



## INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 30 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.
- **Calidad:** 4 menciones.

#### Peligros biológicos

En esta clasificación la noticia generada correspondió a *Salmonella*.

##### ➤ *Salmonella:*

- Estudio desarrollado por científicos del **Instituto de Inmunología e Inmunoterapia (IMI)**, determinó los mecanismos por los cuales la bacteria *Salmonella*, causante de enfermedades infecciosas transmitidas por el agua y los alimentos, **es capaz de salir de su cromosoma original y traspasar genes infectando a otros microorganismos**, proceso necesario para que la bacteria pueda causar una patología. De esta manera se podrán establecer nuevas estrategias para inhibir este mecanismo de virulencia bacteriana, diseñando **terapias** para combatir cepas más virulentas y **resistentes a antibióticos**. [Más información aquí.](#)

#### Calidad

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

##### ➤ **Calidad:**

- Las fiscalizaciones de la Seremi de Salud de la Región del Ñuble, por motivo de fiestas patrias, terminaron con la prohibición de funcionamiento y sumarios sanitarios para cuatro locales de comida rápida ubicados en el centro de Chillán. Las principales causas se debieron a la **falta de higiene, refrigeración, conservación de alimentos y en algunos casos la presencia de cucarachas**.
- Seremi de Salud de Valparaíso como resultado de sus actividades de fiscalización durante las fiestas patrias, decomisó **300 kilos de alimentos** entre carnes, empanadas, salsas, platos preparados y dulces. Durante este periodo las fiscalizaciones alcanzaron **1.033**, encontrando en la mayoría **fallas sanitarias en la mantención de temperaturas y productos sin origen acreditado**. Más información [aquí](#).
- Seremi de Salud de la Región Metropolitana (RM) realizó una positiva evaluación de fiestas patrias, indicando que se realizaron **2.800 fiscalizaciones** que incluyeron carnicerías, fábricas de empanadas, fábricas de cecinas y distribuidoras, restaurantes, fondas, cocinerías y kioscos, donde se cursaron un total de **138 sumarios sanitarios y decomisaron un total de 2.872 kilos de productos cárneos en mal estado y 5 prohibiciones de funcionamiento**. Más información [aquí](#).
- Seremi de Salud de la RM decretó **prohibición de funcionamiento a un supermercado** Santa Isabel ubicado en la comuna de Providencia, debido a la presencia de **cucarachas** en el sector de panadería, platos preparados y casino del personal. Más información [aquí](#).

## Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 34 menciones.
- **Peligros químicos:** 6 menciones.
- **Calidad:** 6 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: carne de pollo (Polonia), semillas de sésamo descascaradas (India), pechugas de pollo con relleno de cerdo, salvia y cebolla (Polonia), productos de cordero refrigerado (Irlanda). Además de la presencia de *Salmonella enterica* ser. Enteritidis y *salmonella enterica* ser. Infantis en muslos de pollo congelado (Polonia), *Salmonella enterica* ser. Johannesburgo en semillas de sésamo (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Infantis en patas de pollo congeladas (Polonia vía Estonia), *Salmonella enterica* ser. La Habana en semillas de sésamo descascarilladas (Nigeria vía Turquía), *Salmonella enterica* ser. Enteritidis en filetes de pollo congelados (Polonia).
- Se llevó a cabo un recall de **ostras** en Canadá, vendidas en diferentes provincias del país, debido a una posible contaminación con *salmonella*, no se han reportado enfermos por el consumo de este producto.
- La Administración de Alimentos y Piensos de EE.UU (FDA), envió carta de **advertencia a la empresa productora de huevos responsables del brote por *Salmonella Braenderup***, que enfermó a 45 personas en varios Estados, hace unos meses atrás. Durante las inspecciones realizadas por oficiales del FDA se encontraron deficiencias tales **como infestaciones de roedores, prácticas deficientes por parte de los empleados y condiciones generales de insalubridad**. Dicha carta informó de los resultados de muestras ambientales tomadas, encontrándose 6 hisopos en la planta de procesamiento y dos de estiércol en el centro de postura contaminados con *Salmonella Braenderup*. Además, los inspectores de la FDA encontraron *Salmonella Heidelberg* en once muestras en la planta de procesamiento y una muestra de estiércol en el centro de postura de huevos.

