

InfoBIC

N° 46 / NOTICIAS 1-31 MAYO 2019

INFORMATIVO DEL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

ACHIPIA

1
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

InfoOBIC

N° 46 / NOTICIAS 1 – 31 DE MAYO DE 2019

INFORMATIVO DEL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

La Agencia Chilena de Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) tiene a disposición dos herramientas de utilidad para todos los integrantes de la cadena alimentaria: **El Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC) y el boletín informativo InfoOBIC.**

El **OBIC** es un buscador específico con la capacidad de detectar contingencias y tendencias referidas a temas de inocuidad y calidad de alimentos a nivel nacional e internacional, a través de un continuo monitoreo de los principales sitios web relacionados a este tema. Al ser una herramienta basada en la web, permite el acceso a la información ofrecida desde cualquier lugar del mundo por parte de sus usuarios a través de su sitio web: <http://observatorio.achipia.gob.cl/>.

El **InfoOBIC** es un boletín informativo que entrega un resumen de las noticias (nacionales e internacionales) que han aparecido con mayor frecuencia cada mes en el OBIC. Su objetivo es entregar periódicamente un panorama vinculado a temas de inocuidad y calidad alimentaria, información relevante para todos los actores del Sistema.

METODOLOGÍA

Para la elaboración del presente informe se revisaron diferentes sitios de interés, relevantes para la inocuidad y calidad alimentaria, entre el **1 y el 31 de mayo de 2019**. Entre los cuales se consideraron páginas oficiales de instituciones públicas nacionales e internacionales, organismos de referencia internacional, así también, los principales medios de comunicación nacionales e internacionales.

Las noticias revisadas y seleccionadas, fueron clasificadas en noticias nacionales e internacionales.

A continuación, se presentan las categorías en las cuales fueron clasificadas las noticias.

Noticias nacionales

- Brotes, alertas sanitarias
- Ciencia e innovación
- Regulaciones y normas
- Informaciones

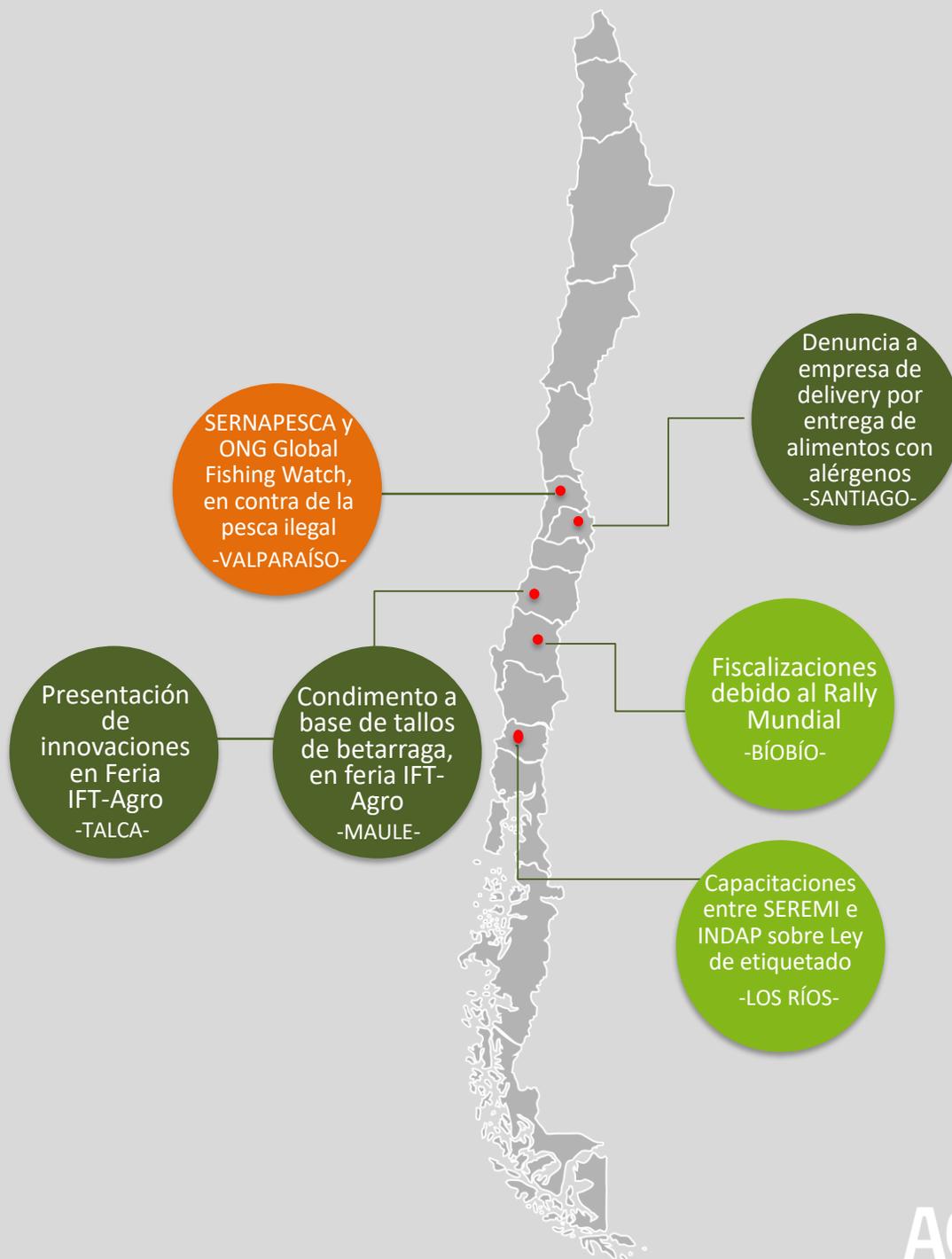
Noticias Internacionales

- Brotes, alertas sanitarias
- Ciencia e innovación
- Regulaciones y normas
- Informaciones

El presente informe pretende entregar una visión de las tendencias dentro del área no siendo exhaustivo en su búsqueda de información, ya que esta se encuentra acotada a las fuentes (páginas web) revisadas.

