



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 31 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:** 5 menciones, 2 falsos positivos
- **Peligros químicos:** 4 menciones, clasificadas como falsos positivos
- **Calidad:** 1 mención

Peligros biológicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término Cólera.

➤ *Vibrio cholerae* :

- El día Jueves 23 de Agosto, el Ministerio de Salud informó la notificación de **13 casos sospechosos de cólera en la Región Metropolitana**, y 7 de estos fueron confirmados por el Instituto de Salud Pública. Ante la presentación de síntomas vinculados con el cólera, recomendó la asistencia inmediata a un centro de salud, además de entregar recomendaciones para evitar el contagio. [Más información aquí.](#)
- La Subsecretaria de Salud Pública, Paula Daza, aclaró que el brote de cólera corresponde a ***Vibrio cholerae* no toxigénico, el que no produce alta mortalidad, no es epidémico**, y aún no se encuentra una fuente común para definir su origen. Además informó que

esta bacteria se contagia por el consumo de alimentos y de agua, no de persona a persona. [Ver noticia aquí.](#)

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término Ley de Etiquetado.

➤ **Etiquetado de alimentos:**

- El ministro de agricultura, Antonio Walker, se reunió con la directiva de la Federación Nacional de Productores de Leche (Fedeleche), para conversar sobre el perfeccionamiento de la Ley de Etiquetado, enfatizando su interés de agregar en el rotulado el país de origen de la leche para que los consumidores estén correctamente informados. De esta forma se impulsaría el desarrollo de la lechería en el país. [Ver noticia aquí.](#)

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 131 menciones.
- **Peligros químicos:** 20 menciones.
- **Calidad:** 21 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Salmonella* (44), *E. coli* (28) y *Listeria* (19).

➤ **Salmonella:**

- El **Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)** alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: semillas de sésamo (Sudán), polvo de cardamomo orgánico (Guatemala), polvo de anís (España), semillas de sésamo (Uganda) y semillas de sésamo blanco (Nigeria). Así también, *Salmonella enterica* ser. Typhimurium, fue detectada en gelatina (Alemania, envasada en Italia) y en carne de ave (Polonia), *Salmonella enterica* ser. Agona en carne de pollo fresca (Lituania), *Salmonella enterica* ser. Enteritidis

- en huevos (Malta) y pollo deshuesado congelado (Polonia), Grupo D de *Salmonella* en huevos líquidos (Holanda), *Salmonella enterica* subsp. *Salamae* en hoja padan (Tailandia) y *Salmonella enterica* ser. Typhimurium monophasic en filetes de pechuga de pavo (Polonia).
- En Estados Unidos se llevó a cabo un **recall de kratom** en polvo y cápsulas por posible contaminación con *Salmonella*, hasta el momento no se han reportado enfermedades.
- Un restaurante en Washington, Estados Unidos se ha asociado a un brote de ***Salmonella Braenderup*, donde 7 personas han enfermado y 2 fueron hospitalizadas**. Los funcionarios de salud no han identificado la fuente de la enfermedad.
- Un brote multiestado reportado en los estados de Maryland, Nueva York, Pensilvania y Virginia a causa de ***Salmonella* I 4, [5], 12: i** -relacionado con productos de **pollo crudo** de la marca Empire Kosher Poultry, enfermaron **17 personas, la mitad de las personas enfermas fueron hospitalizadas y una de ellas falleció**. Se llevó a cabo una alerta de salud pública, para pollo entero crudo o partes, productos de la marca. El personal del Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del USDA está trabajando con la compañía para tener más información del brote. [Más información aquí.](#)
- Se registró un brote de ***Salmonella* en un restaurante mexicano** en Colorado, Estados Unidos, el cual ha crecido hasta incluir a **19 personas**, algunos de los cuales han sido hospitalizados. Las autoridades de salud se encuentran investigando el caso.
- Un restaurante en Seattle, Estados Unidos, se asoció con un brote de ***Salmonella enteritidis*, que afectó al menos a 4 personas**, y una de ellas fue hospitalizada debido a la gravedad de la enfermedad. Los enfermos se alimentaron allí entre el 27 y 29 de julio de 2018. La investigación está en curso. [Más información aquí.](#)

