



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de julio 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:** 1 mención.
- **Calidad:** 3 menciones, clasificadas como falsos positivos.

Peligros químicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término Abamectina.

➤ Plaguicidas:

- En Chile se han desarrollado diversas innovaciones en el ámbito de la producción de **paltas**. Destaca entre ellas el trabajo liderado por los académicos de la Universidad de Chile en **control biológico de plagas** que consiste en un **protocolo de cultivo y liberación masiva del ácaro fitófago *Neosius californus***, que logra mayores grados de control de la plaga araña roja del palto. Su aplicación alcanza huertos de difícil acceso, interviene estados tempranos de infestación, reduce el impacto ambiental y disminuye los costos de control al reemplazar aplicaciones químicas, como los plaguicidas sintéticos de azufre y abamectina. [Noticia aquí.](#)

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 89 menciones.
- **Peligros químicos:** 5 menciones.
- **Calidad:** 20 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Salmonella*, *E.coli*, *Listeria* y *Campylobacter*.

➤ *Salmonella*:

- El **Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)**, informó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: semillas de sésamo (India), semillas de sésamo (Nigeria), chorizo (España), preparaciones de carne de pollo (Tailandia), caracoles vivos (Marruecos), semillas de sésamo (Sudán), tapenade de pesto (Bélgica), camarones crudos (Vietnam), piñones (China), carne de caballo picada (Bélgica), pollo marinado congelado (Polonia), *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en carne de ave (Polonia), muslos de pollo (Polonia) y pechuga de pollo apanado (Alemania con materia prima de Polonia); *Salmonella enterica* ser. Rissen en pechugas de pollo (Tailandia); *Salmonella enterica* ser. Give en pechugas de pollo (Tailandia), *Salmonella enterica* ser. Infantis en pollo (Bélgica con materia prima de Holanda), *Salmonella enterica* ser. Hissar en semillas de sésamo (Sudán).
- El RASFF de la Unión Europea informó de un **brote de origen alimentario** sospechoso de ser causado por *Salmonella enterica* ser. **Typhimurium** en **salsa bearnesa casera con huevos de Holanda**.
- Se llevó a cabo un **recall** de varios minoristas productores de **huevos orgánicos**, en más de 10 estados alemanes, por contaminación con *Salmonella Enteritidis*. Ninguna enfermedad ha sido reportada.
- Se han notificado más de **20 casos de infección por *Salmonella*** en el sur de **Australia** relacionados con **brotos de alfalfa**. Los funcionarios de salud dicen que

- el brote de **Salmonella Havana** ha provocado 21 enfermedades y siete hospitalizaciones. [Más información aquí.](#)
- La FDA emitió un comunicado el 2 de julio de 2018 sobre los **riesgos del kratom, un suplemento dietético causante del brote de Salmonella** que ha enfermado a 199 personas en 41 estados y hospitalizado a 38 personas, **desalentando profundamente el uso de este producto que no tiene beneficios médicos comprobados.** [Más información aquí.](#)
- Restaurante en Massachusetts, EE.UU., ha cerrado después de un supuesto brote de *Salmonella*. Se han **confirmado once casos, sin embargo, 39 personas han notificado enfermedades relacionadas.**
- Según las actualizaciones del brote de salmonelosis en Estados Unidos relacionado con el retiro del cereal Honey Smacks de Kellogg, se **elevó el número de enfermos a 100 personas y 30 hospitalizados** en 33 estados. El CDC y la FDA están trabajando con funcionarios de salud estatales y locales en todo el país para investigar la fuente de la contaminación, la cual se debe a la venta no legal por parte de minoristas de productos que deberían estar retirados. [Más información aquí.](#)

➤ *E. coli*:

