



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 31 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 biológicos:** 7 menciones
- **Peligros químicos:** 2 menciones, clasificadas como falso positivo.
- **Calidad:** 13 menciones,

Peligros biológicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término hepatitis.

➤ hepatitis:

- El pasado 28 de julio, se celebró el **Día Mundial contra la Hepatitis**, dicha enfermedad puede ser aguda o crónica, la cual consiste en una inflamación del hígado causada generalmente por un infección vírica. En Chile, es totalmente prevenible y todos los años se refuerzan las **campañas de vacunación contra la Hepatitis A y B como parte del Sistema Nacional de Inmunización**, una de las causas de la hepatitis A es el consumo de agua o alimentos contaminados con materia fecal. Entre las medidas de prevención figura el **lavarse las manos de manera frecuente, especialmente antes de preparar o consumir alimentos y cada vez que se vaya al baño o se cambien pañales**.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado y RSA**.

➤ Etiquetado:

- En la **Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados**, se discutió el tema de un nuevo **etiquetado de origen de las leches**, al respecto, el Gerente de la Empresa Surlat, aclaró que el cambio de etiquetado de la leche, que incluya la denominación de origen en el rotulado, puede ser nocivo si se implementa de mala forma, haciendo **hincapié en que esta nueva normativa debería incluir a productores de menor tamaño**.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 139 menciones.
- **Peligros químicos:** 5 menciones.
- **Calidad:** 18 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 un **brote de origen alimentario por salmonella en leche infantil** en Holanda y Alemania. Así también se informó de un brote de origen alimentario causado por *Salmonella enterica* ser. Typhimurium en **filetes de cerdo congelados envasados al vacío** en España, a través de la República Checa.
- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: semillas de sésamo (Polonia), semillas de sésamo (Sudán), bagre congelado (Vietnam), queso de leche cruda de oveja (Francia), filetes de cola de cocodrilo (Zimbabwe).

- Así también informaron de la presencia de *Salmonella enterica* ser. Cerro en semillas de sésamo (Sudán); *Salmonella enterica* ser. Infantis en filetes de pollo congelado (Polonia) y carne de pavo (Alemania); *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en filetes de pollo congelado (Polonia, vía Alemania), filetes de pollo salados (Tailandia); *salmonella entérica* ser. Orion en semillas de sésamo (India); *Salmonella enterica* ser. Kentucky en semillas de sésamo (India); *Salmonella enterica* ser. Dessau en semillas de sésamo; *Salmonella enterica* ser. Napoli en romero fresco (Italia vía Holanda); *Salmonella enterica* ser. Cubana; *Salmonella enterica* ser. La Habana en semillas de sésamo (Turquía, con materia prima de Nigeria) y *Salmonella enterica* ser. Typhimurium en filetes de pollo (Francia)
 - Autoridades europeas han **vinculado algunos productos listos para el consumo que contienen pepinos con un brote de *Salmonella*** que ha enfermado a **147 personas**. Sin embargo, aún no se ha podido identificar el punto específico en la cadena de producción donde se produjo la contaminación. El **Centro Europeo para la Prevención y el Control de Enfermedades (ECDC) y la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA)** dijeron que hay cinco países afectados: Dinamarca, Finlandia, Alemania, Irlanda y el Reino Unido.
 - En Alemania, se produjo un brote de ***Salmonella* Panamá en un hogar de ancianos**. Al menos 23 personas han sido confirmadas con salmonelosis y dos han fallecido. Autoridades de salud están buscando la causa del brote.
 - En Estados Unidos se llevó a cabo un recall de **ensalada de pasta**, el cual podría estar relacionado con un brote que afectó a 21 personas en 5 estados.
 - En Canadá se llevó a cabo un **recall de mix de berries** por posible contaminación por *Salmonella*. No se han recibido informes de enfermedades en relación con este producto. Así también se llevó a cabo un recall de diferentes productos **congelados con pollo crudo**, cuyo producto dio positivo a la cepa que enfermó a 7 personas en 3 provincias de Canadá.
 - Los CDC informaron de un brote de ***Salmonella* reading que enfermó a 90 personas en 26 estados**, donde 40 personas fueron hospitalizados. Dicho brote fue relacionado con **pavo crudo de diferentes fuentes**. El proveedor común de estos productos no pudo ser identificado. Las investigaciones indicaron que se encontró la bacteria tanto en pavos vivos como en productos crudos, indicando que dicha contaminación estaría extendida a lo largo de la industria. [Ver noticia aquí.](#)
 - El CDC Informó que más de la **cuarta parte** de las personas infectadas con *Salmonella* por **granjas de traspatio, corresponde a niños menores de 5 años**. Al respecto entregaron consejos para que los propietarios de aves de traspatio puedan tomar las precauciones sobre el manejo de estos animales. [Más información aquí.](#)
 - En Massachusetts, EE. UU. un **restaurante** ha sido cerrado debido a un brote de *salmonella* que enfermó al menos a 19 personas, incluidos algunos empleados del local.
 - La FDA informó sobre el brote de *salmonella* en cereales de miel de la marca Kellogg, donde al menos **100 personas en 33 estados enfermaron**, indicando que ***Salmonella Mbandaka* fue encontrada en las instalaciones de la empresa**. [Más información aquí.](#)
 - En Estados Unidos se llevó a cabo un recall de **suero de leche** por una posible contaminación con *salmonella*, dicha información desencadenó un serie de retiradas de productos secundarios, tales como panes suizos, sándwiches, cenas congeladas, entre otros productos. No se han reportado enfermos relacionados a este recall. [Más información aquí.](#)
 - El CDC informó que el brote de **melón precortado de *Salmonella Adelaide*** ha finalizado, con 77 personas enfermas en nueve estados. 36 personas han sido hospitalizadas en este brote. [Para ver la noticia pinche aquí.](#)
- ***E. coli*:**
- El RASFF informó las siguientes detecciones: Alto conteo de *Escherichia coli* en mejillones vivos (Alemania) y *E. coli* productora de Shiga toxina en carne de res (Uruguay), queso con leche cruda (Francia).
 - En Noruega se informó de un **brote de *E. coli* O157:H7** que afectó a 8 personas, ninguna de ellas desarrolló síndrome urémico hemolítico (SHU). Las autoridades de salud, se encuentran investigando la causa de los brotes a través de encuestas y pruebas de laboratorio. [Más información aquí.](#)
 - Después del brote de *E. coli* en lechuga romana, los investigadores están promoviendo un mayor **uso de análisis basados en ingredientes**. Los análisis basados en ingredientes rara vez se utilizan en las investigaciones de brotes y es probable que requieran más recursos que un enfoque tradicional. [Para ver la noticia pinche aquí.](#)
 - En Washington, EE. UU, se llevó a cabo un recall de casi 3000 kilos de productos frescos y congelados de carne molida, por posible contaminación *E. coli* O45, O103 y O145 Shiga toxina.