- Por su parte la empresa ha presentado un **plan de restauración** por escrito y está desviando los huevos con cáscara de esta granja. También están despoblando todas las bandadas y limpiando y desinfectando todas las casas de colocación. La compañía también está trabajando con una compañía profesional de exterminio de roedores. Los inspectores de la FDA verificarán estas acciones correctivas durante la próxima inspección. Más información [aquí](#).
- Departamento de Salud de Seattle, informó de un **brote de *Salmonella* 1, 4, [5], 12: i-** que ha afectado al menos a **7 personas y una fue hospitalizada**. Dicho brote ha sido relacionado a la tienda de productos que prepara y vende productos listos para el consumo, la fuente aún no ha sido identificada y todos los enfermos se recuperaron. Se está llevando a cabo la investigación de la causa del brote. Más información [aquí](#).
- El brote de *Salmonella Mbandaka* relacionado con los **cereales de Kellogg's** retirados, ha terminado, según los CDC, luego de que enfermara a 135 personas en 36 Estados. Treinta y cuatro personas fueron hospitalizadas. No se informaron muertes. Sin embargo, a pesar de que el brote real ha finalizado, los funcionarios de salud pública están advirtiendo a los consumidores que el peligro aún persiste. Este cereal tiene una **vida útil muy larga**, y algunos aún pueden estar en las casas de los consumidores. Más información [aquí](#).

#### ➤ *E. coli*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Escherichia coli* en almejas vivas (Portugal, purificadas en Francia), mejillones vivos (Grecia). Además alertó de la presencia de *E. coli* STEC en carnes envasadas al vacío (Argentina) y carne asada (Argentina).
- Se informó de un **brote mortal** de *E. coli* O26 asociado a **carne cruda molida**, ha enfermado a **18 personas en cuatro estados, una de las cuales falleció**. Seis personas fueron hospitalizadas y una desarrollo Síndrome Hemolítico Urémico. Según informes, se retiraron más de **60 toneladas de carne**. Más información [aquí](#).
- Productos de **nueces de macadamia**, producidos en Hawaii, se retiraron por una posible contaminación con *E. coli*, el retiro se identificó debido a una detección en el **sistema de distribución del agua** que abastece la instalación. No se han reportado enfermedades hasta la fecha en relación con este problema.

### ➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en arenque (Noruega), filetes de tofu con espinaca (Turquía), jamón cocido (Bélgica) y carne de cerdo (Suecia).
- Productos de **ensalada de repollo** se retiraron en Canadá, debido a una posible contaminación con ***listeria monocytogenes***. No se han reportado enfermedades hasta la fecha.

### ➤ Información general:

- El RASFF de la Unión Europea informaron de los siguientes eventos: Brote de origen alimentario causado por *salmonella*, alto recuento de enterobacterias en **clara de huevo líquida** (Francia con materia prima de España) y de un brote de origen alimentario causado por **chocolate infestado con larvas** de insectos (Francia).
- Sobre las últimas actualizaciones del **brote de vibrio en Estados Unidos**, vinculado a carne de cangrejo fresco de Venezuela, se informó que terminó. Se notificaron **26 casos confirmados en 7 estados y 9 personas fueron hospitalizadas**. Las enfermedades se presentaron entre el 1 de abril hasta el 19 de julio de 2018. Debido a este brote, la FDA aumentó las pruebas para las carnes frescas de cangrejo provenientes de Venezuela. Si bien no encontraron *vibrio* en ninguna de las muestras analizadas, sí encontraron *Salmonella* y *Listeria monocytogenes* en algunas muestras de carne de cangrejo recolectadas en la importación. Esos productos no fueron permitidos en el país. Más información [aquí](#).

## 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: mantequilla de maní (Mali), arroz basmati (Pakistán), almendras sin cáscara (Estados Unidos), pistachos con cáscara (Estados Unidos), semillas de sandía tostadas (Turquía), almendras (Estados Unidos), semillas de sandía tostadas y saladas (Turquía), Aflatoxinas y Ocratoxina A en palomitas de maíz (Francia), higos secos (Turquía), granos de avellana (Turquía), nueces (Bolivia vía Holanda), aflatoxinas en maní (Estados Unidos), ajíes molidos (Etiopía), granos de avellana (Georgia), pimiento rojo en polvo (Etiopía).

- Asimismo informó de la presencia de ocratoxina A en polvo de paprika (Espana, envasada en Alemania) y **patulina en puré de manzana (Chile)**.

### ➤ Plaguicidas:

- La RASFF ha reportado la presencia de los siguientes plaguicidas sobre LMR: Clorpirifos en limones (Turquía), formetanato en pimienta (Turquía), clorpirifos en pimientos frescos (Turquía), dimetoato y sustancia no autorizada ometoato en uvas de mesa (Ex República Yugoslava de Macedonia), metomilo en pimentones (Turquía). Así como también informó de la presencia de las siguientes sustancias no autorizadas: carbofurano en paltas (Kenya vía Holanda), dinotefuran en extracto de t verde (China).

