



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de octubre 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:

- Información general: 2 menciones.

➤ Información general

- El primer estudio de Hábitos de Consumo de Lácteos en Niños, desarrollado por Consorcio Lechero en conjunto con académicos del Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile y la Municipalidad de Estación Central, reveló que **el 98,4% de los alumnos entre 10 y 14 años consume leche y sus derivados todos los días, y un 39% alcanza las recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), consumiendo al menos tres porciones diarias**. Además, el yogurt fue señalado como el lácteo más consumido por los niños. El alcalde de la comuna, señaló la aplicación del Plan de Vida Saludable a nivel de colegios municipales para promover hábitos de alimentación y vida sana. [Más información aquí](#).
- El Ministro de Agricultura Antonio Walker, se reunió con la FAO con una propuesta para que Naciones Unidas celebre el 2021 como **el año internacional de la frutas y verduras**, esto en el deseo del gobierno

por promocionar el consumo de frutas y verduras para combatir las altas tasas de obesidad en el país. Según datos de la ONU, **Chile es el tercer país de América Latina y el Caribe con mayor tasa de obesidad en adultos**. El Ministro, además solicitó a la FAO apoyo en el desarrollo de “cooperativas modernas” que transformen la pequeña agricultura familiar campesina, con el fin de incorporarlos al mercado internacional. [Más información aquí](#).

Noticias Internacionales

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

- Peligros biológicos: 28 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Salmonella* (13), *Listeria* (7) y *E. coli* (2).

➤ *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: huevo líquido (Ucrania vía Letonia), carne picada refrigerada (Países Bajos vía Dinamarca), carne picada congelada (Bélgica), cubos de queso (Países Bajos), pechugas de pollo congelada saladas (Brasil), preparaciones de carne de pavo congelada (Eslovenia), choritos (Grecia), semillas de sésamo (Sudán), pimienta negra (Polonia/Brasil vía Alemania), pimienta negra (Brasil), y suero de leche en polvo y en mezcla de proteínas de suero (Irlanda). *Salmonella enterica* ser. Typhimurium monophasic (1,4, [5], 12:i:-) en filetes de pollo refrigerados (Polonia) y pollo (Alemania). *Salmonella enterica* ser. Corvallis en semillas de sésamo (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Kisarawe en semillas de sésamo blancas (Sudán), *Salmonella enterica* ser. Infantis en pollo congelado (Polonia) y *Salmonella enterica* ser. Typhimurium en pollo refrigerado utilizado par producir carne mecánicamente separada (Bélgica).

- El brote de *Salmonella* en Canadá, asociado a productos de pollo apanado congelado, aún no ha finalizado. El recall se ha extendido a productos de pollo frito, los cuales posiblemente estén contaminados también. Se han confirmado **433 casos confirmados por laboratorio a lo largo de todo el país. 86 personas han sido hospitalizadas** y a pesar de que 3 personas afectadas han fallecido, la salmonelosis no fue la causa de muerte para dos de ellas. [Más información aquí.](#)
- Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), más de **3 mil toneladas de productos cárnicos de la compañía JBS Tolleson, que van desde carne molida hasta hamburguesas, han sido retirados del mercado** por posible contaminación con *Salmonella* Newport. Entre otras cadenas, esta compañía distribuía a Walmart. Se han reportado 57 casos de salmonelosis, en 16 estados, dejando un saldo de 14 personas hospitalizadas y ningún fallecido. [Más información aquí.](#)
- La Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos (FDA) ha actualizado el brote de *Salmonella* enteritidis asociado al consumo de huevos cage free, donde los afectados ascienden a **38 casos de salmonelosis en siete estados de EEUU. Este brote ha dejado a 10 personas han sido hospitalizadas.**
- Se ha llevado a cabo un **recall de cerca de dos toneladas de pistachos en Estados Unidos** por posible contaminación con *Salmonella*. Este recall se llevó a cabo gracias a que la bacteria fue detectada en un muestreo de rutina. A la fecha no se han reportado enfermos asociados a esta fuente.
- Un **brote de Salmonella se ha asociado al consumo de leche cruda** en Pensilvania Estados Unidos. A la fecha se han confirmado 9 casos de salmonelosis.