➤ *E. coli*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Escherichia coli* productora de shigatoxina en carne de vacuno sin hueso (Argentina) y en carne bovina refrigerada (Bélgica).
- En Colorado, Estados Unidos, se llevó a cabo un recall de productos de **carne de res molida por posible contaminación con *E. Coli* O157:H7 la cual puede causar Síndrome Urémico Hemolítico (SUH)** en algunas poblaciones. No se han informado casos de enfermedad en el momento del retiro. [Más información aquí.](#)
- El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) anunció sobre un brote de ***E. Coli* O26 entre las personas que han consumido productos procesados de carne**, principalmente en Florida, hay al menos 18

personas enfermas con esta infección, con reportes de inicio entre el 5 de julio al 25 de julio. La empresa retiró voluntariamente los artículos contaminados del mercado. [Más información aquí.](#)

➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en tocino (Italia), salmón ahumado (Holanda), falafel precocido (Francia), rodajas de salmón ahumado (Polonia), gambas cocidas (España), salmón ahumado (España), gorgonzola mascarpone (Italia y Bélgica), salmón atlántico ahumado (Reino Unido), salame de cerdo (Italia) y pasta de caballa refrigerada (Polonia).
- En Estados Unidos, se realizó un **recall de sandwiches** de pavo y queso por una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*. No se reportaron enfermos relacionados con el consumo de este producto. [Más información aquí.](#)
- En Estados Unidos y Canadá, se retiraron voluntariamente **productos de alimentación cruda para mascotas**, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. No se han reportado enfermos, ya sea en personas o en mascotas. Las personas pueden enfermarse al tocar la comida contaminada y luego comer sin lavarse las manos previamente, además los animales pueden eliminar la bacteria en las heces. [Más información aquí.](#)
- En Canadá, se llevó a cabo un recall del **mix de ensalada** Randsland Farms, por detectar una posible contaminación por *Listeria monocytogenes*. No se han informado casos de enfermos relacionados con este producto. [Más información aquí.](#)
- En Canadá se realizó un recall de algunos productos de la línea **Greenbelts Microgreens** del mercado por una posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. No se han informado casos de enfermedad por este producto. [Más información aquí.](#)

➤ *Clostridium*:

- En Ohio se ocasionó un brote de intoxicación alimentaria causado por *Clostridium perfringens*, vinculado a un restaurante, **causando síntomas en al menos 647 personas**. Las autoridades no identificaron un alimento específico relacionado con este brote, sin embargo visitaron el restaurante y encontraron **violaciones debido a la mantención de alimentos a temperaturas incorrectas**. El local se encuentra cerrado hasta que termine la investigación. [Más información aquí.](#)

➤ *Staphylococcus*:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia *Staphylococcus* coagulasa positivo en fideos (Alemania) y *Staphylococcus aureus* en fórmula infantil (Holanda).

➤ *Campylobacter*:

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

➤ Hepatitis:

- Empleado en restaurante en Ohio fue diagnosticado con hepatitis A, autoridades de salud llamaron a todas las personas que consumieron alimentos en el local a vacunarse.

➤ Anisakis:

- El RASFF alertó de la infestación de anchoas refrigeradas por anisakis (Croacia).

➤ Información general:

- En total durante el año 2017, se detectaron **21 brotes alimentarios en Baleares, España, que afectaron a un total de 357 personas**. La causa principal se debió a *Salmonella*, y en segundo lugar a histamina. Responsables de inocuidad alimentaria recalcan que la limpieza de manos es un punto clave para evitar los brotes, junto con la buena conservación de alimentos. [Más información aquí.](#)
- En Nueva York, empresa láctea retiró voluntariamente lotes de leche con chocolate que fueron pasteurizados incorrectamente. A la fecha no se han reportado personas afectadas. [Más información aquí.](#)
- Se presentó un brote de naturaleza indeterminada asociado a un local de comida rápida de la cadena McDonalds en New York. Al menos **22 personas están enfermas**. Se está trabajando para llevar a cabo una investigación epidemiológica exhaustiva sobre estas enfermedades. [Más información aquí.](#)
- La FDA presentó una queja contra la compañía Foo Yuan Food Products, empresa procesadora de pescados y mariscos, ya que ésta no controló el riesgo de crecimiento de *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum*, junto con la formación de toxinas en sus productos. Estas bacterias pueden causar intoxicación alimentaria grave e incluso mortal.

- El Departamento de Justicia le pidió a la corte que impida el procesamiento, empaquetado y distribución de alimentos por parte de la empresa, hasta que se establezca que pueden cumplir con las leyes y regulaciones federales. [Más información aquí.](#)

Peligros químicos

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

➤ Micotoxinas:

- El RASFF informó la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: maní (Argentina), almendras sin cáscara (Estados Unidos), higos secos (Turquía), pistachos con chocolate (Italia), granos de avellana (Turquía), maní (China), higos secos (España), maní (Nicaragua), maní (Estados Unidos), maní tostado con cáscara (China), maní (Turquía) y pistachos tostados y salados (Bélgica con materia prima de Estados Unidos). Así mismo, informó de la presencia de ocratoxina A en avena orgánica (República Checa).

