



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

16 al 31 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:

- **Peligros biológicos:** 1 mención.
- **Peligros químicos:** 3 menciones, los cuales correspondieron a **falsos positivos**.
- **Calidad:** 8 menciones.

Peligros biológicos

En esta clasificación la noticia generada correspondió a *Salmonella* y *Vibrio cholerae*.

➤ *Salmonella:*

- La Corte Suprema acogió un recurso de queja y confirmó la sentencia que condenó a un **restaurante de Antofagasta** a pagar una **multa de 20 UTM y una indemnización de \$14.165.477** por infringir la ley de protección de los derechos de los consumidores, debido al **contagio con salmonella que sufrió la demandante tras ingerir alimentos y bebidas en el local**. La resolución agrega que existen fallas permanentes en el local que no brindan las condiciones mínimas de salubridad. [Más información aquí.](#)

➤ *Vibrio:*

- Sobre la última actualización del brote de *Vibrio cholerae* no toxigénico, se han notificado 53 casos sospechosos, de los cuales 40 se han confirmado, 10 han requerido hospitalización y no se han registrado fallecidos a la fecha.

Calidad

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

➤ *Etiquetado:*

- Autoridades de los ministerios de Salud, de Desarrollo Social y de Agricultura, informaron de las medidas que se están desarrollando para enfrentar el problema de la obesidad en nuestro país. Dentro de estas se encuentran fortalecer el programa Elige Vivir Sano, promover el consumo de más frutas y verduras, profundizar el etiquetado frontal de los alimentos, avanzar en un postnatal de un semestre, debido a que eso ha incidido en la lactancia exitosa, indicando que esto influye en la disminución de la obesidad. Así también, se está evaluando la facilitación de acceso de la población a ferias libres, potenciar costumbres de pueblos indígenas y promoción de intercambio entre mundo rural y urbano. [Más información aquí.](#)
- La Corte Suprema confirmó la multa realizada a un comerciante, debido a que durante una fiscalización de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Tarapacá, encontraron figuritas de chocolate con forma de Santa Claus en su confitería. El fallo de la Corte Suprema sostuvo que la venta del producto bajo la imagen del "Viejo Pascuero" infringe la ley de etiquetados porque constituye por sí misma un 'gancho comercial no relacionado con la promoción propia del producto', pues emplea como reclamo publicitario un elemento de atracción infantil como es el referido. [Más información aquí.](#)

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 91 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 14 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Salmonella* (33), *Listeria* (42) y *E. coli* (10). Al final de esta sección existe un punto llamado información general, en el que se incluyen noticias que involucran a más de un patógeno.

➤ *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: langostinos congelados (Vietnam), carne de cerdo congelada (Alemania), pimienta negra (Brasil), pollo fresco (Polonia), carne de pavo preparada (Polonia), camarones congelados (Bangladesh), carne de pollo congelados (Brasil), carne de ave preparada congelada (Tailandia), mejillones vivos (Holanda), muslos de pollo congelados (Lituania), carne picada congelada (Bélgica). Además de la presencia de *Salmonella enterica* ser. Isangi en semillas de sésamo (Sudán); *Salmonella enterica* ser. Typhimurium en pato congelado (Hungría), codornices congeladas (Italia), y en canales de pollo refrigeradas (Bélgica); *Salmonella enterica* ser. Dublín en hojas de gelatina (Alemania) y en cortes de carne refrigerada (Alemania); *Salmonella enterica* ser. Weltevreden en camarones cocidos congelados (Vietnam); *Salmonella enterica* ser. Napoli en rúcula orgánica (Italia vía Suecia); *Salmonella enterica* ser. Mbandaka en semillas orgánicas de sésamo (India envasadas en Polonia); *Salmonella enterica* ser. Kotu y *Salmonella enterica* ser. Poona en pimienta negra molida (Jordania); *Salmonella enterica* ser. Alachua, *Salmonella enterica* ser. Isangi, *Salmonella enterica* ser. Marburg, *Salmonella enterica* ser. Ngili y *Salmonella enterica* ser. Wilhelmsburg en semillas de sésamo descascarilladas (Sudán).
- Un brote debido a ***Salmonella* Infantis multirresistente ha enfermado al menos a 92 personas en 29 estados de EE.UU.** De acuerdo a los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC), **21 de estos pacientes han sido hospitalizados.** Aún no hay una explicación de porque este brote se encuentra concentrado al noreste del país, no teniendo clara la causa el brote, sin embargo la evidencia indica que el brote se debió al mal manejo y consumo de pollo crudo o mal cocinado. [Ver noticia aquí.](#)