➤ *Clostridium*:

- La Agencia de Salud de Dinamarca, informó que el **brote de botulismo**, que enfermó a 9 personas, fue causado por una **jalea casera** entregada en una cena privada. Actualizaron que la mayoría de los enfermos se han recuperado y que no pudieron determinar cómo se contaminó la jalea ni cuál fue el ingrediente específico.
- En Estados Unidos se realizó un **recall de un estimado de 100.000 frascos de salsa de queso suave** para tacos debido a que hay señales de que el producto podría producir botulismo. No se han reportado enfermedades o quejas de consumidores.

➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de *Listeria monocytogenes* en helado vegano (Reino Unido), queso con leche cruda de oveja (Francia), pollo cortado en cubos (Reino Unido), salmón ahumado (Letonia), salmón ahumado (Irlanda) y trucha ahumada (Bélgica y Estonia). Así también, informaron de un recall de un plato preparado de arroz con pollo y setas congelado en Francia.
- Estudio informó de la **detección de *Listeria monocytogenes* en la mitad de las empresas alimentarias de Irlanda del Norte** que participaron en un estudio para monitorear el patógeno en los alimentos y el medioambiente. Se encontró que **más de 7 de cada 10 aislamientos descubiertos tienen un gen que les da resistencia a los desinfectantes de uso común**. El número de incidentes microbiológicos en los alimentos en Irlanda con *Listeria* es el segundo más frecuente cada año, después de *Salmonella*. En el estudio, dos productos cárnicos excedieron el límite legal de 100 UFC por gramo. [Más información aquí.](#)
- En relación al brote de *listeria* en Europa debido a vegetales congelados contaminados, **más de 107 naciones recibieron advertencia de la presencia de estos productos en sus países**. Debido a la escala de la situación, participó en la difusión de esta información la **Comisión Europea y la Red Internacional de Autoridades de Seguridad Alimentaria (INFOSAN)**.
- Autoridades australianas han identificado que una **infección fatal por *Listeria* en su país se encontraba relacionada con el brote de *Listeria* en Europa**. Informando que detectaron el mismo serotipo con genética similar. Este año en Victoria, se notificaron 15 casos de listeriosis al Departamento de Salud y Servicios Humanos. [Más información aquí.](#)

➤ *Campylobacter*:

- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de *Campylobacter coli* y *Campylobacter jejuni* en pechugas de pollo (Francia) y carne de pollo (Polonia).

