



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 30 de abril 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 químicos:** 2 menciones
- **Calidad:** 5 menciones.

Peligros Químicos

El término correspondiente a esta clasificación es metales pesados.

➤ Metales pesados:

- El Ministro de Salud, Emilio Santelices, recibió al alcalde de Coronel, Boris Chamorro, para hablar sobre los últimos estudios realizados por el ISP y el municipio, donde se constata la presencia de metales pesados en niños y adultos. En la reunión, estuvieron presentes diputados de diferentes sectores y apoderados de niños de distintas escuelas, los que presentaron niveles de metales pesados por sobre la norma. El ministro comprometió una visita a la localidad.

- Según el Ministerio del Medio Ambiente las comunas de Concón, Quintero, Puchuncaví, Til Til, Coronel, Pucón, Villarrica y Puerto Varas, son las más contaminadas de Chile, presentando problemas en Contaminación ambiental, ruidos molestos, saturación de lagos, turbiedad del agua e incluso presencia de metales pesados en el organismo por sobre la norma. La Ministra mencionó que como ministerio quieren sacar la política de protección del medio ambiente de una lógica de conflicto y llevarla a una lógica de unidad, para que sea una política que dure en el tiempo y que no dependa de los Gobiernos de turno.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término etiquetado de alimentos (5).

➤ Etiquetado de alimentos:

- Unimarc acusa discriminación de la SEREMI de Salud Metropolitana respecto a otros supermercados. Lo anterior, debido al fallo de la Justicia en su contra por vender productos con imágenes atractivas para menores de 14 años. UNIMARC es la única cadena de supermercado con un fallo de la Justicia en su contra, por lo que alegan que la Sanción aplicada es discriminatoria y arbitraria, dado que en casos idénticos que afectaron a otros locales o supermercados en esa misma fecha (navidad de 2016) y por las mismas infracciones sanitarias (publicidad dirigida a menores de 14 años), las sanciones consistieron en simples amonestaciones, inclusive hubo un caso en que se absolvió al supermercado sumariado.
- El 27 de junio de 2018 comenzará a regir la segunda etapa de la Ley de Etiquetado de Alimentos, que consiste en poner sellos “ALTOS EN” cuando los alimentos poseen altos contenidos en nutrientes críticos.

La nueva etapa, implicará que también deberán contar con sellos, los sólidos que en 100 gramos tengan más de 300 kcal, 500 mg de sodio, 15 gr de azúcar y 5 gr de grasas saturadas. Además, los 100 ml de líquidos llevarán sellos cuando superen los 80 kcal, 100 mg de sodio, 5 gr de azúcares y 3 gr de grasa. La tercera etapa y final de la normativa, entrará en vigencia en junio de 2019.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 196 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 26 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *E coli* (74), *Listeria* (41), hepatitis (30) y *Salmonella* (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.

➤ *E. coli*:

- En el Sistema de Alerta Rápida de para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se registraron alertas vinculadas a la presencia de altos recuentos de *E. coli* en los siguientes alimentos: almejas (Francia, con material crudo de España). Además, se registró la presencia de STEC en los siguientes alimentos: carne de vacuno refrigerada (Bélgica), queso camembert (Francia), mollejas congeladas de cordero (Nueva Zelanda), queso (Francia), carne de vacuno refrigerada (Uruguay).
- En Estados Unidos se reporta un **brote de *E. coli* O157:H7 el que ha afectado a 98 personas en 22 estados, con 46 hospitalizados y 10 personas con síndrome hemolítico urémico**, convirtiéndose en el brote más grande desde el 2006. Según las autoridades del país, el alimento involucrado sería lechuga romana cortada proveniente de la región de Yuma, Arizona. No se ha identificado ningún productor, proveedor, distribuidor o marca específica. Han existido algunos recall de ensaladas que contenían como ingrediente este tipo de lechuga.

