

# InfOBIC

N° 49 / NOTICIAS del 1-31 de Agosto de 2019

## INFORMATIVO DEL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

**ACHIPIA**

Agencia Chilena para la Inocuidad  
y Calidad Alimentaria

# InfoOBIC

N° 49 / NOTICIAS del 1 – 31 de Agosto 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 Agosto 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

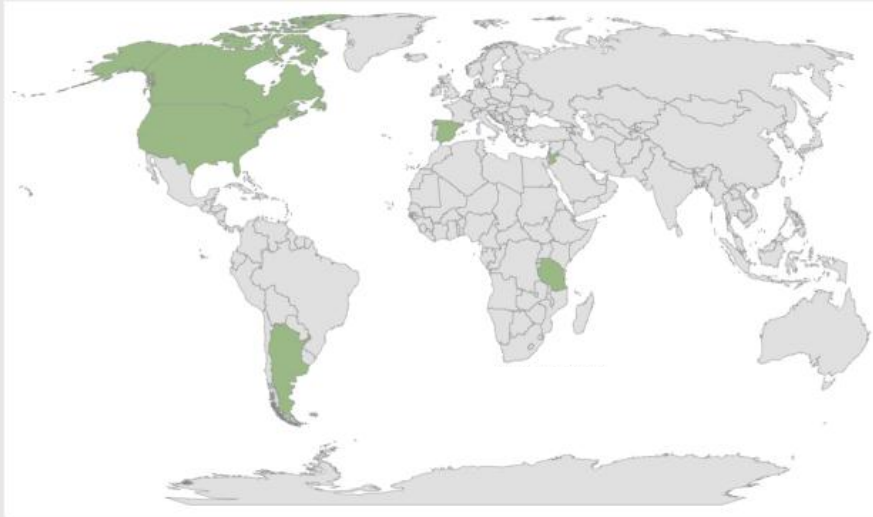
El presente informe pretende entregar una visión de las tendencias dentro del área no siendo exhaustivo en su búsqueda de información, ya que esta se encuentra acotadas a las fuentes (páginas web) revisadas.

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](mailto:natalia.martinez@achipia.gob.cl).



LUGAR	NOTICIA	TIPO DE NOTICIA
CHILE	Elige vivir sano, representó a Chile en el World Food Summit 2019, en Dinamarca, sumando a Chile a la iniciativa por una mejor alimentación para más personas, las cuales incluyen, reducir el desperdicio de alimentos, aumentar la seguridad alimentaria y mejorar el acceso a la información. <a href="#">Fuente.</a>	INFORMACIÓN
CHILE	Se oficializó el reconocimiento de las normas que aplican para productos orgánicos entre la Organización Federal de Suiza y el Servicio Agrícola y Ganadero. En Chile, hay alrededor de 15.000 hectáreas de producción orgánica, y se exportan más de US\$ 200 millones de alimentos de este tipo, por lo que acuerdos como este, buscan facilitar el comercio entre países. <a href="#">Ver noticia aquí.</a>	INFORMACIÓN
CHILE	Para revisar o participar en las consultas públicas vigentes del Ministerio de Salud, que modifican el Reglamento Sanitario de los Alimentos, ver <a href="#">aquí.</a>	REGULACIONES Y NORMAS
MAULE	19 casos de salmonella ocurrieron, debido al consumo de pan con huevo en un colegio de Talca, se presentaron cuatro casos confirmados y otros con síntomas gastrointestinales. Por su parte, Junaeb tomó medidas al respecto, a través de cambios en la preparación de los alimentos y estructura del establecimiento. <a href="#">Ver noticia aquí.</a>	BROTOS
BIOBIO	Seremi de Salud Biobío inició el programa de fiscalización de seguridad alimentaria por motivo de fiestas patrias. Dicho programa se extenderá en las 33 comunas de la Región hasta el 22 de septiembre. El programa de control considera inspección en cuatro grandes áreas: elaboración y expendio de empanadas, carnes de abasto, ferias libres, fondas y ramadas.	INFORMACIÓN
BIOBIO	51 Fiscalizadores de las regiones del Biobío y Ñuble participaron en el primer seminario biregional de inocuidad alimentaria. El seminario tuvo como objetivo específico socializar las áreas y procedimientos en que se desempeña la Unidad de Inocuidad Alimentaria de acuerdo a lo establecido en el Reglamento Sanitarios de los Alimentos, incrementando competencias y conocimientos respecto a actualizaciones normativas y uniformando conocimientos en funcionarios.	INFORMACIÓN
BIOBIO	Seremi de Salud anunció programa especial de vigilancia para controlar brotes de Hepatitis A. Tras casi 6 años desde que se inició el brote de Hepatitis A que afecta principalmente al borde costero de la región del Biobío, la SEREMI de Salud anunció un nuevo Programa especial de vigilancia, que se inicia el segundo semestre del presente año y continúa el primer semestre de 2020, que considera acciones innovadoras en materia de fiscalización, caracterización de casos y control. El programa considera incremento de fiscalización de agua y alimentos en comunas de mayor prevalencia, caracterización de casos a través de aplicación de Encuesta estandarizada. <a href="#">Ver noticia aquí.</a>	INFORMACIÓN
LOS LAGOS	Un grupo de científicos del Centro Inmar de Puerto Montt, apoyados por Conicyt, han desarrollado un modelo que busca pronosticar la ocurrencia de episodios de marea roja. Llevan dos años analizando, variables oceanográficas, biológicas, climatológicas, entre otras. Un inconveniente natural actual, son los cambios de temperatura asociado al cambio climático, el experto, manifestó que ante este factor, deben considerar las variaciones medioambientales. <a href="#">Ver noticia aquí.</a>	CIENCIA/ INNOVACIÓN