➤ *Listeria monocytogenes:*

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en espinacas y acelgas rojas (Irlanda), mortadela con pistacho (Italia), queso de leche cruda (Países Bajos), trucha ahumada congelada (Estonia vía Dinamarca), pescado ahumado (Holanda) y salchichas de pollo ahumadas congeladas (Francia).
- En Canadá se ha llevado a cabo un recall de salmón ahumado comercializado refrigerado en supermercados, por posible contaminación con *L. monocytogenes*. A la fecha no se han reportado afectados.
- En Canadá se ha llevado a cabo un recall de ensaladas envasadas de verduras por posible contaminación con *L. monocytogenes*. A la fecha no se han reportado personas enfermas asociadas a este producto.

- En Michigan, EEUU, se está llevando un **recall de helados Reilly Craft Creamery de todos los lotes y sabores que fueron producidos desde febrero** por posible contaminación con *L. monocytogenes*. Hasta el momento no se han reportados personas enfermas. Este recall se relaciona al hecho por la misma empresa en septiembre de este año en helados de dos sabores. En esa ocasión se encontró *Listeria* en un examen de rutina en los helados, y también se encontró la bacteria en las instalaciones de la compañía. **La empresa ha suspendido la producción de helados mientras se investiga el problema.**
- Los centros de prevención y control de enfermedades (CDC) ha reportado un brote de *L. monocytogenes* en dos estados de EEUU relacionado a productos de jamón listos para consumo. **Las cuatro personas afectadas, fueron hospitalizadas, y una persona ha fallecido.** El rango de edad de los pacientes, varía entre 70 y 81 años, lo que podría explicar que el total de ellos hayan sido hospitalizados. Se ha hecho un recall de más de 40 mil kg de estos productos. [Más información aquí.](#)
- Se ha llevado a cabo un **recall de casi 12 mil kg queso de cabeza de cerdo listo para consumo**, en Wisconsin, Estados Unidos por posible contaminación con *L. monocytogenes*. A la fecha no se han reportado personas enfermas asociadas a este producto.

➤ *Escherichia coli:*

- El RASFF alertó de la presencia de *E. coli* en cantidades muy altas en queso camembert (Austria), presencia de *E. coli* STEC en endibia trozada refrigerada (Países Bajos), carne deshuesada congelada (Brasil), carnes refrigeradas envasadas al vacío (Argentina) y carne refrigerada (Argentina).
- Se ha llevado a cabo un recall de quesos frescos en Canadá, por posible contaminación con *E. coli* STEC. Ya existen casos de enfermos, que podrían estar asociados a este producto.
- Un brote de *E. coli* ha sido asociado a jamón comercializado en una tienda especializada en la venta de productos cárnicos en Missouri, EEUU. Cuatro personas han aparentemente enfermado a causa de este brote. Mientras se esperan resultados de investigación, la tienda está llevando a cabo un recall de jamón curado entero, ahumado o listo para consumir, y sandwiches de jamón.

➤ *Campylobacter jejuni*:

- El RASFF alertó de la presencia de *C. jejuni* en pollo refrigerado (Polonia)

➤ Hepatitis A:

- Un brote de Hepatitis A se ha asociado a una pizzería en Nueva York. Un cocinero fue diagnosticado con la enfermedad, y otras tres personas se han enfermado. Este virus, muy contagioso, se ha asociado a varios brotes en lo que va del año.
- Un empleado de una importante cadena de comida rápida en EEUU fue diagnosticado con Hepatitis A. El restaurant cerró voluntariamente para limpiar y sanitizar, y luego de la visita de autoridades de salud, fue reabierto. No se han reportado personas enfermas relacionadas a este caso.

➤ Norovirus:

- Alrededor de **300 pasajeros de un crucero que viajaba por el Mediterráneo se vieron afectados por un brote de gastroenteritis aguda producida por Norovirus**. Los servicios médicos provistos por el crucero, no dieron abasto, y solicitaron ayuda que llegó vía aérea hasta la flota. Los pasajeros fueron obligados a permanecer en sus cabinas, hasta que el crucero atracara. El barco necesitó ser evacuado y desinfectado en su totalidad.

➤ Anisakis:

- La RASFF ha alertado de la infestación parasitaria masiva de anisakis en anchoas frías (España).

➤ Información general:

- Un nuevo informe del Panel Intergubernamental sobre el cambio climático (IPCC por sus siglas en inglés) advierte sobre las graves consecuencias a nivel de salud humana, si los gobiernos no realizan cambios rápidos y sin precedentes. **Las crecientes lluvias e inundaciones pueden llevar a que estas aguas, se mezclen con aguas residuales, las que al llegar a cultivos, podrían afectar la inocuidad de estos alimentos, provocando enfermedades transmitidas por los alimentos.**

➤ Micotoxinas:

- La RASFF informó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: almendras (Estados Unidos), avellanas (Georgia), harina de avellana (Turquía), maní con cáscara (China), maní y maní con cáscara (Argentina), avellana (Turquía), pistachos con cáscara (EE.UU), maní (EEUU), maní (Brasil), pistachos con cáscara (Siria vía Turquía), maní con cáscara (Egipto), almendras (Australia), crema de pistacho (Suiza/Alemania), arroz rojo (Sri Lanka), nueces (Brasil) e higos secos (Turquía). Además Ocratoxina A en café (Polonia/Holanda) y arroz (Sri Lanka).