La CDC recomendó a los consumidores no consumir todos los tipos de lechuga romana provenientes de la región de Yuma, Arizona, debido a un brote en un centro correccional en Alaska, donde el alimento involucrado es lechuga romana entera. A las autoridades se le ha hecho difícil detectar la fuente de origen debido a la carencia de información de trazabilidad por parte de los productores. Sin embargo, la FDA pudo identificar a una granja que produjo algunas de las lechugas vinculadas al brote del centro correccional en Alaska, pero las autoridades no han determinado en parte de la cadena de suministro se contaminó el producto, por lo que la contaminación pudo ocurrir en el campo, cosecha, empaque o venta.

- **En Canadá se registró un brote de *E. coli* que ha afectado a 34 personas** y que inicialmente fue vinculado a un restaurante en Edmonton, Alberta. Sin embargo, autoridades del país indican que existen reportes de personas enfermas (una persona muerta) que no tienen ninguna conexión con el restaurante. Debido a la investigación, se gatilló un recall de carne de cerdo, producto identificado como probable fuente de la contaminación.

➤ *Listeria*:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Listeria* en los siguientes alimentos: hummus (Alemania), salami (Italia), quesos (Francia).
- En Estados Unidos se reportan recalls por posible contaminación con *Listeria* en los siguientes alimentos: queso elaborado con leche pasteurizada (sin reporte de personas enfermas); alimento para perro crudo a base de pollo (sin reporte de personas o animales enfermos); salmón ahumado (sin casos reportados); helados en paletas (sin casos reportados).
- En Canadá se reportaron recalls en los siguientes alimentos: diversas variedades de microgreens (sin casos reportados), alimentos listos para el consumo a base de carne asada (sin casos reportados).
- **Laboratorios de Sudáfrica ya han confirmado 1.019 casos de listeriosis en el país, incluyendo 199 muertes en el país.** Desde la identificación y retiro del alimento involucrado en el brote, el número de nuevos casos confirmados disminuyó a la mitad y durante la primera semana de abril, las notificaciones volvieron a disminuir a la mitad, con sólo 8 nuevos casos confirmados.

- Según un reporte realizado por el CDC de Estados Unidos, **los brotes de listeriosis asociados a quesos blandos han mostrado una tendencia al alza desde el 2006**, con una alta proporción de mujeres embarazadas y personas hispánicas afectadas. Según el estudio, el riesgo de infección aumenta 16 veces cuando el queso esta elaborados con leche no pasteurizada.

➤ Hepatitis:

- En Canadá se reportaron recalls en los siguientes alimentos: frutillas congeladas (vinculado a la investigación de un brote);
- En el estado de Kentucky, Estados Unidos, se reportó un brote de hepatitis A que ha afectado a 311 personas, incluyendo un fallecido. La mayoría de los casos corresponden a personas sin hogar y drogadictos, sin embargo, al menos el 30% de los casos no corresponden a estos grupos de alto riesgo.

➤ Salmonella:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: pollo congelado (Bélgica, Chile, Polonia, Brasil, Rumania); pollo refrigerado (Polonia, Bélgica, Francia); semillas de sésamo (India, Etiopia, Sudán); preparado de carne de pavo y soya (Alemania); flores de aciano (Alemania, Albania); coco rallado (Filipinas); linaza (Kazajistán); semillas de camelina (España); pimienta blanca (Sri Lanka); carne de cerdo molida (Rumania, con materiales crudos de España y Rumania); carne de caza congelada (Suecia, con materiales crudos de Polonia vía Alemania y Estonia); pimienta negra (Brasil); pavo congelado (Francia); paprika en polvo (China). Además, se alertó de la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos de consumo animal: materiales para piensos (Suecia); harina de raps (Alemania, Polonia); harina de krill (Noruega); extruido de soya (Alemania); alimento para perro (Tailandia); proteína de pollo procesada (España).
- Se reporta un brote de salmonelosis en Francia vinculado a salchichas de origen español.
- En Estados Unidos se reportó un **brote de Salmonella Braenderup que ha afectado a 23 personas y se encuentra vinculado al consumo de huevos**, los cuales ya fueron retirados del mercado. Autoridades de la FDA realizaron una inspección a la granja productora de los huevos involucrados en el brote y encontraron infestación de ratones y pobres condiciones sanitarias.