## Brotos Alimentarios



### **España:**

Sevilla, centro del brote de listeriosis, ha cobrado la vida de dos individuos. De un total de 186 casos, 99 personas están hospitalizadas con 18 casos confirmados a la fecha. El brote proviene de carne mechada de la marca "La Mecha" provenientes de la fábrica Magrudis. Toda su producción ha sido retirada, se sospecha que puede haber otros dos productos que podrían estar contaminados. [Fuente](#)

### **Tanzania:**

Sospecha de brote de aflatoxicosis. Se han reportado 53 casos sospechosos con 8 muertes en los distritos de Chemba, Kondo y Kiteto. La situación está bajo investigación. [Fuente](#)

### **Jordán:**

Brote de *E.coli* presente en estanques de agua de panadería y restaurante de Raymon han provocado intoxicación alimentaria a 61 personas en Jerash. Ambos locales han sido cerrados. [Fuente](#)

### **EE.UU.**

Brote de *Listeria* con 24 casos en 13 estados. Hay 22 hospitalizaciones y dos muertes a la fecha, por el momento aun no se ha identificado fuente de contaminación. Se sospecha que el brote proviene de pollos cocidos cortados en cubos que ha provocado un brote en Canadá el mes pasado. [Fuente](#)

### **E.E.UU.**

Minnesota; 69 personas enfermas por brote de *E.coli* proveniente del lago Nokomi. Se han cerrado las playas del lago como medida de contención del brote y permanecerán así por el resto de la temporada. Del total de casos, el 20% afectó a niños de 10 años o menos. Sin casos de hospitalización. [Fuente](#)