- El RASFF informó las siguientes detecciones: Alto conteo de *Escherichia coli* en hojas de praew (Laos), *E. coli* productora de Shiga toxina en carne de vacuno (Uruguay).
- Agencia de salud irlandesa ha emitido una advertencia después de que el número de casos de *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) durante el año 2018 ha alcanzado **96 personas y 27 hospitalizados**, siendo el triple que en el mismo período en 2017. Los investigadores hasta ahora no han identificado una razón específica para el aumento en los casos.
- Se realizó **recall de carne de vacuno molida** en Canadá por posible contaminación con *E. coli* O157. Hasta la fecha, no se han informado enfermedades relacionadas con este retiro.
- En relación al brote de *E. coli* O157:H7 debido a lechugas romanas en Estados Unidos, al detectar la **contaminación en el agua de un canal de la zona** se entregaron de inmediato **instrucciones a los productores de la región.** En un memorando del 29 de junio, el "Yuma Safe Produce Council" compartió recomendaciones de seguridad alimentaria con productores regionales. **La FDA continúa investigando el brote** para obtener más información sobre cómo la bacteria pudo haber ingresado al agua y de qué forma esta agua pudo haber contaminado la lechuga romana. [Más información aquí.](#)

- Sobre la actualización del brote de *E. coli* O157 en Estados Unidos que **enfermó a 15 niños, 9 de los cuales fueron hospitalizados y siete desarrollaron Síndrome Urémico Hemolítico (SUH).** Se publicaron los informes de laboratorio, los que informaron que **el brote se trató de dos cepas diferentes de bacterias *E. coli* O157** que causaron estas enfermedades, confirmando las sospechas epidemiológicas de que una fuente provenía del consumo de leche cruda y la otra debido al contacto directo con animales rumiantes. [Más información aquí.](#)
- Se anunció un **brote de *E. coli* productor de toxina Shiga (STEC) asociado con un café**, en Washington, EE.UU., donde cuatro personas enfermaron y una persona fue hospitalizada. Las pruebas en aislamientos tomados de pacientes están pendientes en el Laboratorio de Salud Pública del Estado de Washington. Esas pruebas determinarán la cepa específica de la bacteria *E. coli* que causó estas enfermedades y mapeara la huella genética de las bacterias patógenas. Actualmente el local se encuentra cerrado. [Más información aquí.](#)

➤ *Vibrio*:

- El RASFF informó la detección de *Vibrio parahaemolyticus* en camarones crudos (Vietnam).
- Un **brote de *vibrio* multiestatal vinculado a cangrejo fresco importado de Venezuela ha enfermado al menos a 12 personas en cuatro estados, en Estados Unidos.** Cuatro personas han sido hospitalizadas porque están muy enfermas. El rango de las personas enfermas oscilan entre los 26 y 69 años, siendo 67% de ellos mujeres. La investigación sobre la fuente está en curso.

➤ *Clostridium*:

- El RASFF informó la sospecha de un **brote alimentario** de botulismo debido al consumo de pesto de hinojo y almendras contaminado, en Italia.
- Se informó de un **brote de botulismo en Dinamarca, con 6 casos confirmados**, relacionado con un plato casero servido en una fiesta privada, el cual dio positivo a **toxina botulínica tipo A.** Autoridades de salud de Dinamarca informaron que las investigaciones están en curso para descubrir cómo se desarrolló la toxina en el plato. *Clostridium botulinum* es una bacteria que produce toxinas botulínicas. El botulismo transmitido por los alimentos es causado por el consumo de alimentos procesados incorrectamente, dentro de los más comunes se encuentran alimentos enlatados, en conserva o fermentados caseros.