- En Estados Unidos se reportaron recalls por posible contaminación con Salmonella de los siguientes productos: alimento para perro crudo (sin reporte de casos en personas o perros); suplementos alimentarios a base de Kratom (sin reporte de casos); té de hierbas (sin reporte de casos).

➤ Información general:

- Científicos de la Universidad de Georgia han creado un sistema que puede identificar subtipos de patógenos alimentarios en una fracción del tiempo que toman los métodos tradicionales. Actualmente detectar un patógeno y la subtipificación son procesos separados, pero los científicos han combinado los dos pasos con un análisis metagenómico.
- El servicio de investigación económica del departamento de agricultura de Estados Unidos publicó el informe “Tendencias en recalls alimentarios, 2004-13”, que muestra un aumento de casi el 125% en promedio del número de recalls, si se compara el 2004 con el 2013. Los productos con más recalls fueron los platos preparados.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: plaguicidas, acrilamida, dioxinas, furanos, medicamentos veterinarios y colorantes. Los términos acrilamida, dioxinas, colorantes y medicamentos veterinarios fueron clasificados como falsos positivos.

➤ Plaguicidas:

- **La Unión Europea prohíbe el uso en espacios abiertos de tres plaguicidas neonicotinoides (clotianidina, imidacloprid y tiametoxam)** por ser considerados nocivos para las abejas de miel y polinizadores silvestres. Esta medida surge a raíz de un estudio de la EFSA publicado en febrero de este año, que confirma que el uso de estos tres plaguicidas representa un riesgo para las abejas. En el 2013 existían restricciones parciales para el uso de estos plaguicidas en maíz, trigo, cebada, avena y raps. El nuevo reglamento aprobado prohíbe casi todos los usos al aire libre de estos neonicotinoides. Las nuevas restricciones entrarán en vigencia a final del 2018.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a etiquetado de alimentos (18) y a FSMA (6). FSMA se clasificó como falso positivo.

➤ Etiquetado de alimentos:

- El RASFF de la Unión Europea reporta los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: lasagna sin declarar trigo como alérgeno y etiquetado incorrecto del término orgánico; infusión con almendras no declaradas como alérgenos; pastel con lactoproteína y lactosa no declarados como alérgenos e incorrecto etiquetado como de manzana y damasco; tocino con lactosa y mostaza no declarados como alérgenos.
- El estudio “Fortalecer sistemas alimentarios sostenibles a través de indicaciones geográficas desarrollado por la FAO y el Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo (BERD)” concluyó que etiquetar los alimentos indicando su origen impulsa las economías locales y el desarrollo sostenible.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, se generó poca información relacionada a inocuidad y calidad. Los términos que generaron información en el periodo fueron metales pesados y etiquetado de alimentos. Respecto a metales pesados destaca la **reunión sostenida entre el ministro de salud y el Alcalde de Coronel, respecto a los resultados obtenidos por ISP sobre la presencia de metales pesados en niños y adultos**. En etiquetado de alimentos, la mayoría de las noticias generadas se refieren a **la entrada en vigencia en junio de 2018 de la segunda etapa de la ley de etiquetado**.

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, los términos que generaron mayor cantidad de noticias fueron *E. coli*, *Listeria*, Hepatitis y *Salmonella*. Una noticia relevante en esta clasificación corresponde a un **brote en Estados Unidos de *E. coli* O157:H7, que ha afectado a 98 personas en 22 estados**. El alimento involucrado sería lechuga romana de la zona de Yuma del estado de Arizona. También se destaca **el brote de *E. coli* en Canadá vinculado a carne de cerdo y que ha afectado a 34 personas**. En el término *Listeria*, se destaca la **actualización del brote en Sudáfrica, del cual ya se han confirmado 1.019 casos con 199 muertos**. En la clasificación plaguicidas es importante mencionar la **prohibición de uso en espacios abiertos de tres plaguicidas neonocotinoides (clotianidina, imidacloprid y tiametoxam), por ser considerados nocivos para las abejas**. Sobre etiquetados de alimentos, destaca la información generada a partir de un estudio desarrollado por FAO y el Banco Europeo de Reconstrucción y Desarrollo, el que concluyó que etiquetar los alimentos indicando su origen impulsa las economías locales y el desarrollo sostenible.

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](#)