



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de septiembre 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:** 1 mención clasificada como falso positivo.
- **Peligros químicos:** 9 menciones.
- **Calidad:** 10 menciones, la mayoría falsos positivos.

Peligros químicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos marea roja, metales pesados y acrilamida.

➤ Marea roja:

- Expertos chilenos y japoneses desarrollarán un sistema de alerta temprana que permita monitorear, predecir y detectar los brotes de marea roja en el sur de Chile, para que las comunidades costeras, empresas y autoridades puedan tomar las medidas correspondientes. La iniciativa será financiada por la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA), desarrollada por la Universidad de la Frontera, por un período de 5 años. [Más información aquí.](#)

➤ Metales pesados:

- Académico e investigador de la PUCV analizó la acumulación de metales pesados en suelo, aire y

agua en la costa de Quintero. Se encontraron altos niveles de residuos en agua, y presencia de residuos en muestras de agua de pozo de consumo familiar. Se describe que este tipo de exposición puede afectar tanto la salud de las personas, como a suelos de cultivo de la zona. Se espera que a futuro se tomen medidas de descontaminación que considere un efecto retroactivo. [Más información aquí.](#)

➤ Acrilamida:

- De acuerdo al trabajo de investigadores de la Universidad Católica, liderados por el profesor Franco Pedreschi, se determinó que dentro de los pasteles consumidos en Chile, el berlin sería el producto con mayor concentración de acrilamida. De la misma manera, analizaron un nuevo tipo de pastel introducido al país, como es la donut, el cual entregó más del doble de acrilamida que el berlin chileno. Se destaca que estos alimentos suelen tener bajos niveles de acrilamida, compuesto potencialmente cancerígeno, y que la mayor concentración se encuentra en las papas fritas o las galletas, donde su alto consumo hace que la ingesta de este contaminante químico sea de gran importancia en la dieta de los chilenos. Para evitar las altas concentraciones de acrilamida en la alimentación, el académico PUC recomienda que "los alimentos horneados o fritos hay que dorarlos, no recalentarlos. [Más información aquí.](#)

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden al término FSMA y etiquetado de alimentos.

➤ FSMA:

- La nueva Ley de Inocuidad de los Alimentos en Estados Unidos FSMA (Food Safety Modernization Act) incorpora siete reglamentos enfocados en la prevención de emergencias sanitarias en el consumo de alimentos y en la reacción inmediata y más

- efectiva ante posibles problemas. Por esta razón, las empresas exportadoras de alimentos al mercado estadounidense, deben informarse y prepararse para cumplir los requisitos de la normativa. En Chile, la ACHIPIA entrega apoyo a productores y exportadores chilenos a través de distintas herramientas, entre las que se encuentran una sección de consultas, donde se puede solicitar información adicional acerca de esta normativa y también una sección de material complementario, donde se puede encontrar material de apoyo. Más información [aquí](#). Realizar consultas sobre FSMA [aquí](#).

➤ Etiquetado de alimentos:

- La Comisión de Agricultura comenzó un estudio de la norma que amplía la información en los envases de leche, donde se busca entregar mayor información y transparencia a la población respecto de la calidad, contenido y tipos de leche. Esto permitirá presentar un proyecto de ley que establezca la obligación de etiquetar en los envases el origen, el tipo de leche y otros tipos de productos lácteos. [Más información aquí](#).

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 63 menciones.
- **Peligros químicos:** 6 menciones.
- **Calidad:** 5 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 blanco (Nigeria), crema batida (Bélgica), almendras orgánicas (Italia) y filete de pollo congelado (Holanda). Además de la presencia de *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en pollo congelado y patas de pollo (Polonia).
- Los Centros de Prevención y Control de Enfermedades (CDC) dieron a conocer recomendaciones de buenas prácticas en la cocina para evitar patógenos presentes en el pollo, esto debido al último brote de *Salmonella* I 4,[5],12:i:- en Estados Unidos asociado a pollo kosher, el cual ha

- enfermado a 17 personas de 4 estados, reportándose a la fecha 1 fallecido en Nueva York.
- Se informó de un brote por *Salmonella* enteritidis asociado a huevos cage free el cual ha enfermado al menos a 14 personas y dejado a dos hospitalizados en dos estados de EEUU. Por su parte, la compañía productora de huevos se encuentra retirando el producto del mercado.
- Se ha actualizado la información del brote de *Salmonella* en Kansas, producido en Indian Taco dinner, donde a la fecha ya se han confirmado 14 personas enfermas. De los alimentos muestreados del evento donde se originó el brote, se confirmó la presencia de *S. Newport* en tomates servidos en el evento. Aún no se ha determinado si los tomates fueron contaminados desde la producción, durante el procesamiento, o durante la manipulación en el evento.
- Respecto al brote multiestado de *Salmonella* por el consumo de cereal Kellogg's Honey Smacks, se han notificado 30 nuevos casos de personas enfermas. La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) y CDC continúan aconsejando a la población a no consumir este cereal y desecharlo o devolverlo si ya lo han adquirido. El producto fue retirado en junio, y ya no debería estar disponible para su compra. A la fecha, ya se han notificado 130 personas enfermas.
- Se ha reportado un brote de enfermedad transmitida por alimentos de etiología desconocida, que ha enfermado a 255 personas que consumieron en un restaurant en Texas, Estados Unidos. Los últimos reportes aseguran que puede estar asociado a *Salmonella*.
- El brote multiestado de *Salmonella* asociado a ensalada de pasta de primavera de una marca estadounidense, ha finalizado. 92 personas enfermaron con *S. San Diego*, 7 personas con *S. entérica* subespecie IIIb, y dos personas fueron afectadas con los dos tipos de *Salmonella*.