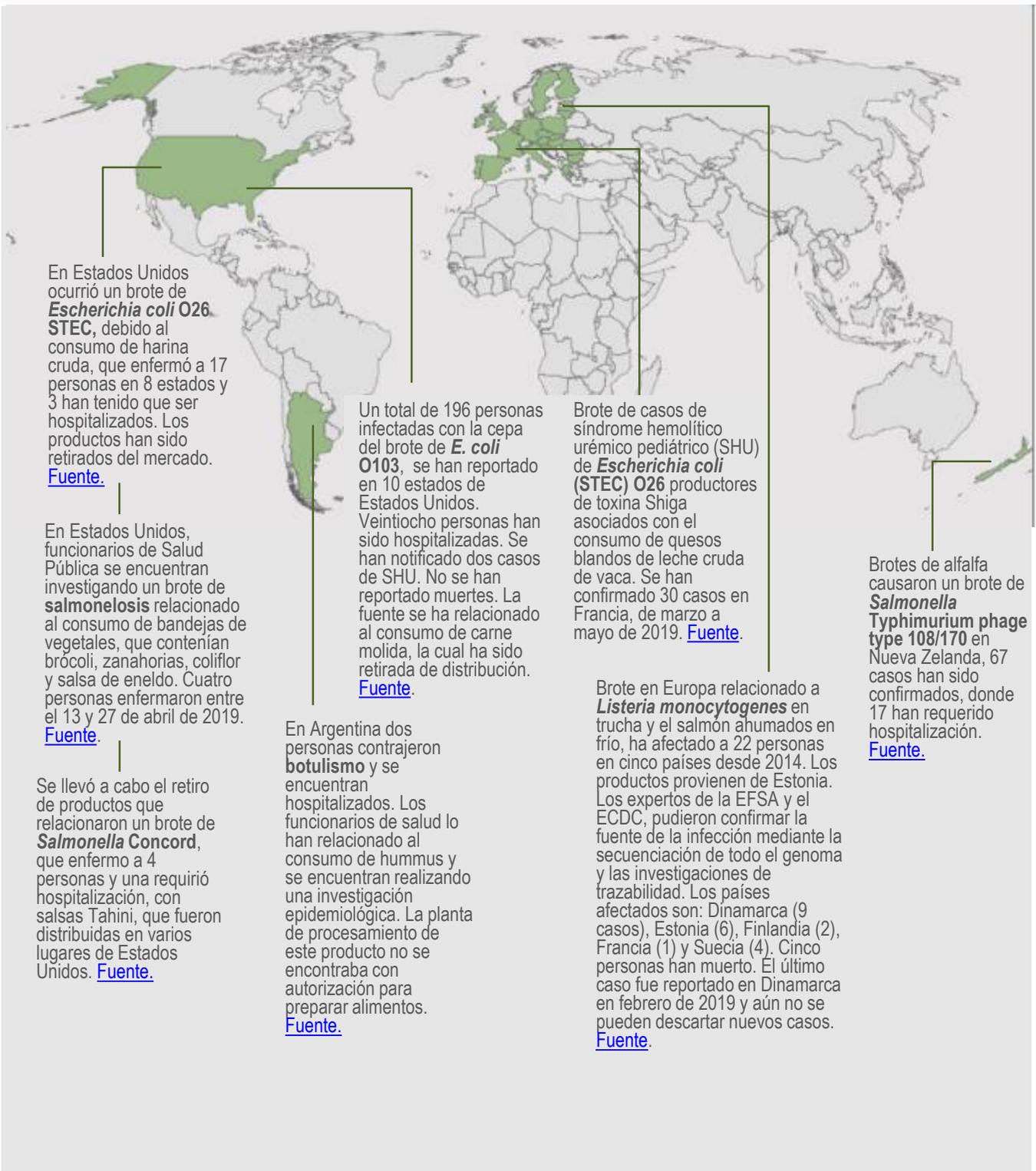
Si desea compartir alguna información relevante en inocuidad de los alimentos, a nivel nacional o internacional, (publicaciones recientes, metodologías de laboratorio desarrolladas, entre otras), comunicarse al correo: natalia.martinez@achipia.gob.cl.

Noticias Nacionales



LUGAR	NOTICIA	TIPO DE NOTICIA
VALPARAÍSO	Sernapesca y ONG Global Fishing Watch firman acuerdo para facilitar acceso al Monitoreo Satelital de Embarcaciones Pesqueras, lo cual permitirá sumar esfuerzos en contra de la pesca ilegal. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN
SANTIAGO	A través del medio radio U. Chile, se presentó un artículo sobre la necesidad de priorizar el consumo nacional de los recursos marinos. Ver artículo aquí.	INFORMACIÓN
SANTIAGO	Joven realizó denuncia contra empresa de delivery, la cual no puso atención en sus especificaciones relacionadas con su alergia alimentaria. La cual de no haberlo advertido podría haberle traído graves consecuencias. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN
MAULE	El pasado 7 al 9 de mayo, se desarrolló en Talca la Feria IFT- Agro, donde se presentaron diferentes innovaciones agrícolas.	INFORMACIÓN
MAULE	En la Feria IFT Agro, destacó un condimento 100% vegetal, a base de tallos de betarraga, cuya finalidad es reemplazar la sal y además entrega un alto aporte nutricional. Ver noticia aquí.	CIENCIA/ INNOVACIÓN
BÍO BÍO	Seremi de Salud fiscalizó 101 locales en materia de seguridad alimentaria en contexto de rally mundial en la Región del Biobío. Lo que concluyó en 8 sumarios sanitarios y 5 prohibiciones de funcionamiento. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN
LOS RÍOS	Seremi de Salud de Los Ríos e INDAP capacitaron a funcionarios para que guíen a pequeños productores en el cumplimiento de la última fase de la Ley de Etiquetado. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN
CHILE	El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID) trabajarán en conjunto acciones para beneficiar a la agricultura de América Latina y el Caribe. Así lo anunciaron ambas partes este viernes tras una reunión llevada a cabo en la sede del IICA, en Costa Rica, en la que se establecieron como áreas de interés la sanidad e inocuidad agroalimentaria, la adaptación y mitigación al cambio climático y la promoción de becas para la capacitación del talento humano. Fuente.	INFORMACIÓN
CHILE	A raíz de un requerimiento realizado por la Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno, la Subsecretaría de Salud Pública confirmó que los términos carne y hamburguesas vegetal, o de soya sólo se pueden usar en condición de sucedáneo. Ver noticia aquí.	REGULACIONES Y NORMAS
CHILE	OMS enciende alerta por inocuidad alimentaria: 1 de cada 10 personas se enferma por este motivo. En Chile se calcula que hay 1.000 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos al año. Por primera vez, cada 7 de junio, será el "Día Mundial de la Inocuidad de Alimentos" para crear consciencia sobre el tema. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN
CHILE	Corfo capacita a profesionales por la Ley de Inocuidad, a través de su programa "Becas Capital Humano" el organismo ofrece capacitaciones para profesionales y técnicos vinculados a la industria de la alimentación. Ver noticia aquí. Ver noticia aquí.	INFORMACIÓN

Brotos Alimentarios



En Estados Unidos ocurrió un brote de **Escherichia coli O26 STEC**, debido al consumo de harina cruda, que enfermó a 17 personas en 8 estados y 3 han tenido que ser hospitalizados. Los productos han sido retirados del mercado. [Fuente.](#)