- Un brote de ***Salmonella* Enteritidis que está vinculado a un retiro de huevos con cáscara**, terminó con **44 personas enfermas en 11 Estados**, de acuerdo con los CDC, 12 personas en este brote fueron hospitalizadas. Ver más información [aquí.](#)
- Un brote de *Salmonella* en el Estado de Washington se relaciono con **pepinos ingleses, al menos 6 personas han enfermado.** Este brote es grave debido a que generalmente los pepinos se comen crudos sin cocción adicional y dicho producto podría contaminar otros productos crudos y superficies de la cocina.
- En Estados Unidos se está investigando un brote multiestado debido a ***Salmonella* Newport relacionadas con carne molida**, que ha enfermado a **120 personas en 22 Estados y 33 personas han sido hospitalizadas**, se llevó a cabo un recall de casi 3 toneladas de productos de carne de res, incluida carne molida. Ver noticia [aquí.](#)
- La Agencia de Salud Pública de Canadá está actualizando su investigación sobre los productos **procesados de pollo asociados a brotes de *Salmonella* Enteritidis.** El gobierno advierte a los consumidores que deben seguir las prácticas adecuadas de seguridad alimentaria cuando manipulen, preparen o coman estos productos. Desde mayo de 2017, el gobierno ha estado utilizando la **secuenciación del genoma completo y ha investigado 14 brotes nacionales de *Salmonella* Enteritidis relacionados con el pollo crudo.**
- Se llevó a cabo un **recall de hamburguesas de pollo** en Canadá por una posible contaminación con *salmonella*. El producto fue distribuido a nivel nacional y minorista.

➤ *E. coli*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Escherichia coli* en mejillones vivos (España), ostras vivas (Francia), mejillones vivos (Francia). Así también, se informó de la detección de *Escherichia coli* STEC, *Staphylococcus aureus* y un alto recuento de *E. coli* en queso blanco elaborado con leche cruda (Francia) y brotes (Alemania con materia prima de Italia). Se detecto *Escherichia coli* STEC en carne de vacuno deshuesada refrigerada (Argentina), semillas de girasol (Italia), mejillones vivos (España), queso con leche cruda (Bélgica) y carne congelada (Brasil).
- Autoridades de Salud Pública de Utah se encuentran investigando un aumento de las infecciones por *E. coli* STEC, que han enfermado a **20 personas, 6 de los cuales han sido hospitalizados**, la fuente del brote aún no se ha identificado, sin embargo algunos pacientes indicaron visitas a **granjas, zoológicos y campos de maíz.**

➤ *Listeria monocytogenes:*

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en carne de vacuno refrigerada orgánica (Austria), salmón ahumado congelado (Polonia), carne envasada al vacío (Irlanda), pechuga de pollo asado congelado (Polonia).

➤ *Trichinella:*

- En Argentina se han notificado **13 casos** por posible contaminación con triquinosis debido al consumo de carne contaminada, **4 personas han sido hospitalizadas**. Por su parte el Departamento de Higiene de los Alimentos y el Programa de Zoonosis están investigando la causa de la intoxicación, probablemente de una avícola o carnicerías de la zona. Más información [aquí](#).

➤ *Hepatitis:*

- **Doce personas** han resultado afectadas por un brote de hepatitis A tras comer en un establecimiento de comida italiana en la provincia de **Alicante, España**. El primer contagio se confirmó en agosto y a partir de entonces se han ido conociendo nuevos casos de enfermos que habían comido en este restaurante. Desde la dirección de la franquicia se encuentran trabajando con las autoridades sanitarias en la detección del foco y se ha reconocido que se han dado varios casos de trabajadores a los que se les ha diagnosticado hepatitis A.
- Una posible **exposición a hepatitis A ha ocurrido en dos lugares del norte de Arkansas**, empleados de un servicio de alimentos y un voluntario del ejército de salvación han dado positivos para el virus. Autoridades de salud recordaron que las personas expuestas tienen dos semanas para aplicarse la vacuna contra la hepatitis A.

➤ *Campylobacter:*

- El RASFF alertó de la presencia de *Campylobacter coli* y *Campylobacter jejuni* en pollo refrigerado (Francia).

➤ *Norovirus:*

- El RASFF alertó de la presencia de norovirus en mejillones vivos (Francia) y almejas hervidas congeladas (Vietnam).

➤ *Información general:*

- La RASFF ha informado sobre la presencia de *Listeria monocytogenes* y *salmonella* en alitas de pollo marinadas congeladas (Holanda) y jamón de miel (Francia).
- En Texas, EE. UU., se llevó a cabo un recall de cerca de 100 kilos de ensaladas listas para el consumo con tocino por una posible contaminación con *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*, no se han recibido informes de enfermedades hasta la fecha, investigaciones indicaron que la causa del problema

- fue el **maíz presente en las ensaladas**. Debido a esto se han llevado a cabo retiros secundarios, incluyendo otros productos elaborados con el maíz contaminado.
- En EE.UU. se llevó a cabo un recall de 125 kilos de carne de cerdo listo para el consumo debido a que la preparación contiene tomatillos que podrían estar contaminados con *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*. No se han reportado enfermedades hasta la fecha en relación con este problema. Dichos productos se enviaron a Oregon y Washington.