➤ *E. coli*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Escherichia coli* en mejillones vivos (Francia) y mejillones refrigerados (Italia). Además alertó de la presencia de *E. coli* STEC en salame en rodajas (Alemania), carne bovina al vacío (Argentina), carne de vacuno deshuesada (Brasil), carne de corzo congelada (Reino Unido) y queso de cabra con leche cruda (Francia).
- En España, requisaron tragos preparados "mojitos", debido a su elaboración y venta ilegal en las playas de Barcelona. Se identificó que dichas preparaciones las guardaban en contenedores de basura o alcantarillados, por lo que se enviaron a analizar al Departamento de Química y Medio Ambiente del Servicio de -

- Criminalística de la Guardia Civil donde detectaron la presencia de *E. coli*. No se informaron enfermos relacionados con el producto.
- Se ha notificado un brote de *E.coli* asociado al consumo de leche cruda de la compañía Dungeness Valley Creamery de Olympia, Washington, donde un niño menor de 5 años y un adulto mayor fueron afectados. En este estado es legal comprar leche cruda, pero solo la pueden producir aquellos productores y procesadores que obtengan licencia.

➤ **Listeria monocytogenes:**

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en gambas en salmuera (Polonia), salmón refrigerado (Letonia vía Dinamarca) y jamón asado (Polonia).
- Se llevó a cabo un recall de productos de pollo en Canadá por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. Este producto se suma al recall hecho por la misma compañía en agosto de este año en tiras de pechuga de pollo asadas. No se han reportado a la fecha, personas afectadas.
- Se ha llevado a cabo un recall de dos productos: alas de pollo ahumado, en Minnesota y un kit de ensalada por posible contaminación con *Listeria monocytogenes* en Canadá. Autoridades de salud, señalaron que el recall de alas de pollo se debe a que alrededor de 77 kg de alas de pollo ahumado fueron producidas sin la inspección estatal. Este producto fue servido en un restaurant en el mismo estado, sin embargo no se han reportado enfermos.
- J.T.M Provisions, en Ohio, EE.UU., llevó a cabo un recall de casi media tonelada de carne picada cocida, luego de que durante una inspección de rutina, el producto testeado fuera positivo a *Listeria monocytogenes*. No se han reportado a la fecha, casos de personas afectadas.
- Se llevó a cabo un recall de helados Reilly Craft Creamery en Michigan Estados Unidos, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*. La bacteria fue encontrada en dos sabores de helados producidos en julio del presente año. La producción de helados por parte de esta compañía, ha quedado suspendida mientras la investigación continúa.
- Se llevó a cabo un recall en Estados Unidos, de cerca de tres toneladas de filetes listos para consumir, por posible contaminación con *L. monocytogenes*. Este patógeno posee tolerancia cero en los alimentos categorizados como listos para el consumo. No se han reportado enfermos.

➤ **Anisakis:**

- La RASFF ha informado de la presencia de Anisakis en anchoas (España).

➤ **Campylobacter:**

- La RASFF ha informado de la presencia de *Campylobacter* en carne de pollo (Francia) y *Campylobacter coli* y *jejuni* en pechuga de pollo refrigerada de Francia.

➤ **Vibrio:**

- El gobierno de Zimbabwe ha declarado estado de emergencia en la capital Harare, luego de que 20 personas fallecieron a causa de cólera. Se han reportado al menos dos mil casos, de acuerdo al Ministro de Salud de dicho país. Dicha autoridad señaló que los precarios sistemas de eliminación de residuos y alcantarillas rotas, pueden ser fuentes de agua contaminadas en Harare, y ser los culpables del brote.

➤ **Bacillus cereus:**

- La RASFF ha informado de la presencia de *Bacillus cereus* enterotoxigénico en harina de mandioca (Nigeria vía Holanda) y en harina de banku fermentada (Gana vía Holanda).

➤ **Hepatitis A:**

- Se estima que cerca de 650 clientes estuvieron expuestos a contraer Hepatitis A en un restaurante de Utah, puesto que uno de los trabajadores enfermo, pudo potencialmente haber manejado alimentos y bebidas. No se han reportado nuevos casos de hepatitis A. Este incidente se relaciona a un brote actual en Utah, que se ha estado desarrollando durante el verano.
- En Estados Unidos, ocurrió una posible exposición a hepatitis A en el Michigan Renaissance Festival, así fue informado a la División de Salud del Condado de Oakland. Un asistente tiene un caso confirmado y estuvo enfermo mientras asistía al festival el 1 de septiembre de 2018. Los funcionarios de salud alentaron a todas las personas que estuvieron en el festival a vacunarse para prevenir el desarrollo de la enfermedad.