➤ *Norovirus*:

- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de norovirus en guindas congeladas (Polonia) y ostras vivas (Francia).

➤ Información general:

- El gobierno de Cataluña ha decidido permitir la venta directa de **leche de vaca cruda de los productores a los consumidores**. La regulación establece los requisitos de producción, sanidad, transporte, etiquetado, manipulación y envasado que deben cumplirse al vender leche no pasteurizada. [Más información al respecto aquí.](#)
- Los **CDC publicaron** nuevos datos sobre brotes de **enfermedades transmitidas por los alimentos, con las estadísticas de 2009-2015**. Informando que de las 100.939 personas que se enfermaron con intoxicaciones alimentarias, 5.699 fueron hospitalizadas y 145 fallecieron. En los casos donde se identificó la causa, el **pollo fue el causando de la mayoría de las enfermedades, seguidas de cerdo y verduras**. [Puede ver el informe 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: Procloraz en mangos (República Dominicana), Fostiazato en pimientos (Turquía), formetanato en pimientos (Turquía), metomilo y clofentezina en berenjenas (Italia), fenamifos en sandías (Turquía), dimetoato y ometoato en pimienta fresca (Turquía), hexaconazol en bayas de goji (China), metomilo y dimetoato y sustancia no autorizado profenofos y ometoato en berenjenas (Senegal).

➤ **Micotoxinas:**

- El RASFF alertó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: Pimientos picados (Sri Lanka), maní (China), maní (Portugal), pistachos (Estados Unidos), higos secos picados (Turquía), pistachos (Irán vía Turquía), arroz basmati (origen desconocido vía Reino Unido), avellanas (Turquía), almendras (Estados Unidos), pistachos (Turquía), mezcla de especias (Pakistán), pimentón picante (Turquía vía España), maní (Brasil). Así mismo, informó de la detección de ocratoxina A en sultanas (Turquía), pasas (China), pasas (Turquía), pistachos salados (Estados Unidos, envasado Lituania), ají de color (China vía Letonia), pimienta roja (India vía Portugal).

➤ **Metales pesados:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes metales: Mercurio en lomos de pez espada (Sri Lanka), cadmio en espárragos (Perú), y cadmio en pez espada (Italia).

➤ **Medicamentos veterinarios:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes residuos de medicamentos veterinarios sobre el LMR: Sulfadimetoxina en carne de cerdo (Italia), doxiciclina en canal de cerdo (Bélgica) y la sustancia prohibida nitrofurano en camarones congelados (India).

➤ **Otro contaminantes químicos:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de: histamina en filetes de anchoa con aceite de oliva (Italia), alto contenido de yodo en algas secas (España vía Alemania), alto contenido de sulfito en gambas congeladas (Holanda), alto contenido de yodo en algas kombu (origen desconocido a través de Reino Unido), alto contenido de yodo en caldo de sopa preenvasado (Japón).

➤ **Información general:**

- Organización de pediatras de EE. UU. difundió un informe técnico con la evidencia de **efectos negativos para la salud en los niños debido a productos químicos añadidos** a los alimentos en el proceso y sustancias que afectan indirectamente los alimentos a través del envasado, los cuales pueden contener **bisfenoles, ftalatos, percloratos, nitratos y nitritos**. Los expertos temen que estos químicos tengan efectos secundarios, como la **alteración de la hormona tiroidea, la alteración endocrina que implica imitar el estrógeno y bloquear la testosterona, los efectos del desarrollo cerebral, el aumento del riesgo de obesidad y la disminución del peso al nacer**. [Noticia aquí.](#)

