



## INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de junio 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:** 3 menciones.
- **Calidad:** 3 menciones.

#### Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: marea roja, metales pesados y glifosato, Marea roja y metales pesados fueron clasificados como falsos positivos.

#### ➤ Plaguicidas:

- El pasado 7 de junio, la empresa farmacéutica Bayer informó que cerró con éxito la compra de Monsanto, empresa agroquímica y de biotecnología agrícola, convirtiéndose de esta manera en su único dueño.

#### Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos etiquetado de alimentos (3).

#### ➤ Etiquetado de alimentos:

- De acuerdo a la implementación de la segunda etapa de la Ley de Etiquetado de los Alimentos, a partir del 27 de junio de 2018 llevarán sellos los alimentos procesados sólidos que en 100 gr tengan más de: 300 kcal, 500 mg de sodio, 15 gr de azúcar y 5 gr de grasas saturadas. Así también para los alimentos líquidos que por 100 ml de producto llevarán sellos cuando superen las 80 kcal, 100 mg de sodio, 5 gr de azúcares y 3 gr de grasas.
- Chile compartió su experiencia sobre el etiquetado de los alimentos poco saludables en un encuentro de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO). Ante las alarmantes tasas de obesidad y sobrepeso que sufre casi el 50 % de los niños del país, el senador Girardi explicó sobre la ley que pretende luchar contra la falta de información y la publicidad engañosa. Más [información aquí](#).

#### Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 132 menciones.
- **Peligros químicos:** 9 menciones.
- **Calidad:** 7 menciones.

#### Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *E. coli* (53), *Salmonella* (50), *Listeria* (13) y Hepatitis (10).

#### ➤ *Salmonella*:

- En el Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF), informó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: chorizo y salchichón ibérico (España), yema de huevo líquido (Bélgica), filetes de pollo preparados (Bélgica), semillas orgánicas de comino (Reino Unido), queso de leche cruda de cabra (Francia), carne picada de pavo (Polonia), pechuga de pollo (Brasil), semillas de sésamo (Sudán, India, Etiopía, Nigeria), carne de ave (Polonia, Países Bajos). Así también, de la presencia

- De *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en carne de ave (Polonia) y filetes de pollo (Países Bajos), *Salmonella enterica* ser. Typhimurium en pechugas de pollo (Francia), carne de ave (polonia) y ensaladas orgánicas (Italia), *Salmonella enterica* ser. München y *Salmonella enterica* ser. Saintpaul en carne de jabalí (Estados Unidos), *Salmonella enterica* ser. Infantis en carne de aves (República Checa), *Salmonella enterica* ser. Orion y *Salmonella enterica* ser. Tennessee en semillas de sésamo (Sudán a través de Reino Unido), *Salmonella enterica* ser. Bredeney en carne de pollo (Polonia) y *Salmonella enterica* ser. Giza en semillas de sésamo (Sudán).
- En Estados Unidos, se informó de un **brote multiestado (23) de *Salmonella* Adelaide** vinculado a **melón precortado**, donde se enfermaron a lo menos **60 personas de las cuales 32 fueron hospitalizadas**. La empresa responsable retiró todos los productos asociados al brote. Más [información acá](#).
- Un brote de *Salmonella* Enteritidis en Canadá enfermó a **59 personas en ocho provincias**, por consumo de hamburguesas de pollo, las cuales fueron retiradas del mercado, dichos productos tenían un **etiquetado mínimo y no incluían instrucciones de preparación**.
- Brote de *Salmonella* en Estados Unidos, Winsconsin y Minnesota ha enfermado a **4 personas**, la fuente se asoció a hamburguesas de pollo.
- Se llevó a cabo un *recall* de **cereal de desayuno** con miel, debido a que el brote de *Salmonella* Mbandaka que se produjo en **31 estados** podría haber estado relacionado con ese producto. El cereal fue distribuido también a Costa Rica, Guatemala, México, Caribe, Guatemala, Tahití y Saipán. De las **73 víctimas, el 44% requirió hospitalización**. [Más información acá](#).
- *Public Health England*, utilizando la secuenciación del genoma completo, ha conectado **115 casos de *Salmonella* Agona desde 2014 a otros casos europeos**, informaron que la mayoría de las enfermedades de *S. Agona* en el Reino Unido ocurrieron en los últimos dos años, informándose 53 hasta el momento en 2018 y 37 en 2017. La fuente del brote sigue siendo difícil de alcanzar. [Más información acá](#).
- En Centro para el Control de Enfermedades de Estados Unidos (CDC), informó de que desde el año 2000, **124 brotes se han producido en 36 estados** vinculados a la tenencia de aves de traspatio. Dichos brotes han enfermado a **4.794 personas con 894 hospitalizaciones y siete muertes**. Las autoridades llamaron a mantener medidas de control e higiene para evitar el contagio con la bacteria. [Más información acá](#).