En Estados Unidos, funcionarios de Salud Pública se encuentran investigando un brote de **salmonelosis** relacionado al consumo de bandejas de vegetales, que contenían brócoli, zanahorias, coliflor y salsa de eneldo. Cuatro personas enfermaron entre el 13 y 27 de abril de 2019. [Fuente.](#)

Se llevó a cabo el retiro de productos que relacionaron un brote de **Salmonella Concord**, que enfermó a 4 personas y una requirió hospitalización, con salsas Tahini, que fueron distribuidas en varios lugares de Estados Unidos. [Fuente.](#)

Un total de 196 personas infectadas con la cepa del brote de **E. coli O103**, se han reportado en 10 estados de Estados Unidos. Veintiocho personas han sido hospitalizadas. Se han notificado dos casos de SHU. No se han reportado muertes. La fuente se ha relacionado al consumo de carne molida, la cual ha sido retirada de distribución. [Fuente.](#)

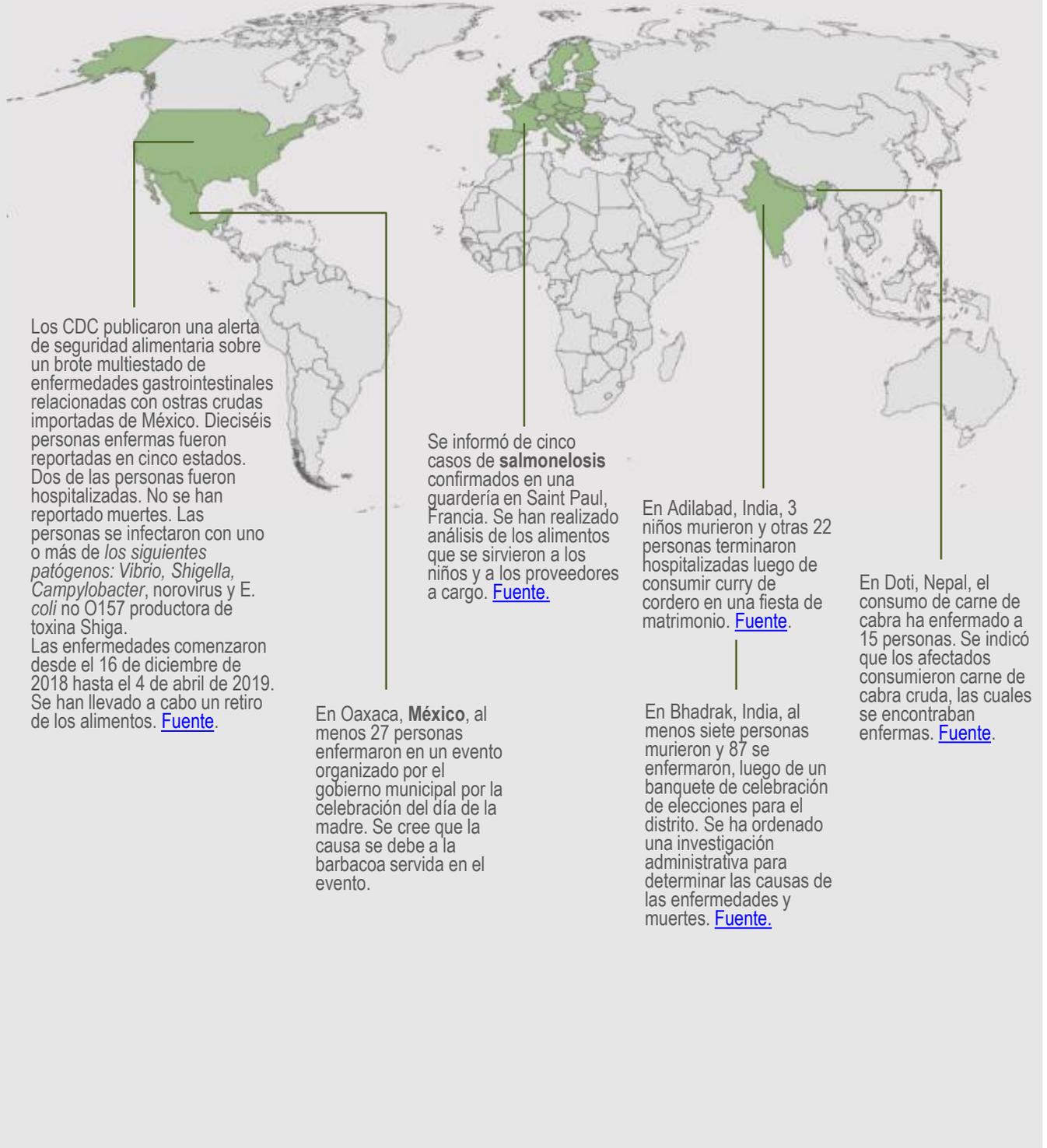
En Argentina dos personas contrajeron **botulismo** y se encuentran hospitalizados. Los funcionarios de salud lo han relacionado al consumo de hummus y se encuentran realizando una investigación epidemiológica. La planta de procesamiento de este producto no se encontraba con autorización para preparar alimentos. [Fuente.](#)

Brote de casos de síndrome hemolítico urémico pediátrico (SHU) de **Escherichia coli (STEC) O26** productores de toxina Shiga asociados con el consumo de quesos blandos de leche cruda de vaca. Se han confirmado 30 casos en Francia, de marzo a mayo de 2019. [Fuente.](#)