➤ Plaguicidas:

- La RASFF ha alertado la presencia de las siguientes sustancias no autorizadas: antraquinona en arándanos orgánicos y té verde (Alemania), nicotina en bayas de goji (Países Bajos), carbofurano en frijoles (República Dominicana), ometoato en granadas (Turquía), ometoato en pimientos frescos (Turquía vía Austria), diclorvos en frambuesas (Bélgica), carbofurano en papayas verdes (Tailandia), hexaflumurón en champiñones (Lituania), ometoato en espinaca (Bélgica), verde malaquita y verde leucomalaquita en barramundi congelado crudo (Vietnam), cristal violeta en filetes de panga (Vietnam),
- La RASFF ha notificado la presencia de las siguientes sustancias por sobre el LMR: formetato en pimientos (Turquía) dimetoato en espinaca (Bélgica), clorpirifos en tomates (Italia), amitraz en ajíes frescos (Tailandia), benzopireno e hidrocarburos aromáticos policíclicos en cápsulas de ginseng, guaraná y ginkgo biloba (Hungría), malatión, acetamiprid, dimetoato en granadas (Turquía), metomilo en pimientos (Turquía) y dimetoato en pimientos frescos (Turquía vía Austria).

➤ Metales pesados:

- La RASFF alertó de la presencia de los siguientes metales: mercurio en pez espada congelado (España), cadmio en espinaca (Holanda), mercurio en pez espada congelado (España) y plomo en galletas (Francia).

➤ Medicamentos veterinarios:

- La RASFF ha alertado de residuos de doxiciclina sobre LMR en carne de pollo congelada (Polonia).

Peligros químicos

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

➤ Otros contaminantes químicos:

- La RASFF ha notificado contenido muy alto de colorante E 124 Ponceau 4R/ rojo cochinilla A en paletas con sabor a fresa (Polonia), contenido muy alto de sulfito en damascos secos (Turquía), colorante no autorizado rodamina B en rábanos en escabeche (Siria) y contenido muy alto de ácido benzoico (E-210) en refresco (Estados Unidos) y jugo de mango (Paquistán).

➤ Información general:

- La FDA revocó el uso de siete aditivos, luego que ambientalistas y expertos en inocuidad alimentaria demostraran que **seis de las sustancias saborizantes sintéticas y potenciadores de sabor, causarían cáncer en animales de laboratorio**. El séptimo saborizante sintético, estireno, fue removido porque los fabricantes ya no lo utilizaban. Las seis sustancias son **benzofenona, acrilato de etilo, metil eugenol, mirceno, pulegona y piridina**. Benzofenona ya no podrá utilizarse en artículos de goma que entren en contacto con alimentos. Estos aditivos han sido comúnmente utilizados en dulces, helados, goma de mascar, productos horneados y bebidas. Aquellas compañías que utilicen estos aditivos, tendrán un plazo de dos años para identificar sus reemplazos en los alimentos. [Más información aquí.](#)
- **El primer paciente diagnosticado con cáncer que lograra llevar a juicio a Monsanto, por el herbicida Roundup, podría perder parte de la compensación de casi 300 millones de dólares que le había sido otorgada.** Esto porque la corte de San Francisco, Estados Unidos, declarara que las evidencias mostradas por esta persona, no eran suficientes para justificar dicha suma de dinero. Bayer, la compañía adquisitoria de Monsanto, señaló que existen cientos de estudios que demuestran que el glifosato, ingrediente principal del producto en cuestión, no causa cáncer. [Más información aquí.](#)
- Estudiantes de Química de la Universidad Nacional de Colombia, **obtuvieron de la hoja de la caña de azúcar, un rendimiento de hasta un 40% de carbón activado.** Aseguraron que este carbón es ideal para descontaminar el agua de metales pesados, toxinas y microorganismos, y de esta manera, hacerla apta para el consumo humano. Esto podría se podría darle un valor agregado a los subproductos de desecho de la industria azucarera. Más información aquí. [Más información aquí.](#)

Calidad

Las apariciones de los términos correspondieron a etiquetados y peligros físicos.