Peligros químicos

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

➤ *Plaguicidas:*

- La RASFF ha reportado la presencia de los siguientes plaguicidas sobre LMR: Tiametoxam en arroz basmati (India), clorpirifos en tomates (Albania) y coliflor (Polonia vía Alemania), metomilo en pimientos (Turquía), formetanato en pimientos (Turquía), cipermetrina en lechuga (Polonia). Así como también informó de la presencia de las siguientes sustancias no autorizadas: isocarbofos en miel de pomelos (China vía Países Bajos), carbofuran en bayas de goji (China, procesadas en República Checa), carbendazim y triciclazol en arroz basmati (India), triciclazol en arroz (Tailandia), Ditiocarbamatos en lechuga (Bélgica vía Holanda).
- Un cambio en la sentencia disminuyó la compensación por parte de la empresa Monsanto a Dewayne Johnson de **250 millones a 39 millones** de dólares, debido a su acusación a la empresa internacional de que el producto "roundup killer" le causó linfoma no Hodgkin. Dicho cambio se debió a que el demandante **no presentó evidencia clara que respaldara la indemnización por daños punitivos**. Ver noticia [aquí](#).
- Un estudio publicado por un grupo de defensa del medio ambiente "Environmental Working Group", analizó diferentes **cereales de desayuno y barras de cereales** indicando que se encontró **residuos del herbicida glifosato en 26 de los 28 productos analizados**, sin embargo, los niveles de **ninguno de estos productos superaron los límites establecidos por la EPA para este herbicida**. Más información [aquí](#).

➤ Metales pesados:

- La RASFF ha informado de la presencia de los siguientes metales con niveles sobre la norma en los siguientes alimentos: Plomo en salami de gamuza (Italia) y salami de venado (Italia), mercurio en tiburón congelado (Portugal), filetes de pez espada (España) y peces de granja y silvestres (Egipto).
- En EE.UU. se llevó a cabo un **recall de curry en polvo**, debido a la detección de altos niveles de **plomo** encontrados por parte del Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Estos productos se enviaron a Michigan, Minnesota, Illinois, Indiana, Ohio, Missouri y Colorado.

➤ Micotoxinas:

- La RASFF informó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: higos secos (Turquía), granos de maní tostado (Egipto), pistachos salados tostados (Turquía), avellanas (Turquía), pistachos con cáscara (Estados Unidos), maní con cáscara (China), maní recubierto (India), nueces (Brasil), maní (China), pasta de maní (Mali). Así también se detectó la presencia de Ocratoxina A en pasas (Turquía), arroz integral (Pakistan), maní (India).

➤ Medicamentos veterinarios:

- La RASFF ha reportado la presencia de la sustancia no autorizada abamectina en carne en conserva (Brasil), y la sustancia prohibida nitrofurano y metabolito furazolidona en camarones congelados (India).
- El pasado 31 de octubre, se llevó a cabo la **Segunda Conferencia Mundial sobre Resistencia Antimicrobiana**, el cual reunió a participantes de 182 países miembros, de la OIE, FAO, OMS, Banco Mundial y el Grupo de Coordinación Interinstitucional de las Naciones Unidas sobre RAM, así también, industrias de rubros atingentes, sociedad civil y académica, cuyo fin fue poner el foco en la importancia de la sanidad animal en este tema. Al final de la reunión, se emitió una serie de **recomendaciones novedosas que incluyen el fomento de nuevas investigaciones** en vacunas prioritarias y otras alternativas a los antimicrobianos, la **eliminación progresiva de los antibióticos como promotores del crecimiento y la garantía de que diferentes profesionales trabajen juntos en pos del uso prudente y responsable** de estos medicamentos esenciales. Más información [aquí](#).
- 25 de las principales cadenas de hamburguesas de EE.UU. fueron calificadas según sus políticas de uso de antibióticos en animales, de estas, solo dos cadenas fueron clasificadas de buena manera.

- Los parámetros evaluados corresponden a políticas para **terminar con el uso rutinario de antibióticos en los animales de producción**, como se encuentran **implementadas estas políticas y la verificación** de estas afirmaciones. Más información [aquí](#).