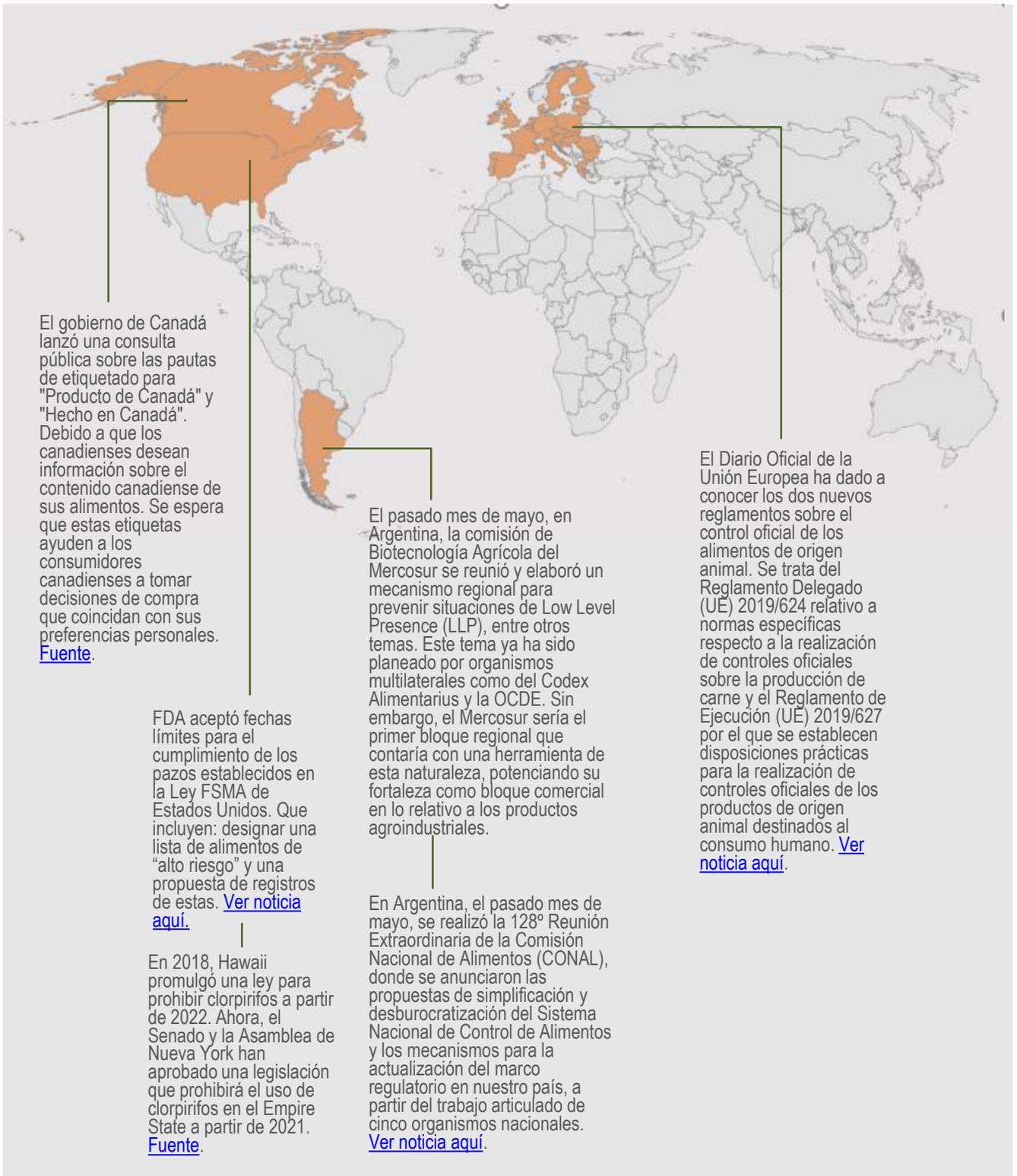
Brote en Europa relacionado a **Listeria monocytogenes** en trucha y el salmón ahumados en frío, ha afectado a 22 personas en cinco países desde 2014. Los productos provienen de Estonia. Los expertos de la EFSA y el ECDC, pudieron confirmar la fuente de la infección mediante la secuenciación de todo el genoma y las investigaciones de trazabilidad. Los países afectados son: Dinamarca (9 casos), Estonia (6), Finlandia (2), Francia (1) y Suecia (4). Cinco personas han muerto. El último caso fue reportado en Dinamarca en febrero de 2019 y aún no se pueden descartar nuevos casos. [Fuente.](#)

Brotos de alfalfa causaron un brote de **Salmonella Typhimurium phage type 108/170** en Nueva Zelanda, 67 casos han sido confirmados, donde 17 han requerido hospitalización. [Fuente.](#)

Brotos Alimentarios



Regulaciones y Normas



El gobierno de Canadá lanzó una consulta pública sobre las pautas de etiquetado para "Producto de Canadá" y "Hecho en Canadá". Debido a que los canadienses desean información sobre el contenido canadiense de sus alimentos. Se espera que estas etiquetas ayuden a los consumidores canadienses a tomar decisiones de compra que coincidan con sus preferencias personales. [Fuente.](#)

FDA aceptó fechas límites para el cumplimiento de los plazos establecidos en la Ley FSMA de Estados Unidos. Que incluyen: designar una lista de alimentos de "alto riesgo" y una propuesta de registros de estas. [Ver noticia aquí.](#)

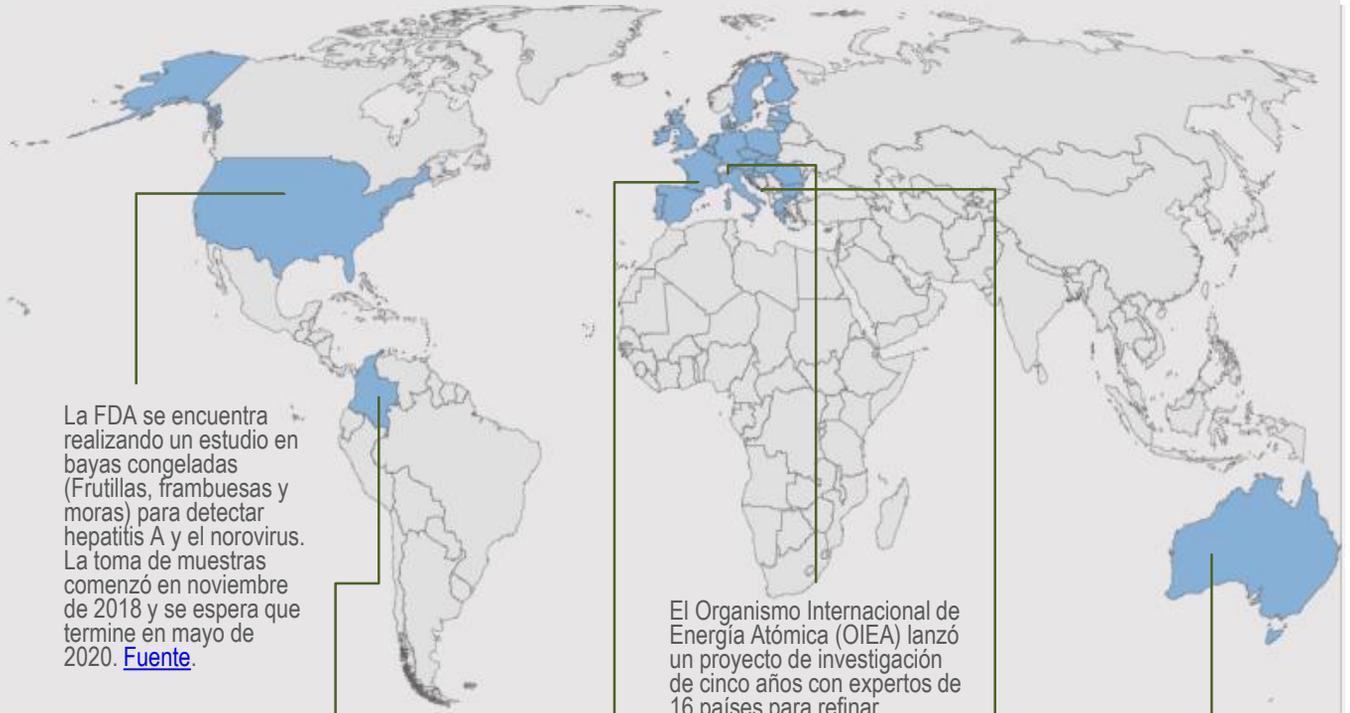
En 2018, Hawaii promulgó una ley para prohibir clorpirifos a partir de 2022. Ahora, el Senado y la Asamblea de Nueva York han aprobado una legislación que prohibirá el uso de clorpirifos en el Empire State a partir de 2021. [Fuente.](#)

