



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de agosto 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:** 2 menciones
- **Peligros químicos:** 7 menciones
- **Calidad:** 8 menciones

Peligros biológicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos *Staphylococcus aureus* y *Listeria*.

➤ *Staphylococcus aureus* :

- Ministerio de Salud amplió la alerta alimentaria para fórmula NAN prematuros de Nestlé, a **todos los lotes del producto, debido a valores elevados de moho**. Así mismo, informaron que un lote dio positivo a la presencia de ***staphylococcus aureus* por sobre los límites reglamentarios**. Dichos lotes han sido distribuidos a farmacias, hospitales, clínicas y establecimientos de atención primaria de salud. [Más información aquí.](#)
- **Información general:**
- Se presentaron uno de los principales desarrollos del **Centro para el Desarrollo de la Nanociencia y la Nanotecnología (Cedenna)**, albergado en la Universidad de Santiago, uno de ellos es un **bactericida**

- en base a extractos de plantas cultivadas in vitro que puede ser aplicado a material orgánico o superficies, eliminando por completo las bacterias y disminuyendo el olor a descomposición, está especialmente indicado para su aplicación en alimentos de consumo humano. Así también han desarrollado un **sensor magneto resistivo que reconoce la presencia de listeria en menos de 30 minutos**, a diferencia de las metodologías que se utilizan actualmente, la ventaja es que sus resultados se entregan sin tener que replicar fragmentos de ADN llevando muestras al laboratorio. [Más información aquí.](#)

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: plaguicidas y metales pesados, considerando este último término falso positivo.

➤ **Plaguicidas:**

- El **Instituto de Ciencias Agrícolas y Veterinarias (ICAV)**, junto con el **Instituto de Ciencias de la Salud (ICS)**, de la **Universidad de O'Higgins** está realizando estudios sobre el impacto que pueden tener la presencia de **residuos de plaguicidas agrícolas** en la alimentación de estudiantes de centros educativos urbanos y rurales de la Región de O'Higgins, en el marco del proyecto "Fortalecimiento de la unidad de análisis biológico y químicos: Cuantificación de pesticidas en pruebas vegetales y humanas de la región de O' Higgins", financiado por el Ministerio de Educación. [Más información aquí.](#)

Calidad

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

➤ **Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA):**

- De acuerdo a información entregada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de la región de Tarapacá, durante el periodo de enero a agosto de 2018, se han **decomisado más de 54 mil unidades de huevos de gallina bolivianos**, ingresados al país de manera ilegal.

- Solo durante agosto se incautaron 16.200 unidades, lo que representa el 30% del total confiscado durante este año. [Más información aquí.](#)
- Un fuerte **aumento en el consumo de comida rápida** en la capital detectó un estudio de la Cámara Nacional de Comercio (CNC), que tras evaluar las ventas detectó que estas **subieron un 7,5% entre enero y junio de este año, así también indicaron que un 61% de las ventas se concentraron en la Región Metropolitana.** [Más información aquí.](#)

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 55 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 10 menciones.

Peligros Biológicos

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

➤ *Salmonella*:

- El **Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)**, informó de un **brote de origen alimentario** en Francia, por *salmonella* en queso elaborado con leche de cabra crudo.
- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: espinaca (Tailandia), semillas de sésamo (Sudán), carne fría (Bélgica), huevos orgánicos (Alemania), lechuga (Holanda), carne de kebab de pollo congelado (Polonia), pimienta negra (Vietnam), mejillones vivos (Francia), eneldo fresco (España), semillas de sésamo (Nigeria), lengua de gato (*Galium aparine*) (Hungría con materia prima de Rumania). Así también informaron de la presencia de *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en filete de pollo congelado (Polonia) y huevos (Malta), *Salmonella enterica* ser. Braenderup en pastel de chocolate (Hungría), *Salmonella enterica* ser. Mbandaka y *Salmonella enterica* ser. Tennessee en semillas de sésamo (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Ank en semillas de sésamo (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Isangi en semillas de sésamo (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Offa en semillas de sésamo (Uganda).
- En **Canadá ocurrió un brote de *Salmonella* Enteritidis vinculado a pollo apanado congelado**, donde el número de enfermos ha llegado a 84 personas.