- Se realizó la **72ª reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF)** de la Organización Mundial del Comercio (OMC) en Ginebra del 12 al 13 de julio de 2018. Dicho Comité es ampliamente utilizado por los miembros de la OMC para expresar sus preocupaciones con respecto a las restricciones y requisitos que los miembros importadores imponen a los productos que constituyen riesgos sanitarios, veterinarios y fitosanitarios. Se prestó mucha atención a las **iniciativas legislativas de la Unión Europea**, donde algunos países expresaron su preocupación por el proyecto de reglamento de la UE sobre medicamentos para uso veterinario, que establece **nuevos criterios para el registro de medicamentos veterinarios en la UE**. En particular, el proyecto prevé la denegación obligatoria de registrar antimicrobianos utilizados para estimular el crecimiento de animales o aumentar el rendimiento de productos alimenticios obtenidos de animales. [Más información aquí.](#)

Calidad

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

➤ **Etiquetado:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de etiquetado incorrecto de alérgenos en productos de pastelería (Túnez), sulfito no declarado en leche de coco (Tailandia), porotos (Holanda), sésamo no declarado en rollos crujientes tailandeses (Tailandia), soja no declarada en chocolate (Estados Unidos a través de Reino Unido), lactosa no declarada en chocolate negro con almendras (España), sésamo y maní no declarado en dulces tailandeses, trigo no declarado en salsa de soja (Holanda), gluten no declarado en alimento orgánico (Italia), mal etiquetado de fecha de vencimiento en salmón refrigerado (Bélgica), avellana no declarada en helado de chocolate (Alemania), así también, alertó de la detección de plástico en nuggets de pollo congelados (Francia), cuerpo extraño en ensalada de papas (Alemania), fragmentos metálicos en pasta precocinada refrigerada (Francia), leche en bebida vegetal (Italia), alambre en leche en polvo para producir helado (Finlandia), virutas metálicas en galletas de chocolate con sabor a almendras (origen desconocido, vía Reino Unido), plástico en setas (Holanda) y fragmentos de metal en harina de coco (Sri Lanka).

- En Oregón, EE.UU, se llevó a cabo un recall de una cantidad indeterminada de **productos listos para comer de ensaladas de pollo de fideo de sésamo debido a marcas erróneas y alérgenos no declarados**. Los productos contenían maní, alérgeno conocido que no estaba declarado en la etiqueta del producto.
- Una auditoría de seguimiento por parte de las autoridades de la **UE en Brasil ha descubierto que se han tomado medidas** para evitar que se repita el escándalo de la carne descubierto el año pasado, **pero algunas áreas aún necesitan medidas adicionales**. Una auditoría en mayo de 2017 provocó el cese de las exportaciones de carne de caballo y la exigencia de un **100% de controles previos a la exportación de Salmonella en la carne de aves de corral, preparados de carne y productos cárnicos exportados a la UE**. También se introdujo un **régimen de controles reforzados para la carne**, los preparados y los productos brasileños en los puestos de inspección fronterizos de la UE. [Más información aquí.](#)
- En relación a la noticia anterior, **Brasil** volvió a plantear su **descontento ante las restricciones impuestas por la Unión Europea** a sus productos avícolas durante la reunión de la OMC. La UE prohibió las importaciones de carne de 20 plantas brasileñas de carne de ave y de res en abril de este año, tras una auditoría del sistema de control de carne de res, caballo y aves de corral en el país. En la reunión de la OMC, **Brasil pidió a la UE que retirara las medidas ya que no están basadas en la ciencia y son parte de la percepción de la UE** de que no se puede confiar en que ciertas compañías exportadoras cumplan con los requisitos sanitarios para la presencia de patógenos. **La UE dijo que la decisión tiene una base científica y tiene en cuenta el riesgo de contaminación cruzada en el manejo de la carne de aves de corral**, así como el comportamiento de consumo. [Más información aquí.](#)

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, respecto a peligros biológicos se celebró el Día Mundial contra la Hepatitis, donde se informó a la población de las medidas preventivas para evitar el contagio de este virus. En temas de calidad, se menciona sobre la discusión que se está llevando a cabo en la Comisión de Agricultura de la Cámara de Diputados sobre el etiquetado de origen de la leche.

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 la nueva publicación del CDC sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, informando que de los alimentos más comunes implicados en brotes se encuentran el pollo, seguido del cerdo y vegetales.

Para la clasificación de peligros químicos, se destacó la iniciativa legislativa de la Unión Europea, que establece nuevos criterios para el registro de medicamentos veterinarios en la UE, a lo cual, algunos países expresaron su preocupación en la 72ª reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Comité MSF) de la OMC, celebrada en julio.

En noticias sobre calidad destaca la discrepancia por el comercio pecuario entre Brasil y la Unión Europea, donde Brasil planteó su descontento ante las restricciones impuestas a sus productos avícolas.

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](#).