➤ Hepatitis:

- INFOSAN detalló en su informe trimestral, sobre **dos brotes de hepatitis A, asociadas con fresas congeladas y a granadas congeladas**. [Se puede ver la noticia aquí.](#)
- **Trece personas en Suecia** han sido infectadas por el virus de la Hepatitis A, genotipo 1B, vinculado a las **fresas congeladas de Polonia**. 9 mujeres y 4 hombres entre 11 a 92 años fueron afectadas. [Puede ver la noticia aquí.](#)
- En Europa se están investigando dos cepas distintas del virus de la hepatitis A que han provocado enfermedades los últimos meses. **De enero a junio de 2018, se han producido dos brotes que afectan a personas que regresan de Marruecos y casos en Europa sin historial de viajes**, lo que ha resultado en 163 pacientes en ocho países europeos. En el primer grupo, se informaron 55 casos de infección por el virus de la hepatitis A (VHA). El Reino Unido tiene el mayor número de casos con 36. Dinamarca, Francia, Alemania, Irlanda, los Países Bajos, España y Suecia informaron entre uno y seis infecciones. [Más información aquí.](#)

➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de *Listeria monocytogenes* en jamón cocido (Alemania), chorizo (Portugal), tocino ahumado (Polonia), tocino ahumado (Holanda), jamón cocido sazonado (Italia), ensalada de gambas (Bélgica).
- Brote de *listeria monocytogenes* en 5 países europeos (Reino Unido, Finlandia, Suiza, Dinamarca y Austria) ha infectado al menos a **47 personas y 9 personas han muerto**. La fuente relacionada al brote han sido **choclo y otros vegetales congelados**, producidos en una planta húngara. La empresa detuvo la producción mientras se lleva a cabo la revisión de las líneas de producción. Se han detectado las mismas cepas de *Listeria monocytogenes* en vegetales congelados producidos por la compañía en 2016, 2017 y 2018. La EFSA dijo que esto sugiere que la bacteria ha persistido en la planta de procesamiento a pesar de la limpieza y desinfección. [Más información aquí.](#)
- En Canadá se realizó un **recall de microgreens** por posible contaminación con *listeria*, no se han reportado enfermos relacionados con el alimento.

➤ Información general:

- La secuenciación completa del genoma (WGS) se está utilizando en los laboratorios de inocuidad alimentaria de más de la mitad de los países europeos.

- A finales de 2016, la técnica estaba presente en los laboratorios en 17 de 30 países, según los resultados de una encuesta de la Comisión Europea y la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). **WGS se usó principalmente para apoyar investigaciones de brotes seguidos de vigilancia, y principalmente para análisis de *Listeria monocytogenes*, *E. coli* y *Salmonella*.**
- Un nuevo estudio de la Universidad de Waterloo en Canadá, mostró que **la mayoría de los adolescentes necesitan educación sobre inocuidad alimentaria**. Al observar este estudio, se puso de relieve un bajo nivel de conciencia entre los jóvenes sobre las precauciones necesarias y adecuadas cuando se trata de manipular alimentos, quienes serán la siguiente generación de manipuladores de alimentos en el país.
- Un **brote gastrointestinal en Tennessee**, EE.UU, la mayoría de los enfermos visitó las instalaciones de un centro de entretenimientos entre mediados de junio y principios de julio. Los funcionarios de salud pública enviaron 2.901 encuestas en línea, de las cuales recibieron 808 respuestas, y 548 afirmaron que se habían enfermado con los síntomas de enfermedad gastrointestinal después de visitar el lugar. La encuesta encontró que el denominador común entre todas esas personas enfermas era el agua potable proporcionada por el lugar, donde continúan las investigaciones para determinar la causa. [Más información aquí.](#)

Peligros químicos

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

➤ Plaguicidas:

- El RASFF alertó de la presencia de los siguientes plaguicidas sobre el LMR: Dimetoato y ometoato en pimientos (Turquía), formetanato en pimientos (Turquía), clorpirifos en repollo en escabeche (Tailandia), sustancia no autorizada metamidofos y acefato en guanábana (Vietnam), sustancia no autorizada triciclazol en arroz sancochado y arroz pardo (Brasil).