- Los funcionarios de salud pública advirtieron a los canadienses que sigan las prácticas de seguridad alimentaria cuando manipulan, preparan o consumen cualquier tipo de ave, incluidos los productos congelados de pollo apanados como los nuggets de pollo, hamburguesas, entre otros. [Más información aquí.](#)
- Sobre la actualización del brote multiestado vinculado a ensalada de pasta, donde **79 personas enfermaron y 18 fueron hospitalizadas**. Autoridades aún no han determinado que componente de la ensalada fue la causa de la contaminación de *salmonella* en este brote. [Ver noticia aquí.](#)
- Un **brote de *salmonella* en Missouri, Estados Unidos**, de origen desconocido **ha enfermado al menos a 30 personas y 3 fueron hospitalizadas**. El laboratorio estatal recibirá cultivos de muestras infectadas para comenzar su investigación epidemiológica.
- Un brote de *salmonella* entre las personas que asistieron a la **Feria del Condado** de Arapahoe en Colorado, Estados Unidos, ha enfermado al menos a **7 personas**, los funcionarios no han identificado la fuente de las bacterias patógenas. El Departamento de Salud del Condado está llevando a cabo una investigación para determinar la fuente del brote.

➤ *E. coli*:

- El RASFF informó las siguientes detecciones: Alto conteo de *Escherichia coli* en carne de mejillones cocidos congelados (Chile) y *Escherichia coli* productora de shigatoxina en carne congelada (Brasil), carne de vacuno deshuesada (Brasil), carne de res sin hueso refrigerada (Uruguay).
- La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA), acaba de actualizar su investigación sobre el **mortal brote de lechuga de *E. coli* O157: H7** donde indicaron que el agua del canal en la región de cultivo de Yuma Arizona está cerca de operaciones de animales de producción, donde es probable que el agua se haya contaminado con **heces de vacas** y de esta manera llegó la bacteria a las lechugas romanas. [Más información aquí.](#)

➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en queso de leche cruda (Francia).
- En **Canadá se realizaron los siguientes recall** por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*: espinacas baby, pechugas de pollo asadas al horno, y ensalada de repollo y brócoli lista para el consumo, no se han recibido informes de enfermedades relacionadas con estos productos retirados.

➤ **Bacillus cereus:**

- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de *Bacillus cereus* en postre lácteo (Francia).

➤ **Norovirus:**

- El RASFF de la Unión Europea informó de la presencia de *norovirus* en ostras vivas (Francia).

➤ **Campylobacter:**

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

➤ **Cryptosporidium:**

- En Minnesota, Estados Unidos, ocurrió un **brote de criptosporidiosis que afectó a 72 personas y una fue hospitalizada**. Así también se informó que uno de los pacientes también se infectó con *E. coli* productora de shigatoxina. Autoridades se encuentran investigando la causa del brote. [Ver noticia aquí.](#)

➤ **Información general:**

- Un estudio de la Universidad Nacional de Colombia, ha investigado las **propiedades de los hongos formadores micorrizas arbusculares (FMA)**, los cuales **mejoran algunas funciones fisiológicas de las plantas de cacao** para aumentar la tolerancia a condiciones de estrés, como la sequía, y también ayudan a reducir la absorción de cadmio, el cual es uno de los principales inconvenientes a la hora de exportarlo. [Más información aquí.](#)
- El enlatado casero tiene una larga historia en este país, pero para asegurarse de que la comida sea segura existen algunas reglas que deben seguir para que sean seguras. La oficina de extensión de la Universidad de Connecticut **ofreció diez reglas para el enlatado casero**, las cuales puede [ver aquí.](#)
- Según informes, más de **500 personas enfermaron después de comer en un restaurante en Ohio**, Estados Unidos. El patógeno responsable de este brote aún no ha sido identificado. El departamento de salud está probando muestras de alimentos y fecas. El restaurante se cerró para limpieza profunda y desinfección.
- Un estudio de la Universidad Nacional de Colombia, investigó que la **actividad antimicrobiana de la bacteria ácido láctica *Pediococcus pentosaceus* 147** podría ser utilizada como biopreservante de alimentos para evitar la proliferación de agentes infecciosos.

- Dicha bacteria tiene la capacidad de producir péptidos antimicrobianos. [Más información aquí.](#)

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes químicos.