### ➤ Metales pesados:

- La RASFF ha informado sobre la presencia de los siguientes metales en alimentos: Mercurio en lomos de pez espada envueltos al vacío (Espana), mercurio en lomos de tiburón congelado (Portugal), mercurio en capa roja (Vietnam), cadmio en apio (Polonia), mercurio en filetes de pez espada refrigerados (Origen desconocido vía Holanda), cadmio en langostinos cocidos congelados (Groenlandia vía Dinamarca), mercurio en pez espada (Espana), cadmio y mercurio en filetes de pez espada (Espana).

### ➤ Otros contaminantes químicos:

- La RASFF reportó los siguientes contaminantes químicos en alimentos: Uso no autorizado de color E 123-amaranto en especias de albahaca (Vietnam), sustancia no autorizada verde leucomalaquita en truchas (Alemania), contenido demasiado alto de sulfito en damascos secos (Turquía), sustancia no autorizada sildenafil en suplementos alimenticios (Estados Unidos envasado en Espana, vía Alemania), sustancia no autorizada análogo sildenafil y vardenafil en suplemento alimenticio (Eslovaquia), sustancia no autorizada nicotina en champiñones blancos (Polonia), atropina y escopolamina en muesli orgánico (Austria), hidrocarburos aromáticos policíclicos en bayas de ganshu (Camern), toxinas marinas en vieiras vivas (Bélgica), nivel de radioactividad demasiado alto en setas (Bielorrusia).

## Calidad

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

### ➤ Etiquetado:

- El RASFF reportó los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: Sésamo y soya no declaradas en salmón (Alemania), sulfito y soya no declarada en mermeladas de varios sabores (Jordania), ingrediente lácteo no declarado en flan (España), almendras no declaradas en croissants de mantequilla (Francia), ingrediente lácteo no declarado y etiquetado incorrecto en plato de pollo a la parrilla (Holanda).
- Se investiga el caso de una adolescente de 15 años que **falleció por shock anafiláctico** tras consumir un sándwich, cuyo contenido de **sésamo**, al cual era alérgica, **no fue notificado en la etiqueta**. Al parecer las semillas se encontraban al interior del sándwich por lo que la joven no pudo advertir su presencia. Debido a esto se ha generado la discusión de la importancia del etiquetado de todos los ingredientes en los alimentos, y las normativas de exigencia que debieran tener al respecto. Más información [aquí](#).

### ➤ Peligros físicos:

- El RASFF de la Unión Europea informo de la detección de fragmentos afilados en mermeladas (Polonia), fragmentos de vidrio en puré de papas congeladas (Bélgica), piezas de goma en yogurt (Holanda), fragmentos de plástico en nuggets de pollo (Lituania).

### ➤ Calidad:

- El pasado 27 de septiembre en la ciudad de Nueva York, EE.UU. se llevó a cabo el **Tercer Evento de Alto Nivel Sobre Enfermedades No Transmisibles**, al respecto María Helena Semedo, Directora General Adjunta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), hizo el llamado a replantearse los sistemas alimentarios argumentando que influyen en un mejor acceso a **dietas saludables**, y determinando la **cantidad, calidad, inocuidad, diversidad y valor nutricional de los alimentos que se consuman en un país**. Explicando que dietas más saludables ayudarán a frenar la propagación de enfermedades no transmisibles, cuya impacto no solo causa sufrimiento en las personas, sino que dificultan el desarrollo económico y social, reducen el PIB, tienen elevados costes de atención médica y contribuyen a la pobreza. Ver noticia [aquí](#).

## 3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, en peligros biológicos destaca los avances en la investigación realizada por el Instituto de Inmunología e Inmunoterapia (IMI), demostrando los mecanismos de como la bacteria *salmonella* genera enfermedades, entregando la base para elaborar métodos de inhibición de esta virulencia y resistencia a antibióticos. En Calidad destacó el amplio número de fiscalizaciones realizadas por motivo de fiestas patrias, las principales medidas tomadas se debieron a falencias en la mantención de temperaturas adecuadas, prácticas de higiene, origen de los alimentos o materias primas y presencia de plagas.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguida peligros químicos y calidad. Dentro de los peligros biológicos destaco la advertencia de la FDA a la empresa productora de huevos responsables del brote por *Salmonella* Braenderup. Durante las inspecciones realizadas por oficiales se encontraron deficiencias tales como infestaciones de roedores, prácticas deficientes por parte de los empleados y condiciones generales de insalubridad, la empresa se encuentra tomando las medidas correspondientes. 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, la investigación y debate generado debido a la muerte de una joven de 15 años, alérgica al sésamo, cuya causa se debió al consumo de un sándwich que no declaro en su etiqueta la presencia de esta semilla, generándole un shock anafiláctico y finalmente su muerte.

## 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](#).