➤ **Micotoxinas:**

- El RASFF alertó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: almendras (Estados Unidos), maní (Estados Unidos), maní (Argentina), maní (China), avellanas (Turquía), alimento de bebé en base a cereales (Suiza), maní (Egipto), maní (India), almendras con y sin cáscara (Estados Unidos), ogbono molido (Nigeria), pistachos (Estados Unidos vía Turquía), maní (Sudán). Así mismo, informó de la detección de ocratoxina A en pistachos (Holanda).

➤ **Metales pesados:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes metales: Mercurio en pez espada congelado (Vietnam), **lomos de pez espada refrigerados (Chile)**, Cadmio en calamar refrigerado (España).

➤ **Medicamentos veterinarios:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes medicamentos sobre el LMR: oxitetraciclina sobre LMR en carne de conejo (Italia).

➤ **Otro contaminantes químicos:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de: toxina diarreica en berberechos vivos (Francia), histamina en atún (Indonesia) y filetes de sardinas en aceite (Túnez), alto contenido de yodo en algas kombu (Japón) y algas secas (Corea del sur), sulfito no declarado en papas asadas con tocino (Alemania), y alto contenido de cianuro en almendras amargas (Turquía a través de Polonia).

Calidad

Los términos en esta clasificación correspondieron a: etiquetado y FSMA.

➤ **Etiquetado:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de ingrediente lácteo no declarado en pan de plátano vegano (Alemania), gluten en pasta sin gluten (Hungría), huevo no declarado en salsa con almejas (Italia), huevo no declarado en bollos de panadería (Reino Unido), huevo no declarado y mostaza en sándwich de jamón (Francia), pescado no declarado en tocino (Bélgica), sulfito no declarado en damascos secos (Afganistán vía Alemania), almendra no declarada en pasta para producción de helado (Italia).

- En Estados Unidos, Wisconsin llevó a cabo un recall de aproximadamente **6 toneladas de productos de carne de cerdo** por rotulación incorrecta. Los productos pueden contener harina de arroz integral y glicerina, dos ingredientes que no se declararon en la etiqueta. No se han informado reacciones adversas hasta la fecha en relación con este problema.
- El Departamento de Agricultura de EE. UU. así como la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) se encuentran **definiendo el ámbito regulatorio** que tendría la producción y venta de carne “limpia” en un futuro cercano, definiéndose este tipo de carne como la carne producida **ex-vivo a partir de cultivos celulares procedente de animales sanos**. El Consejo de Política Doméstica de la Casa Blanca intentará resolver el enfoque de la Administración en las próximas semanas, y la FDA programó una reunión pública para comenzar la conversación. Dicha discusión se ha dado debido a que se puede decir que la carne “limpia” califica como “carne”, como lo define el USDA actualmente. Pero al mismo tiempo, la FDA tiene una gran experiencia en la regulación de la introducción de nuevos alimentos. Independientemente de si la FDA o el USDA toman la iniciativa en la carne limpia, estos alimentos pueden manejarse dentro del marco legal actual de una manera que garantice la seguridad y confianza del consumidor. [Noticia aquí.](#)

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, se menciona las innovaciones en el ámbito de la producción de paltas. Destaca entre ellas el trabajo liderado por los académicos de la Universidad de Chile en control biológico de plagas que consiste en un **protocolo de cultivo y liberación masiva del ácaro fitófago *Neosialus californus*, que logra mayores grados de control de la plaga arañita roja del palto**. Reduciendo el impacto ambiental por el uso de agroquímicos.

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, destacó un gran número de **brotes en Europa**, debido a *salmonella*, *escherichia coli* productora de shiga toxina, hepatitis A, *listeria monocitogenes* y botulismo.

Para la clasificación de peligros químicos, se destaca una alta cantidad de detecciones de peligros químicos por parte de la Unión Europea, notificados a través del RASFF.

En noticias sobre calidad destaca la discusión que se está dando en Estados Unidos sobre la **legislación de carne producida ex vivo, a través de cultivos celulares**.

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](#).