➤ Etiquetado:

- La RASFF alertó de los siguientes errores de etiquetado: maní no declarado en barras de cereal y chocolate (Alemania), gluten y huevo en rebanadas de carne fría (Bélgica), trazas de leche en barras de chocolate dairy free (Finlandia), trigo no declarado en sopa de fideos (Irán vía Holanda), etiquetado insuficiente por presencia de nueces en leche de coco (España), soya no declarada en galletas (Holanda) y mostaza y apio no declarado en pizza (Australia).

➤ Peligros físicos:

- La RASFF alertó de la presencia de fragmentos metálicos en palomitas de maíz en grano (República Checa), fragmentos de metal en bayas de goji, de chocolate (Reino Unido), fragmentos de alambre metálico en bastones de queso apanados congelados (República checa), vidrio y plástico molido en arroz blanco (República Checa/Myanmar vía Corea del Sur), fragmentos de vidrio en yogurt de pera y pistachos (Francia) y fragmentos de plásticos en pollo congelado (Holanda).

➤ Información general:

- Según el estudio “Las cifras del desperdicio de alimentos en la Unión Europea”, **el lugar donde más se desperdician productos es en los hogares, con un 53% del total.** La industria alimentaria (producción y procesamiento de alimentos) supone el 30%, restaurantes y servicios alimenticios el 12% y comercios y distribución suman el 5%. Los expertos insisten, de que en frenar esta situación se podrían salvar muchas vidas, es por esto relevante distinguir en el etiquetado de alimentos entre fecha de caducidad y consumo preferente. [Más información aquí.](#)
- Un estudio presentado en el Congreso de la Sociedad Europea de Cardiología de Barcelona, concluyó que las dietas muy bajas en grasas, aumentan el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. Además, en este estudio observacional, se indicó que **las grasas saturadas de origen animal, no incrementan necesariamente el riesgo de enfermedades cardiovasculares.**

- Según los investigadores, el equilibrio se logra al consumir un 35% de las calorías diarias en grasa. [Más información aquí.](#)
- Se ha señalado, la situación crítica a la que se expondría Reino Unido en cuanto al comercio de alimentos y bebidas si no traspasa acuerdos comerciales de la UE antes de marzo 2019. Estos bienes perderían instantáneamente el acceso a más de 70 mercados en todo el mundo. Los exportadores de carne, pescado y lácteos de Reino Unido se enfrentarán a una mayor carga administrativa, provocando que clientes de la UE cambien de fuentes de suministros. [Más información aquí.](#)
- En el área de negocios, se ha reportado una herramienta conocida como “blockchain”, concepto que puede ser interpretado como un libro de contabilidad distribuido, el cual es una base de datos que permite rastrear envíos, y almacenar datos de forma eficiente, lo cual podría **revolucionar la inocuidad alimentaria**. Ciertas empresas ya se encuentran utilizando esta tecnología, la cual permite, entre otras cosas, rastrear el origen de alimentos. Compañías como Walmart ya lo están utilizando, y pretenden mejorar la inocuidad de los alimentos que comercializan a través del rastreo de los alimentos desde su producción, hasta el cliente. Para ampliar esta información [consultar aquí.](#)

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, destacan el primer estudio de consumo de lácteos llevado a cabo en niños entre 10 y 14 años, el cual alcanza las recomendaciones hechas por los especialistas en alimentación como FAO e INTA. Se destaca además, el esfuerzo llevado a cabo por el Ministerio de Agricultura, por promover el consumo de frutas y verduras con el fin de combatir las altas tasas de obesidad infantil de nuestro país, donde se ha solicitado para el año 2021 celebrar el año internacional de estos alimentos.

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada corresponde a la clasificación de peligros biológicos, seguido por peligros químicos y finalmente calidad. Dentro de los peligros biológicos, destaca el brote de salmonelosis en Canadá, donde a la fecha, se han notificado 83 personas hospitalizadas, y el amplio recall de más de 3 mil toneladas de productos cárnicos en EEUU por posible contaminación de *Salmonella*.

En cuanto a peligros químicos, destaca la decisión de la FDA de revocar el uso de 6 aditivos por ser potencialmente cancerígenos. Finalmente en noticias de calidad, el estudio presentado en el congreso de Cardiología en Barcelona, presentó resultados interesantes respecto al consumo de grasas, donde contrario a lo que se conoce, dietas bajas en grasas podrían aumentar el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

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.](#)