➤ **Información general:**

- Una compañía estadounidense (Utah), dedicada a elaborar alimentos de mascotas frescos, ha llevado a

- cabo un recall de ciertos lotes de sus productos congelados, elaborados con carne de pato, pollo, emú y vacuno, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*. A la fecha no se han reportado ni mascotas ni personas afectadas.

Peligros químicos

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

➤ Micotoxinas:

- La RASFF informó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: pistachos con cáscara (Estados Unidos), granos de maní (Argentina), maní descascarados (Sudán), almendras (Estados Unidos), pistachos sin cáscara (Irán), avellanas (Turquía), nueces (Brasil, procedente de Bolivia vía Reino Unido) y harina de banku fermentada (Gana vía Holanda). Además de la presencia de ocratoxina A en pistachos salados (Estados Unidos).

➤ Plaguicidas:

- La RASFF ha reportado la presencia de los siguientes plaguicidas sobre LMR: dimetoato en mangos (Tailandia), carbaril en Longkong (Tailandia), clorpirifos, buprofezin, acetamiprid, e imidacloprid en té blanco (China), protosofos en naranjas (Sudafrica), acetamiprid en té verde de jazmín (China), tiametoxam en arroz basmati (India) y metomilo en pimientos (Turquía). Así como también informó de la presencia de las siguientes sustancias no autorizadas: ometoato en mangos (Tailandia), frijoles de grano largo (Malasia) y en mango fresco (Uganda), diafentiuron y tolfenpirad en té blanco (China), tolfenpirad en té verde de jazmín (China), triciclazol en arroz basmati (India) y metomilo en pimientos (Turquía).

➤ Metales pesados:

- La RASFF ha informado sobre la presencia de mercurio en filetes de tiburón (Francia con materia prima de España).

➤ Medicamentos veterinarios:

- La RASFF ha reportado la presencia de sustancia prohibida nitrofurano y su metabolito furazolidona en camarones pandales congelados (India) y diclofenaco no autorizado en carne de pollo refrigerada (Polonia).

➤ Otros contaminantes químicos:

- La RASFF reportó la presencia de histamina en salami de atún (España), alto contenido de yodo en algas secas (China vía Hong Kong), ésteres de glicidilo en aceite vegetal (Holanda), alto contenido de vitamina E en suplemento alimenticio (Estados Unidos), benzo(a)pireno e hidrocarburos aromáticos policíclicos en aceite de girasol (Rusia vía Lituania) y contenido demasiado alto de edulcorante E955-sucralosa en jengibre encurtido (Tailandia).

Calidad

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

➤ Etiquetado:

- El RASFF reporta los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: almendra y anacardo no declarados en barra orgánica de albaricoque (Dinamarca), sulfito no declarado en camarones rojos sin cáscara (Egipto), huevo, ingrediente lácteo, trigo y nueces no declarados en tarta de queso de fresa congelada (Alemania).

➤ Peligros físicos:

- Dos productos regulados por el USDA están siendo retirados. El primero, alrededor de 169 kg de chorizo crudo, donde no se declaró la presencia de semillas de sésamo en la etiqueta. Hasta ahora no se han confirmado reportes de reacciones adversas. El segundo, son casi 200 toneladas de pollo cocido por presencia de material extraño, específicamente piezas metálicas. No han habido reportes de personas afectadas.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, en peligros químicos destaca el comienzo de proyecto, donde expertos chilenos y japoneses desarrollarán un sistema de alerta temprana que permitirá monitorear, predecir y detectar los brotes de marea roja en el sur de Chile. En noticias sobre calidad alimentaria, resalta los avances en el etiquetado de las leches con el comienzo del estudio de norma por parte de la Comisión de Agricultura, esto permitirá presentar un proyecto de ley que establezca la obligación de etiquetar en los envases el origen y el tipo de leche y otros tipos productos lácteos.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguida por peligros químicos y calidad. Dentro de los peligros biológicos destacó la actualización sobre el brote multiestado de *Salmonella* por el consumo de cereal Kellogg's Honey Smacks, notificándose 30 nuevos casos de personas enfermas, alcanzando un total de 130 personas enfermas. En cuanto a la clasificación de peligros químicos, destacan las notificaciones del RASFF sobre distintos peligros químicos detectados en la Unión Europea. Finalmente destacan en las noticias de calidad, dos amplios recall realizados en Estados Unidos, uno correspondiente a chorizo crudo con semillas de sésamo no declaradas en la etiqueta y el segundo, de casi 200 toneladas de pollo cocido por presencia de piezas metálicas. No han habido reportes de personas afectadas.

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](#).