## ➤ *E. coli*:

- El RASFF informó las siguientes detecciones: Alto conteo de *escherichia coli* en ostras vivas (Francia), almejas vivas (Italia). Así también, *E. coli* productora de shigatoxina en carne de res deshuesada (Uruguay), carne de res refrigerada (Argentina), carne de res (Bélgica), Costillas de cordero (Reino Unido) y carne de bovino deshuesada (Brasil).
- Brote de ***E. coli* O157: H7** en Tennessee, EE. UU, **por consumo de leche cruda no pasteurizada** afectó al menos a 14 niños, cuatro de los cuales desarrollaron una forma de insuficiencia renal potencialmente mortal llamada **síndrome hemolítico urémico (SHU)**. Frente a este brote se ha abierto la discusión de que las lecherías de leche cruda no están sujetas a ningún estándar o norma de salud, inspección o prueba de sus productos en el lugar del brote. [Más información acá](#).
- La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), aún se encuentra investigando el mortal brote de ***E. coli* O157: H7 SHU** que se ha relacionado con **lechuga romana**, uno de los principales problemas se encuentra en los **trazabilidad y la naturaleza percedera del producto**. Hasta ahora van 197 personas enfermas, en 35 estados, donde 89 de ellos han tenido que ser hospitalizados, 26 personas desarrollaron SHU y cinco personas han muerto. [Más información acá](#).
- En Canadá, se informó de un brote de *E. coli* por **carne de cerdo** que enfermó al menos a **42 personas, 13 hospitalizados y uno de ellos murió** debido a la infección. Se llevaron a cabo 6 retiros de carne de cerdo empaquetado bajo diferentes marcas, todos por contaminación con la bacteria. [Más información acá](#).

## ➤ *Cyclospora*:

- Se informó de un brote asociado a *cyclospora* que ha enfermado a 17 personas en Estados Unidos, la fuente probable esta asociada a vegetales consumidos en un restaurante.

## ➤ *Listeria*:

- El RASFF, informó la presencia de *Listeria monocytogenes* en sándwich frío con nuggets de pollo (República Checa) y queso trufa (Italia).
- En Canadá se llevó a cabo un *recall* de brotes de arvejas debido a la detección de *Listeria monocytogenes*. Hasta el 7 de junio no se habían reportado enfermedades confirmadas en relación con este producto.

- Sobre el caso de listeriosis en **Sudáfrica**, el **equipo nacional de manejo de emergencia de listeria, creado por el Ministerio de Salud Sudafricano**, ha agregado cuatro casos confirmados y cuatro muertes. **Elevando las muertes a 209 de 1049 casos confirmados.** Así como también, compartieron las medidas que están llevando a cabo para controlar la situación y prepararse a futuro. [Más información acá.](#)

#### ➤ **Hepatitis:**

- El RASFF, informó la presencia de hepatitis A en frutillas congeladas (Egipto).
- Una mujer de **64 años murió en Australia** tras consumir **granada congelada** proveniente de Egipto, contaminada con hepatitis A. Este caso fue vinculado a 24 casos de hepatitis A en Australia. [Más información acá.](#)
- El CDC emitió un aviso a la **Red de Alerta de Salud sobre las infecciones de hepatitis A.** El CDC está monitoreando los suministros de vacunas, que algunos funcionarios de salud estatales y locales dicen que su abastecimiento ha sido restringido. Se han reportado brotes **en California, Indiana, Kentucky, Michigan, Utah y Virginia Occidental.** La mayoría de los 2500 casos se consideran de la cepa del brote identificada por primera vez en California.

## Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: metales pesados, plaguicidas, micotoxinas y medicamentos veterinarios.

#### ➤ **Plaguicidas:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes plaguicidas: Sustancia no autorizada metamidofos y acefato en guanábana (Vietnam), dimetoato y sustancia no autorizada ometoato en berenjenas (Senegal, Uganda), sustancia no autorizada carbofurano en melón amargo (Surinam), sustancia no autorizada isoprotiolano en berenjenas (Tailandia), etefon en uva de mesa (Egipto), formetanato en pimientos (Turquía), spirotetramat y sustancias no autorizadas metamidofos y acefato en guanábana (Vietnam), sustancia carbofurana no autorizada en frutos de dragón (Indonesia), sustancia no autorizada clorfenapir en ají (República dominicana), clorpirifos en pimientos (Turquía), sustancia no autorizada triciclazol en arroz basmati (India).