El pasado mes de mayo, en Argentina, la comisión de Biotecnología Agrícola del Mercosur se reunió y elaboró un mecanismo regional para prevenir situaciones de Low Level Presence (LLP), entre otros temas. Este tema ya ha sido planeado por organismos multilaterales como del Codex Alimentarius y la OCDE. Sin embargo, el Mercosur sería el primer bloque regional que contaría con una herramienta de esta naturaleza, potenciando su fortaleza como bloque comercial en lo relativo a los productos agroindustriales.

En Argentina, el pasado mes de mayo, se realizó la 128ª Reunión Extraordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), donde se anunciaron las propuestas de simplificación y desburocratización del Sistema Nacional de Control de Alimentos y los mecanismos para la actualización del marco regulatorio en nuestro país, a partir del trabajo articulado de cinco organismos nacionales. [Ver noticia aquí.](#)

El Diario Oficial de la Unión Europea ha dado a conocer los dos nuevos reglamentos sobre el control oficial de los alimentos de origen animal. Se trata del Reglamento Delegado (UE) 2019/624 relativo a normas específicas respecto a la realización de controles oficiales sobre la producción de carne y el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 por el que se establecen disposiciones prácticas para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. [Ver noticia aquí.](#)

Ciencia e Innovación



La FDA se encuentra realizando un estudio en bayas congeladas (Frutillas, frambuesas y moras) para detectar hepatitis A y el norovirus. La toma de muestras comenzó en noviembre de 2018 y se espera que termine en mayo de 2020. [Fuente.](#)

A partir de la biomasa de una microalga conocida como *Nannochloropsis* sp., se obtuvo un extracto capaz de inhibir en más de un 90 % el crecimiento de las bacterias *Staphylococcus aureus* y *E. coli*, y hasta en un 14 % el de la levadura *Candida albicans*. [Ver noticia aquí.](#)

El Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) lanzó un proyecto de investigación de cinco años con expertos de 16 países para refinar métodos para aplicar técnicas derivadas de la energía nuclear para probar la precisión en las etiquetas de los alimentos y evitar el fraude alimentario. [Ver noticia aquí.](#)

El equipo de la Universidad de Sydney utilizó más de 17.000 aislamientos de *Salmonella* Typhimurium recolectados de 2008 a 2016 para demostrar que las redes genéticas de *Salmonella* están vinculadas a través de unos pocos grados de separación, lo que probablemente indica una severidad creciente de las infecciones en futuras epidemias. [Ver publicación aquí.](#)

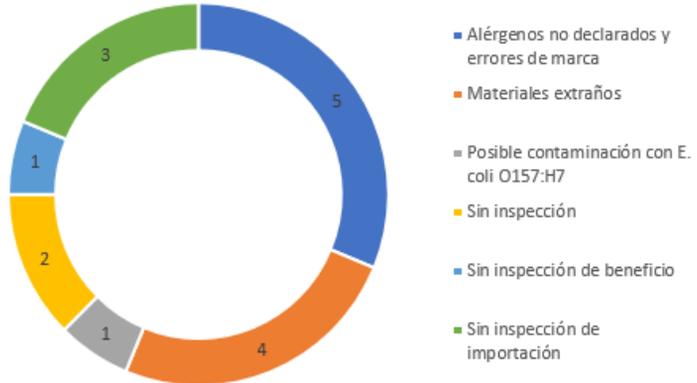
Un nuevo informe publicado por EFSA, indicó que el uso de la secuenciación del genoma completo puede mejorar la forma en que se controla la resistencia a los antimicrobianos (RAM) en alimentos y animales. Antes de que la legislación sobre el monitoreo de la RAM entre en vigor en 2021, la EFSA sugiere que estos métodos podrían introducirse gradualmente en las actividades de monitoreo de los Estados miembros. [Ver informe aquí.](#)

Esta evaluación conjunta de brotes ECDC-EFSA proporciona una evaluación del riesgo de salud pública transfronteriza, relacionado con las infecciones por *L. monocytogenes* relacionadas con el consumo de productos pesqueros ahumados en frío, posiblemente originados en una sola empresa de procesamiento de alimentos. [Ver informe aquí.](#)

En Estados Unidos se presentaron 16 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros fueron relacionados con alérgenos no declarados (5), seguido de la presencia de materiales extraños (4) y productos sin inspección del beneficio (Gráfico 1).

GRÁFICO 1

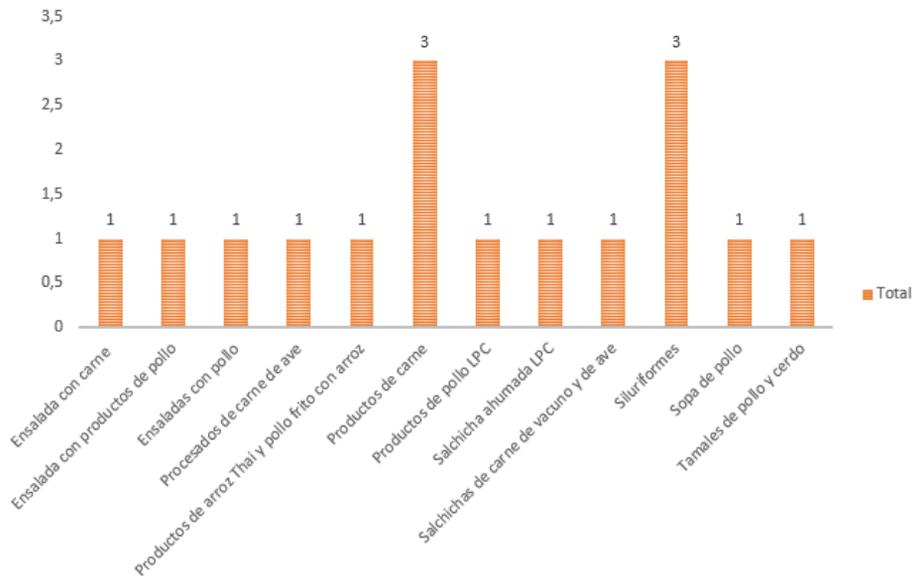
Motivo de los retiros de Estados Unidos entre el 1 y el 31 de mayo de 2019.