➤ Otros contaminantes químicos:

- La RASFF reportó los siguientes contaminantes químicos en alimentos: Hidrocarburos aromáticos policíclicos en complementos alimenticios (Bélgica con materia prima de Reino Unido), uso no autorizado del color E 127-eritrosina en bebida con sabor a fresa (Reino Unido), alto contenido de cianuro en almendras (China), alto nivel de acrilamida en galletas de chocolates orgánico para bebés (Holanda), benzo (a) pireno e hidrocarburos aromáticos policíclicos en ajo granulado seco (China), dioxinas en pechuga de pollo (Bélgica), histamina en filetes de sardina refrigerados (Francia), caballa en conserva (Marruecos), lomos de atún (Maldivas vía Francia), atún refrigerada (Francia), sardinas enlatadas (Croacia).
- En **Argentina**, por medio de la **Resolución 15/2018**, la Secretaría de Gobierno de Agroindustria a través de la Secretaría de Alimentos y Bioeconomía **autorizó una acumulación de eventos biotecnológicos que combina tolerancia a la sequía y a herbicidas en soja** (glifosato y glufosinato), se espera que este producto entregue una ventaja real para los productores al disminuir las pérdidas de rendimiento, sin prescindir de opciones para el control de malezas.

Calidad

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

➤ Etiquetado:

- El RASFF reportó los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: Sulfito no autorizado y no declarado en mostaza ácida (Tailandia), castañas de caju no declaradas en muesli (Alemania), mostaza no declarada en taralli de trigo sarraceno (Italia) y picatostes con sabor a pimiento (Italia), gluten no declarado en puré de papas (Bélgica), huevo no declarado en salsa de chipotle (Suecia), trigo no declarado en albóndigas de pollo refrigeradas (Bélgica), trazas de maní en tahini de pasta de sésamo (Egipto), almendras no declaradas en granola de cacao y almendras etiquetadas incorrectamente (Suecia), camarones no declarados en croquetas de queso congelado (Bélgica).

- Durante el mes de octubre en **España se informó del retiro de un flan y una granola procedente de Suecia, por alérgenos no declarados.** A pesar de la rápida comunicación que existe en Europa aún se presentan los alérgenos como peligros no controlados. Desde el **2011 el Reglamento (UE) n°1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo**, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor obliga a declarar en el etiquetado de forma destacada los ingredientes que se encuentren recogidos en la **lista de sustancias o productos que causan alergias e intolerancias.**
- El **sésamo** podría convertirse en un **nuevo alérgeno** agregado a las listas de alimentos para ser nombrados en las etiquetas, según anunció el **Comisionado de la FDA de Estados Unidos**, debido a que estudios indicaron que la prevalencia de alergias al sésamo en EE.UU. es más de 0,1%, similar al de la soya y el pescado. Más información [aquí](#).

➤ Peligros físicos:

- El RASFF de la Unión Europea informó de la detección de fragmentos de plástico en chocolate surtido (Lituania), sushi (Alemania) y en una ensalada de salmón (Alemania); fragmento de metal en miel (Turquía); Cuerpo extraño en papas asadas (Alemania) y aguja en pizza de mozzarella congelada (Alemania).

➤ Calidad:

- En **Argentina**, la Cámara de Senadores de la Nación formalizó por **Ley el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos**, así también aprobó la **modificación de la Ley Donal**, la cual modifica el régimen especial para la donación de alimentos. Más información ver [aquí](#).

A nivel internacional, la mayor cantidad de información generada correspondió a la clasificación de peligros biológicos, seguida calidad y peligros químicos. En peligros biológicos destacó un brote debido a *Salmonella* Infantil multirresistente, el cual ha enfermado al menos a 92 personas en 29 estados de EE.UU. Según informó el CDC, 21 de estos pacientes han sido hospitalizados. Aún no hay una explicación de porque este brote se encuentra concentrado al noreste del país, sin embargo la evidencia indica que el brote se debió al mal manejo y consumo de pollo crudo o mal cocinado. En cuanto a la clasificación de peligros químicos, destaca la Segunda Conferencia Mundial sobre Resistencia Antimicrobiana, donde se emitió una serie de recomendaciones novedosas que incluyen el fomento de nuevas investigaciones en vacunas prioritarias y otras alternativas a los antimicrobianos, la eliminación progresiva de los antibióticos como promotores del crecimiento y la garantía de que diferentes profesionales trabajen juntos en pos del uso prudente y responsable de estos medicamentos esenciales. Finalmente destacan en las noticias de calidad, que en Argentina se formalizó por Ley el Plan Nacional de Reducción de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos, así también aprobó la modificación de la Ley Donal, la cual modifica el régimen especial para la donación de alimentos.

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](#).

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, en peligros biológicos destaca la decisión de la Corte Suprema de confirmar la sentencia que condenó a un restaurante de Antofagasta a pagar una multa e indemnizar a una consumidora que se contagio con *salmonella* tras ingerir alimentos y bebidas en el local. En Calidad destacó la noticia de las medidas que se encuentran o pretenden desarrollar diferentes Ministerios de Chile para enfrentar el problema de la obesidad en el país.