#### ➤ **Micotoxinas:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: granos de avellana (Georgia, Turquía), maní (Egipto, India, Senegal), pistachos (Irán, Turquía, Estados Unidos), ají en polvo (India), higos secos (Turquía), almendras (Estados Unidos), ají picado (India), migas de pan (Serbia). Así mismo, informó de la detección de ocratoxina A en los siguientes alimentos: Pistachos (Estados Unidos), ají seco (Sri Lanka), grañones de trigo sarraceno (Lituania), pasas (Turquía)

#### ➤ **Metales pesados:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes metales: cadmio en calamares (España, India), **mercurio en pez espada refrigerado (Chile)**, mercurio en musola lisa (Croacia), mercurio en pez espada congelado (Portugal).

#### ➤ **Medicamentos veterinarios:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes medicamentos sobre el LMR: oxitetraciclina en canales de cerdo refrigerado (Países bajos), doxiciclina en huevos (Eslovaquia)

#### ➤ **Otro contaminantes químicos:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de: Toxina Diarreica en almejas (Portugal), histamina en caballa refrigerada (Francia). Así mismo, informó de un brote de origen alimentario causado por histamina en atún en cubos, proveniente de Vietnam.

## Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación correspondieron a etiquetado y calidad.

#### ➤ **Calidad:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de gluten en crema de puré con puerros libre de gluten (Italia), ingredientes lácteos y apio no declarados en tomates pelados en lata (España), gluten en mezcla de pan sin gluten (Polonia) y la presencia de gluten en pasta de maíz sin gluten (Rumania).
- La Agencia de normas alimentarias de Reino Unido (FSA), celebró la semana nacional de inocuidad y alimentaria, donde se reconoció el trabajo del personal de la agencia y de todas las personas que trabajan a lo largo de la cadena de alimentos para garantizar alimentos inocuos para la población. [Enlace acá.](#)

- La **Comisión Europea (CE)** ha anunciado el 14 de junio la creación de un **protocolo común a nivel europeo** que permitirá **analizar la calidad de los productos alimentarios de características y empaquetado** similar que se venden en los diferentes países del bloque. La metodología busca atajar los problemas de "calidad dual" que se generan cuando un producto envasado o empaquetado de la misma forma tiene peor calidad en un país que en otro dentro del mercado único. Los resultados de su aplicación se esperan para **finales de 2018** y se espera que la campaña pueda suponer una **"guía práctica"** para las autoridades que investigan estos asuntos. [Más información acá.](#)
- En relación a la **proposición 2 de California, Estados Unidos**, la cual dicta que para el año 2025 todas las gallinas ponedoras deberán ser mantenidas en viviendas libres de jaulas; donde puedan acostarse, pararse, girar libremente y extender completamente sus extremidades. Se informó que solo el 16,8% de estas, se encuentran en este tipo de viviendas, poniendo en duda el cumplimiento de esta proposición para el 2025. [Más información acá.](#)

### 3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, se mencionó sobre los nuevos ajustes de la **Ley de Etiquetado para los límites máximos permitidos de nutrientes críticos**: sodio, azúcar, grasas saturadas y calorías, las cuales entrarán en vigencia a partir **del 27 de junio**.

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 brote de **salmonelosis en Canadá**, vinculado a **hamburguesas de pollo**, el cual enfermó a **más de 59 personas**. Se mencionó que el producto tenía un mal etiquetado sin instrucciones de la preparación del producto, así como tampoco especificaba que era crudo. También destacó el informe de CDC de Estados Unidos, el cual presentó los datos de brotes de *Salmonella* relacionados con **aves de traspatio** desde el año 2000 a la fecha, los cuales han sido **124 brotes con un total de 4794 enfermos, 894 hospitalizados y 6 muertes**.

Para la clasificación de peligros químicos, se destaca la información entregada por el RASFF de la Unión Europea sobre **un brote por consumo de histamina en atún**.

En noticias sobre calidad destacó la creación de un nuevo protocolo común para toda la **Unión Europea**, que espera homogeneizar la **gestión y control de los alimentos** a lo largo de todos los países miembros.

### 4. MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información visita:

[Observatorio en Inocuidad y Calidad de Alimentos.](#)

[Portal del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea \(RASFF\).](#)

Para descargar los informes anteriores haz clic en el siguiente [enlace](#).