➤ **Plaguicidas:**

- El RASFF alertó de la presencia de los siguientes plaguicidas: Acetamiprid sobre LMR y sustancias no autorizadas tolfenpyrad y dinotefuran en té negro (China), sustancia no autorizada triciclazol en arroz integral (Tailandia), sustancia no autorizada carbofurano y permetrina en berenjenas (República Dominicana), sustancia no autorizada triciclazol en arroz integral (España), clorpirifos sobre LMR en pimientos (Turquía), metomil sobre LMR en frijoles jacintos (Malasia).
- Según el fallo del tribunal estatal de San Francisco, **Monsanto** deberá pagar **290 millones de dólares en daños y perjuicios** a Dewayne Johnson, un jardinero de California que asegura que padece linfoma no hodgkin tras emplear por años el herbicida glifosato. El tribunal indicó que **la empresa había omitido advertir sobre los riesgos de contraer cáncer**. Aún así Monsanto niega que el glifosato cause cáncer, aludiendo que décadas de estudios científicos lo avalan, por lo que apelaran a la sentencia.

➤ **Metales pesados:**

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes metales: Mercurio en pez san pedro (*Zeus faber*) (Marruecos), **pez espada refrigerado (Chile, vía Francia)**, tiburón (Marruecos), lomos de pez espada (Sri Lanka), lomo de pez espada (España), cadmio en espárrago verde (Perú, vía España) y carne de caballo refrigerada (Rumania).

➤ **Micotoxinas:**

- El RASFF alertó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: brazil nuts (Bolivia vía Alemania), almendras sin cáscara (Estados Unidos), maní (China), pistachos tostados y salados (Bélgica con materia prima de Estados Unidos), pistachos crudos (Turquía), pistachos crudos (Estados Unidos). Así también informaron de la presencia de ocratoxina A en pasas (Turquía) y fumonisinas en polenta (Italia).

➤ Otro contaminantes químicos:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de: Histamina en caballa refrigerada (Noruega vía Dinamarca) y filetes de atún descongelados (España); **contenido demasiado alto de sulfito en pasas (Chile)**, conteo demasiado alto de sulfito no declarado en vino blanco (India), alto contenido de yodo en algas pardas (Hong Kong), alto contenido de cianuro en almendras (Turquía vía Alemania), **contenido demasiado alto de E200 ácido sórbico en ciruelas deshuesadas (Chile)**, **tratamiento con monóxido de carbono de pez espada congelado (Chile)**.

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 por: Almendras no declaradas en helado (Polonia), lactoproteína no declarada en caramelos de gelatina (Suecia), ingrediente lácteo no declarado snack salado (Bélgica), ingrediente lácteo no declarado en fideos instantáneos (Corea del Sur), ingredientes varios no declarados en sopa de calabaza (Alemania), huevo no declarado en plato preparado (Bélgica), ingrediente lácteo no declarado en barras de chocolate (Estonia), sulfito no declarado en cangrejo (Francia), sulfito no declarado en porotos blancos cocidos (España), sulfito no declarado en salsa satay (Tailandia).

➤ Peligros físicos:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de fragmentos de plástico en yogurt (Polonia), fragmentos de plástico en tomates picados en conserva (Italia vía Alemania), fragmentos de vidrio en lasaña (Bélgica), fragmentos de vidrio en semillas de zapallo (Polonia).

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, respecto a peligros biológicos se actualizó información sobre el recall de fórmulas NAN prematuros de la empresa Nestlé, ampliándola a todos los lotes disponibles en el mercado, por contaminación con moho y la presencia en uno de los lotes de *staphylococcus aureus* por sobre los límites que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

En peligros químicos se menciona sobre un estudio que se llevará a cabo en la Región de O'Higgins, el cual consistirá en el análisis de residuos de plaguicidas en los alimentos entregados en centros educacionales urbanos y rurales de la región. Y en calidad destacó una gran cantidad de huevos decomisados informados por el Servicio Agrícola y Ganadero, debido a su ingreso ilegal al país, sin el cumplimiento de la normativa nacional.

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 investigación sobre el brote de *E. coli* O157:H7 en lechuga romana, la cual concluyó que el agua del canal en la región de cultivo de Yuma Arizona está cerca de operaciones de animales de producción, donde es probable que el agua se haya contaminado con heces de vacas y de esta manera llegó la bacteria a las lechugas romanas. Para la clasificación de peligros químicos, se destacó el fallo judicial que obligó a la compañía Monsanto a pagar 290 millones de dólares en daños y perjuicios a un granjero que padece cáncer, por no haber advertido que el producto podría producir cáncer.

En noticias sobre calidad destaca los retiros por mal etiquetado, así como también cuerpos extraños informados por el Sistema de Información y Alerta Rápida de Europa (RASFF).

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](#).