido desde 2015**. Los cinco países han notificado 32 casos confirmados, con seis muertes entre diciembre de 2015 y el 8 de marzo de el presente año. Las investigaciones apuntan hacia maíz congelado envasado en Polonia y procesado y producido en Hungría. De esta manera empresas alimentarias de Polonia, Finlandia, Suecia y Estonia retiraron los productos implicados.
- En **Australia**, brote de listeriosis que comenzó en enero de este año, lleva **19 casos confirmados y 6 muertos**. Asociada a **melones**, los cuales fueron retirados en Australia y Nueva Zelanda. La autoridad australiana informa que el caso esta controlado, sin embargo por el largo periodo de incubación de la enfermedad aun esperan que aparezcan algunos casos de enfermos.
- En **Ontario, Canadá** se realizó recall de carne tostada cocinada y sazónada. Se han informado algunas enfermedades que podrían estar asociadas al consumo de este producto, por lo que se están realizando las pruebas de laboratorio para confirmar.
- **Banco de Alimentos de Oregón**, realizo recall de 32 toneladas de semillas de calabaza y media tonelada de levadura nutricional por contaminación con listeria. No se han reportado enfermedades a la fecha.
- En relación al brote de listeriosis en Sud África, la **OMS esta coordinando esfuerzo entre 16 países africanos** en un intento de contener el brote de listeria más grande del mundo. En Mozambique se han **incinerado 55 toneladas de carne procesada, ya que sus plantas de producción se encontraron contaminadas**. A la fecha han fallecido 183 personas y casi 1000 han sido confirmada con la enfermedad.

➤ ***Cronobacter sakazakii***:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *cronobacter sakazakii* en preparados para lactantes (Alemania) y en fórmula infantil (Holanda).

➤ ***Norovirus***:

- En el RASFF se alertó de la presencia de norovirus en los siguientes alimentos: Ostras vivas (Francia), frutillas congeladas (Egipto), frambuesas (Polonia). También se informo de brote alimentaria causado por norovirus en Francia.
- Más de 150 líderes en norovirus se reunieron en Atlanta, Estados Unidos, para celebrar una de las colaboraciones de seguridad alimentaria más exitosas entre la industria, la academia y las entidades reguladoras conocidas como **NoroCORE (Norovirus Collaborative for Outreach, Research and Education)**. Dicha iniciativa se formo en la Universidad Estatal de Carolina del Norte e incluyó a 26 instituciones colaboradoras con más de 30 investigadores y más de 100 organizaciones de partes interesadas.
- Restaurante en Vermont, Estados Unidos, vinculado a un brote de norovirus que ha enfermado a más de 50 personas volvió a abrir el domingo luego de limpiar y desinfectar el fin de semana, mientras los funcionarios de salud pública continuaban su investigación.

➤ ***Clostridium***:

- Se esta realizó recall en Canadá, Nueva Escocia, de **arenques ahumados y salmón frio ahumado**, por posible contaminación con *clostridium botulinum*. No se han confirmado enfermedades en relación con los productos de pescado.

➤ ***Vibrio***:

- En Islas Vancouver, Canadá, se confirmaron al menos 4 casos con infección de **vibrio cholera** asociado con el consumo de **huevos de la variedad de pez arenque**. Se ha prohibido la cosecha de huevos de arenque y se continúa la investigación..

➤ ***E. coli***:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Escherichia coli* en almejas vivas (Italia), mejillones vivos (España).
- En Canadá se realizó recall de **carne molida empaquetada**, la cual fue distribuida en al menos 5 provincias, debido a la detección de *e. coli* O157:H7 en un análisis de rutina. Hasta la fecha no se han notificado enfermos relacionados al consumo de la carne contaminada.

- En Alberta, Canadá se está investigando para determinar la fuente de **cinco casos confirmados de e. coli O157:H7**, se confirmó que la fuente proviene de un restaurante filipino en la zona, sin embargo, aun se investiga el alimento en común que vinculan los casos. Hasta la fecha, ninguno de los enfermos ha requerido hospitalización.

➤ Información general:

- CDC entregó informe de enfermedades transmitidas por alimentos en Estados Unidos el año 2017. Se reportaron 24.484 infecciones, 5.677 hospitalizaciones y 122 muertes. Hubo un aumento de infecciones con *Campylobacter*, *Listeria*, *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) no 0157, *Yersinia*, *Vibrio* y *Cyclospora*. La incidencia de infecciones por STEC 0157 durante 2017 también disminuyó. El informe finaliza afirmando que la mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden prevenirse.
- En Minneapolis se realizó recall de productos cárnicos listos para consumo como no listos para comer, después de que FSIS (Servicio de Inspección y seguridad alimentaria de Estados Unidos) detectara transporte de estos productos a temperaturas inadecuadas, pudiendo propiciar el crecimiento de bacterias patógenas.
- Gobierno de Nueva Zelanda publicó un aviso a los consumidores, recordando los riesgos de consumir leche no pasteurizada. Entre el año 2009 y 2016 hubo **36 brotes de enfermedades asociadas al consumo de leche cruda**, de estos al menos el **70% involucró a niños entre 1 a 6 años**. *Campylobacter* fue el responsable de 28 brotes y *E. Coli* causo 4.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: Acrilamida, medicamentos veterinarios y metales pesados, estos dos últimos fueron clasificados como falsos positivos.

➤ Acrilamida:

- Debido a la decisión del juzgado en Los Ángeles, los vendedores de café deberán advertir a sus clientes de que el producto es posiblemente carcinogénico, debido a que en el proceso de tostado se produce un compuesto tóxico (acrilamida). La decisión se basó en que la acrilamida es considerada cancerígena según la ley estatal, por lo tanto, debería venderse con una advertencia, Por su parte las compañías tienen hasta el 10 de abril para apelar la decisión del juez.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a etiquetado de alimentos (5) y a calidad (5). La mayoría de estos términos se clasificaron como falsos positivos.

➤ Calidad:

- En **España, Policía Nacional** detuvo a encargados y dueño de una empresa cárnica que poseían más de **50 toneladas de alimentos caducados, no etiquetados o algunos intervenidos**. La empresa suministraba alimentos a restaurantes, hoteles y colegios en Mallorca.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de menciones fue peligros químicos, seguida de calidad y peligros biológicos. 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 el **recall realizado con un empresa de supermercado y su distribuidor debido a la extracción de almejas en una zona prohibida**. Respecto a esto no se han notificados enfermedades por el consumo del producto. Para la clasificación peligros biológicos, se destaca el **caso de shigella que afecto a 33 estudiantes en 5 establecimientos educacionales en Iquique**. En la clasificación calidad, destaca el estudio realizado por GfK Adimark y Jumbo en el cual se informa que **el 68% de los consumidores** dicen haber cambiado sus hábitos alimenticios tras la implementación de la primera fase de la Ley de Etiquetado.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguida de peligros químicos y calidad. Dentro de la clasificación de peligros biológicos, destaca el informe de CDC, en el cual se informó que durante el año **2017 en Estados Unidos, se informaron 24484 infecciones, 5677 hospitalizaciones y 122 muertes** debido a enfermedades transmitidas por los alimentos. Para la clasificación peligros químicos, se destaca la decisión de la **Corte de los Ángeles, de que los vendedores de café, informen a sus consumidores su producto como posible carcinogénico, debido a su presencia de acrilamida**.

En calidad cabe destacar el fraude realizado por una **empresa cárnica en España, donde poseían más de 50 toneladas de alimentos caducados, no etiquetados y adulterados.** La Policía Nacional esta tomando las medidas del caso.

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.](#)