➤ Plaguicidas:

- El RASFF alertó la presencia de clorpirifos sobre LMR en caracoles vivos (Marruecos) y apio (República Checa), buprofezin y acetamiprid sobre LMR y las sustancias no autorizadas tolfenpyrad y dinotefuran en té verde (China).

➤ Marea roja:

- El gobernador de Florida declaró estado de emergencia para los 7 condados afectados por marea roja. Este brote fue causado por *Karenia brevis*, organismo que se encuentra casi exclusivamente en el Golfo de México, y que causa envenenamiento por mariscos neurotóxicos. [Más información aquí.](#)

➤ Metales pesados:

- El RASFF alertó la presencia de mercurio en lomos de atún (Vietnam).
- El equipo de inocuidad alimentaria de la revista Consumer Reports, analizó 50 alimentos para bebés y niños pequeños distribuidos en Estados Unidos, estos incluyeron cereales para bebés, frutas y verduras envasadas, platos preparados y snacks envasados.

Los resultados mostraron que alrededor del 68% de los productos tenían “niveles preocupantes” de al menos un metal pesado, tales como **cadmio, plomo y arsénico inorgánico**. Entre estos, 15 alimentos presentarían posibles riesgos para la salud de un niño. Además, los alimentos orgánicos certificados tenían la misma probabilidad de contener metales pesados que los alimentos que se producían convencionalmente. **Los productos elaborados con arroz fueron los que presentaron mayores concentraciones de metales.** [Más información aquí.](#)

➤ Otro contaminantes químicos:

- El RASFF de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes contaminantes químicos: histamina en caballa congelada (India), alcaloides de pirrolizidina en té orgánico de manzanilla (Dinamarca), alto contenido de yodo en algas (China a través de Holanda) y en algas secas (Corea del Sur).

Calidad

Los términos en esta clasificación correspondieron a etiquetado y peligros físicos.

➤ Etiquetado:

- El RASFF de la de la Unión Europea alertó de la presencia de los siguientes ingredientes no declarados en el etiquetado: nueces en mini mooncakes (Hong Kong), gluten en mezcla de especias (España), lactoproteína en proteína vegana (Bélgica), trigo en pimienta blanca (Portugal), mostaza en pimienta blanca (Alemania), cuerpo extraño en paté de cerdo (Bélgica), gluten en mezcla de especias (España) y nueces en jamón (Letonia).

➤ Peligros físicos:

- El RASFF alertó de la presencia de fragmentos de plástico en jugo de appel (Holanda), fragmentos de vidrio en helado de vainilla (Hungría), fragmentos de vidrio en cerdo refrigerado (Polonia), cuerpo extraño en azúcar (Bélgica), alambres de metal en cebollas secas (India), fragmentos de vidrio en sal marina (Israel), fragmentos de metal en ensalada de papas (Alemania) e hilo de metal en caramelo dulce (Holanda).

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, en peligros biológicos se destaca la notificación de 13 casos de cólera en la Región Metropolitana, 7 de los cuales fueron confirmados. Se señala por parte de las autoridades que corresponde a un microorganismo que causa baja mortalidad, y la propagación no es de persona a persona. En relación a calidad, el Ministro de Agricultura Ignacio Walker, manifestó su interés en incluir en el etiquetado de la leche su país de origen, con el fin de mantener a los consumidores informados.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguida por calidad y peligros químicos. Dentro de los peligros biológicos destacó el elevado número de casos de *Salmonella*, donde se destaca un brote causado por *Salmonella* I 4, [5], 12: i en productos de pollo en Estados Unidos, el cual enfermó a 17 personas, una de las cuales falleció. En cuanto a la clasificación de peligros químicos, destaca lo ocurrido en Estados Unidos, donde se llevó a cabo un estudio en alimentos para niños e infantes, el cual comprobó que alrededor del 68% de los productos contenían niveles preocupantes de al menos un tipo de metal pesado, entre cadmio, plomo y arsénico inorgánico. Finalmente destacan en las noticias de calidad, las notificación del RASFF de la Unión Europea, con un alto número de notificaciones debido a mal etiquetado y peligros físicos.

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](#).