Respecto al tipo de alimento, todos los retiros correspondieron a diferentes alimentos, siendo la mayoría elaborados para su consumo directo (LPC) con contenido de carnes de pollo o vacuno (Gráfico 2).

GRÁFICO 2

Alimentos con no conformidades retirados en Estados Unidos entre el 1 y 31 de mayo de 2019.



La lista de retiros de Estados Unidos se puede ver en detalle a continuación (Tabla 1).

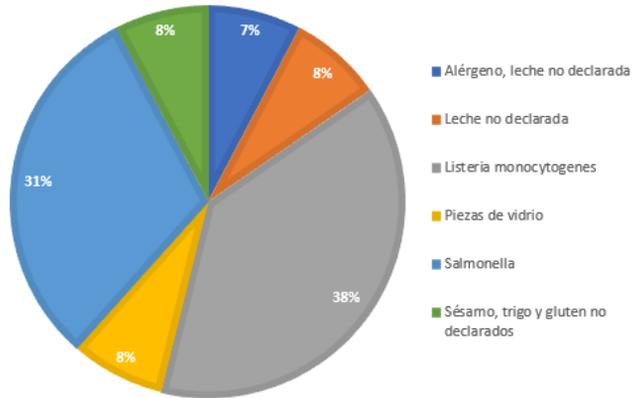
TABLA 1. Retiros de alimentos en Estados Unidos del 1 al 31 de mayo de 2019.

MOTIVO DEL RETIRO	ALIMENTO	PAIS
Alérgenos no declarados y errores de marca	Ensalada con productos de pollo	Estados Unidos
Alérgenos no declarados y errores de marca	Ensalada con carne	Estados Unidos
Alérgenos no declarados y errores de marca	Ensaladas con pollo	Estados Unidos
Materiales extraños	Procesados de carne de ave	Estados Unidos
Alérgenos no declarados y errores de marca	Productos de arroz Thai y pollo frito con arroz	Estados Unidos
Materiales extraños	Productos de carne	Estados Unidos
Posible contaminación con E. coli O157:H7	Productos de carne	Estados Unidos
Sin inspección	Productos de carne	Estados Unidos
Alérgenos no declarados y errores de marca	Productos de pollo LPC	Estados Unidos
Materiales extraños	Salchicha ahumada LPC	Estados Unidos
Sin inspección de importación	Salchichas de carne de vacuno y de ave	Estados Unidos
Sin inspección de importación	Siluriformes	Estados Unidos
Materiales extraños	Sopa de pollo	Estados Unidos
Sin inspección de beneficio	Siluriformes	Estados Unidos
Sin inspección de importación	Siluriformes	Estados Unidos
Sin Inspección	Tamales de pollo y cerdo	Estados Unidos

Fuente: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/recalls-and-public-health-alerts/current-recalls-and-alerts>

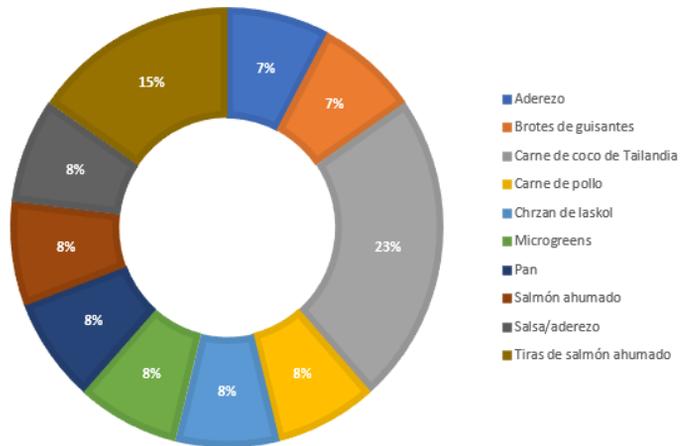
En Canadá se presentaron 13 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros se debieron a la presencia de *Listeria monocytogenes* (5) presente en brotes y salmón ahumado, seguido de *Salmonella* (4) en carne de ave y carne de coco. (Gráfico 3).

GRÁFICO 3
Peligros involucrados en los retiros de Canadá entre el 1 y el 31 de mayo de 2019.



Respecto al tipo de alimento, los principales retiros fueron carne de coco, proveniente de Tailandia (3), que correspondió al 23% de los retiros, seguido de salmón ahumado (2), que correspondió al 15% de los retiros (Gráfico 4).

GRÁFICO 4
Alimentos con no conformidades retirados en Canadá entre el 1 y 31 de mayo de 2019.



La lista de retiros de Canadá se puede ver en detalle a continuación (Tabla 2).

TABLA 2. Retiros de alimentos en Canadá del 1 al 31 de mayo de 2019.

ALIMENTO	MOTIVO DEL RETIRO	UBICACIÓN DEL RETIRO
Carne de pollo	<u>Salmonella</u>	Nacional
Microgreens	<u>Listeria monocytogenes</u>	Quebec
Chrzan de laskol	Leche no declarada	Alberta, Manitoba, Ontario
Tiras de salmón ahumado	<u>Listeria monocytogenes</u>	Ontario, Quebec
Pan	<u>Alérgeno, leche no declarada</u>	Ontario
Tiras de salmón ahumado	<u>Listeria monocytogenes</u>	Ontario, Quebec
Aderezo	<u>Sésamo, trigo y gluten no declarados</u>	Manitoba, Posiblemente nacional
Carne de coco de Tailandia	<u>Salmonella</u>	Alberta, British Columbia, Manitoba, Ontario, Saskatchewan, Yukon
Salmón ahumado	<u>Listeria monocytogenes</u>	Ontario
Brotos de guisantes	<u>Listeria monocytogenes</u>	Alberta, British Columbia, Possibly National, Saskatchewan
Salsa/aderezo	<u>Piezas de vidrio</u>	Nacional
Carne de coco de Tailandia	<u>Salmonella</u>	Alberta, British Columbia, Manitoba, Ontario, Saskatchewan, Yukon
Carne de coco de Tailandia	<u>Salmonella</u>	Alberta, British Columbia, Manitoba, Saskatchewan, Yukon
Carne de pollo	<u>Salmonella</u>	Nacional
Microgreens	<u>Listeria monocytogenes</u>	Quebec
Chrzan de laskol	Leche no declarada	Alberta, Manitoba, Ontario
Tiras de salmón ahumado	<u>Listeria monocytogenes</u>	Ontario, Quebec
Pan	<u>Alérgeno, leche no declarada</u>	Ontario
Tiras de salmón ahumado	<u>Listeria monocytogenes</u>	Ontario, Quebec
Aderezo	<u>Sésamo, trigo y gluten no declarados</u>	Manitoba, Posiblemente Nacional
Carne de coco de Tailandia	<u>Salmonella</u>	Alberta, British Columbia, Manitoba, Ontario, Posiblemente Nacional, Saskatchewan, Yukon

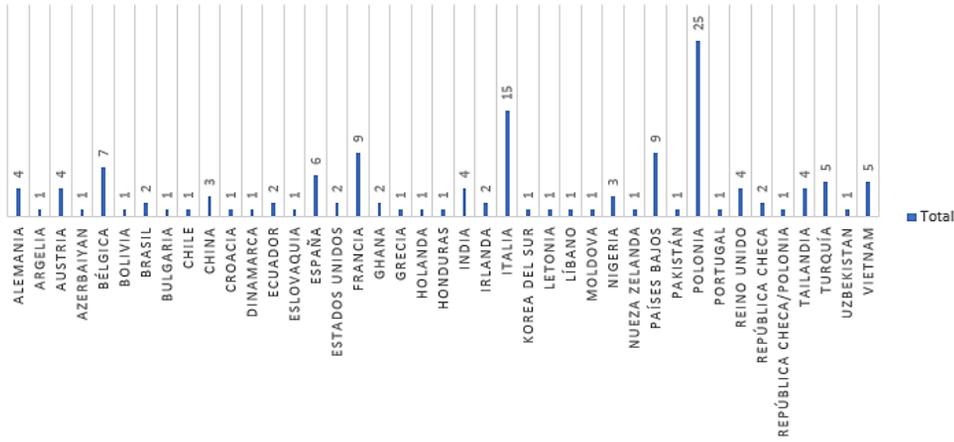
Fuente: <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/newsroom/food-recall-warnings/eng/1299076382077/1299076493846>

A continuación, se presentan las notificaciones publicadas por el **Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos de Europa (RASFF, por sus siglas en inglés)**.

Entre el 1 y el 31 de mayo de 2019 se presentaron 139 notificaciones de alimentos relacionadas con alertas (70) e informaciones (69).

Los alimentos notificados provinieron de 42 países diferentes, los países con más notificaciones fueron Polonia (25 notificaciones), Italia (15 notificaciones) y Francia y Países Bajos con 14 notificaciones (**Gráfico 5**).

GRÁFICO 5 País de origen de los alimentos con notificaciones en RASFF entre el 1 y el 31 de mayo de 2019.



Respecto a los tipos de peligro, los principales fueron la detección de ingredientes no declarados en la etiqueta, *Salmonella* (45), problemas de etiquetado (11), *Listeria monocytogenes* (9), entre otros (**Tabla 3**).

Respecto a los alimentos, las mayores notificaciones se debieron a carne de ave (30), seguido hierbas y especias (17), frutas y vegetales (16) y otras carnes (15) (**Gráfico 6**).

GRÁFICO 6 Clasificación de alimentos involucrados en las notificaciones en el RASFF, entre el 1 al 31 de mayo de 2019.

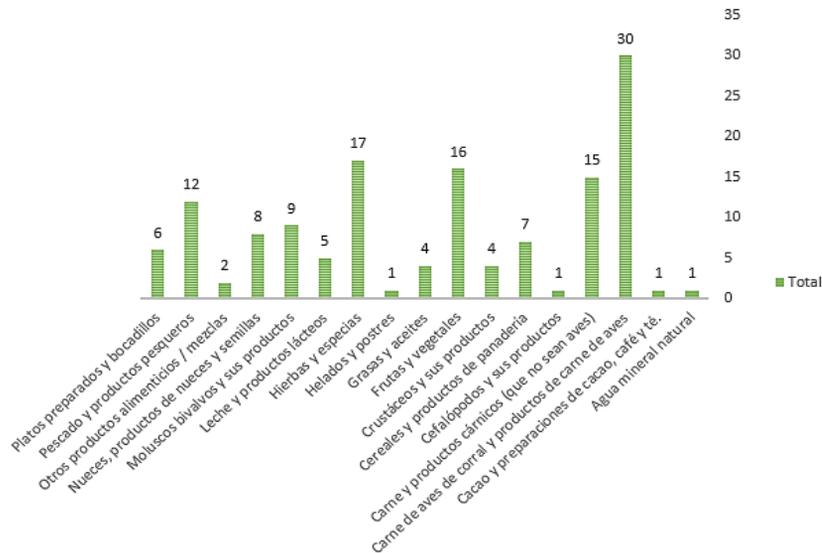


TABLA 3. Notificaciones del RASFF de la Unión Europea del 1 al 31 de mayo de 2019.

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Agua mineral natural	Información	Boro	Agua mineral	Turquía
Cacao y preparaciones de cacao, café y té.	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Té de ortiga	Alemania
Carne de aves de corral y productos de carne de aves	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne de pato ahumado	Francia
	Alerta	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis y <i>Salmonella</i> enterica ser. Typhimurium	Carne de pavo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Kentucky	Carne de pavo	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo	Países Bajos
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Bardo	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Enteritidis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Enteritidis	Carne de pollo	República Checa/Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Enteritidis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Enteritidis	Carne de pollo	Países Bajos
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Enteritidis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Eslovaquia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Livingstone	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia
Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia	
Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Carne de pollo	Polonia	
Alerta	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Carne de pollo sazonado	Países Bajos	
Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ensalada de pollo	Bélgica	
Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Escalopas de pollo	Italia	
Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Infantis	Patatas de pavo	Polonia	
Carne y productos cárnicos (que no sean aves)	Información	Dioxinas	Carne de caballo	Países Bajos
	Información	Registros deficientes de trazabilidad	Carne de caballo	Reino Unido
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Carne de vacuno	Bélgica
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Carne de vacuno	Países Bajos
	Información	No cumplimiento de periodo de resguardo para lincomicina y espectinomina	Carne de vacuno	Italia
Alerta	<i>Salmonella</i>	Carne de vacuno	Bélgica	

CONTINUACIÓN TABLA 3. Notificaciones del RASFF de la Unión Europea del 1 al 31 de mayo de 2019.

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Carne y productos cárnicos (que no sean aves)	Información	<i>Salmonella</i> enterica ser. Infantis	Carne de venado	Nueva Zelanda
	Alerta	<i>Salmonella</i> enterica ser. Infantis	Carne y embutidos de cerdo	Francia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Embutidos	Polonia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Embutidos de carne de cerdo	Irlanda
	Información	Dioxinas	Hígado de cordero	Reino Unido
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos cárnicos LPC	Letonia
	Información	Lactosa no declarada	Ragaout de carne	Italia
	Información	Etiquetado insuficiente	Salame	Alemania
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Terrina	Francia
Cefalópodos y sus productos	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Calamar cocido	España
Cereales y productos de panadería	Alerta	Aflatoxinas	Arroz basmati	Italia
	Alerta	Presencia de gluten	Espagueti de lentejas amarillas	Italia
	Información	Nuez de pistacho no declarada	Galletas mixtas	Libano
	Información	Sospecha de presencia de gluten	Harina de yuca	Brasil
	Alerta	Contenido demasiado alto de gluten	Lasaña de lentejas amarillas	Italia
	Alerta	Sésamo no declarado	Pan	Irlanda
	Alerta	Cuerpos extraños y fragmentos de cerámica	Pastel de zanahoria	Países Bajos
Crustáceos y sus productos	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Agona	Camarones	Dinamarca
	Alerta	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Camarones	Ecuador
	Información	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Camarones	India
	Información	<i>Vibrio vulnificus</i>	Camarones	Honduras
Frutas y vegetales	Información	Arsénico	Algas	Korea del Sur
	Alerta	Alto contenido de yodo	Algas secas	China
	Información	Ditiocarbamatos de sustancias no autorizadas	Apio	República Checa
	Información	Hepatitis A	Bayas congeladas	Italia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Col rizada	Países Bajos
	Información	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Espinacas	Italia
	Alerta	Cadmio	Hojas de espinacas	Bélgica
	Información	Acetamiprid	Melones	Turquía
	Información	Modificación genética no autorizada (p35S)	Papaya	Tailandia
	Alerta	Ocratoxina A	Pasas	Uzbekistan
	Información	Sulfito no declarado	pickled lotus rootlets	Vietnam
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Pimientos en vinagre	Países Bajos
	Alerta	Etefón	Piña	Ghana
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Remolachas	Reino Unido
	Información	Sustancia no autorizada carbofuran	Spring onions	Tailandia
	Alerta	Sustancia no autorizada clorfenapir	Tomates cherry	Italia
Grasas y aceites	Información	Sustancia no autorizada tetrahidrocannabinol (THC) y nuevo ingrediente alimentario no autorizado cannabidiol (CDB)	Aceite de cannabis	República Checa
	Alerta	Color no autorizado	Aceite de palma	Ghana
	Información	Color no autorizado	Aceite de palma	Nigeria
	Información	Novel food no autorizado	Aceite de semilla de borraja	Holanda

CONTINUACIÓN TABLA 3. Notificaciones del RASFF de la Unión Europea del 1 al 31 de mayo de 2019.

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Helados y postres	Alerta	Cuerpo extraño	Jalea de fruta	Alemania
Hierbas y especias	Alerta	<i>Salmonella</i> y <i>Salmonella</i> entérica ser. Newport	Ají en polvo	India
	Alerta	Toxina emética que produce <i>Bacillus cereus</i>	Albahaca	Austria
	Información	<i>Salmonella</i>	Cúrcuma	India
	Alerta	Cromo y plomo	Cúrcuma en polvo	India
	Alerta	Aflatoxinas	Jengibre	Nigeria
	Información	Aflatoxinas	Mezcla de especias	Pakistán
	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Mezcla de hierbas	Austria
	Alerta	<i>Salmonella</i> entérica ser. Agona	Mezcla de hierbas	Países Bajos
	Alerta	Ocratoxina A	Nuez moscada	Polonia
	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Francia
	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Austria
	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Austria
	Información	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Turquía
	Alerta	Ocratoxina A	Paprika	España
	Información	<i>Salmonella</i>	Pimienta negra	Brasil
	Alerta	Ocratoxina A	Raíces de regaliz	Azerbaiyan
Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Tomillo	Turquía	
Leche y productos lácteos	Alerta	Trazas de gluten	Leche	Bélgica
	Alerta	Lisozima (E 1105) no declarada	Queso	Croacia
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Queso blando	Francia
	Información	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Queso con leche cruda	Francia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso crottin	Francia
Moluscos bivalvos y sus productos	Información	<i>Escherichia coli</i>	almejas Venus (<i>Chamellea gallina</i>)	Italia
	Información	<i>Escherichia coli</i>	almejas Venus (<i>Chamellea gallina</i>)	Italia
	Información	<i>Salmonella</i> entérica ser. Djugu	almejas Venus (<i>Chamellea gallina</i>)	Italia
	Alerta	Toxicidad diarreica de los mariscos (DSP)	Almejas vivas	Francia
	Alerta	Toxinas diarreicas por envenenamiento de mariscos (DSP)	Berberechos	Francia
	Información	Hepatitis A	Mejillones	Grecia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Mejillones	España
	Información	<i>Salmonella</i>	Mejillones	Italia
Alerta	Toxinas paralizantes de mariscos (PSP)	Mejillones	Italia	
Nueces, productos de nueces y semillas	Alerta	<i>Salmonella</i>	Almendras	España
	Información	<i>Salmonella</i>	Almendras	Estados Unidos
	Información	<i>Salmonella</i> serotipo b	Almendras	Estados Unidos
	Alerta	Cuerpo extraño	Nueces	Moldova
	Alerta	Aflatoxinas	Nueces de Brasil	Bolivia
	Alerta	Aflatoxinas	Pistachos tostados	Turquía
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Semillas de girasol	Bulgaria
	Información	<i>Salmonella</i>	Semillas de sésamo	Nigeria

CONTINUACIÓN TABLA 3. Notificaciones del RASFF de la Unión Europea del 1 al 31 de mayo de 2019.

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Otros productos alimenticios / mezclas	Alerta	Ocratoxina A	Frutas orgánicas con pasas	Bélgica
	Alerta	Plomo	Poroto mung	Tailandia
Pescado y productos pesqueros	Información	E 300 - ácido ascórbico no autorizado	Atún	Vietnam
	Alerta	Histamina	Atún	Vietnam
	Alerta	Mercurio	Atún	Reino Unido con materia prima de Korea del Sur
	Alerta	Mercurio	Atún	España
	Alerta	Histamina	Atún enlatado	Ecuador
	Información	Infestación parasitaria con Anisakis	Merluza	España
	Alerta	Mercurio	Pescado	Vietnam
	Información	Mercurio	Pescado (Lithognatus mormyrus)	Argelia
	Información	Mercurio	Pescado marlin	Vietnam
	Alerta	Mercurio	Pez espada	Portugal
	Información	Mercurio	Pez espada	Chile
	Alerta	Cuerpo extraño	Sticks de pescado	Alemania
	Platos preparados y bocadillos	Alerta	Crustáceos no declarados	Albóndigas
Información		Sospecha de importación ilegal y etiquetado incorrecto	Huevos de pato cocidos	China
Alerta		Pescado no declarado	Lasaña de salmón	Bélgica
Alerta		Sésamo y crustáceos no declarados	Nuggets	Tailandia
Alerta		Arsénico inorgánico	Pastel de arroz	Polonia
Alerta		<i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwich de atún	Italia

Fuente: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>

Más Información

Enlace para entrar al Observatorio:

<http://observatorio.achipia.gob.cl>

Para descargar los informes anteriores haz clic en el siguiente enlace:

<https://www.achipia.gob.cl/inicio/prensa-y-publicaciones/infoobic/>