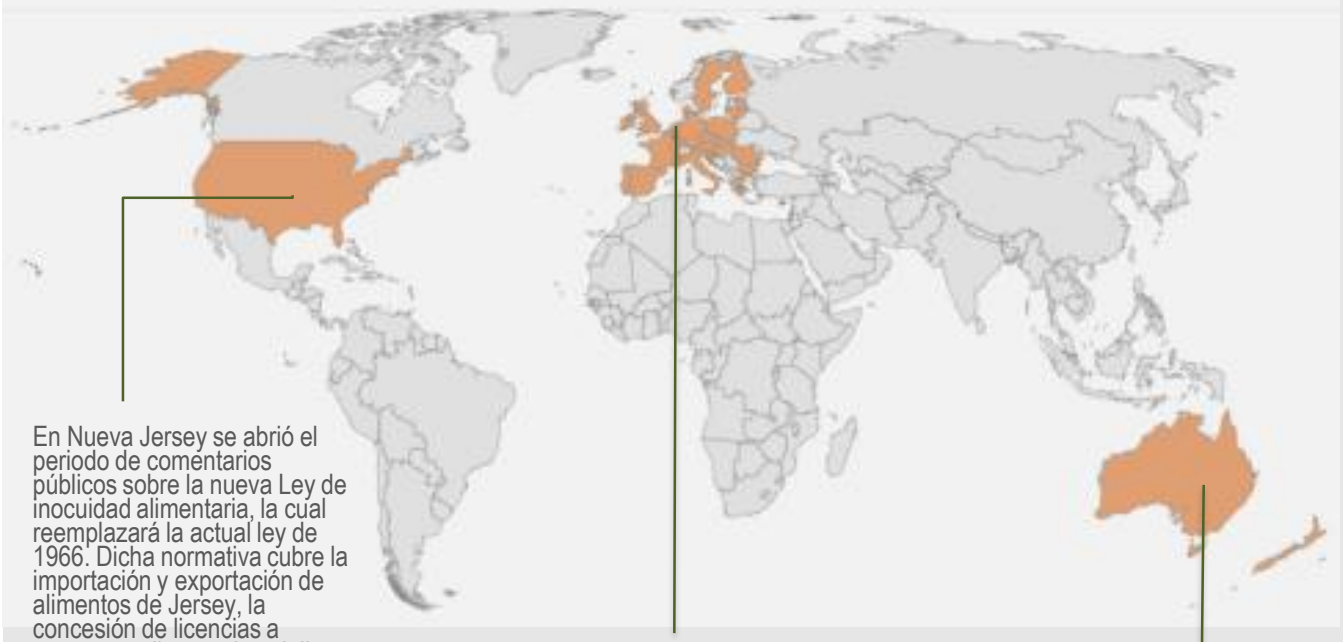
### **E.E.U.U.**

Brote de ciclospora relacionado con albahaca fresca exportada por Siga Logistics de RL de CV de Morelos, México a afectado a 205 personas dentro de 11 estados. 5 personas han sido hospitalizadas y no hay reporte de fallecidos. [Fuente](#)

### **Argentina:**

11 personas infectadas con triquinosis tras consumir jamón y salchichas de carne de cerdo de elaboración casera. [Fuente](#)

## Regulaciones y Normas



En Nueva Jersey se abrió el periodo de comentarios públicos sobre la nueva Ley de inocuidad alimentaria, la cual reemplazará la actual ley de 1966. Dicha normativa cubre la importación y exportación de alimentos de Jersey, la concesión de licencias a empresas alimentarias, delitos y sanciones, y los pasos que debe seguir una empresa para retirar del mercado alimentos no seguros. [Fuente.](#)

FDA comenzó a publicar información adicional sobre antibióticos para animales, acorde al plan de acción de 5 años del Centro de Medicina Veterinaria para apoyar la administración de antimicrobianos en entornos veterinarios. Mejorando la transparencia y acceso público a la información sobre antibióticos aprobados para animales. La información contiene datos sobre piensos medicados, etiquetas, productores y distribuidores, entre otros. [Fuente.](#)

La FDA aprueba aditivo de color en los alimentos después de una petición de Impossible burger, de esta manera proporcione el uso seguro de la leghemoglobina de soja como aditivo de color en productos análogos de carne molida, también ampliamente conocidos como hamburguesas vegetarianas. [Ver fuente aquí.](#)

Unión Europea publicó un proyecto de reglamento que establece procedimientos en los puestos de control fronterizo para que autoridades intensifiquen sus controles sobre productos de origen animal, entre otros. Diferentes actores han indicado sus preocupaciones indicando que dichos cambios no se basarían en un enfoque de riesgo. [Ver propuesta aquí.](#)

Opinión científica de la EFSA indicó que clorpirifos no cumple con los criterios para su renovación, ya que indicó sobre preocupaciones relacionados con efectos genotóxicos y neurológicos durante el desarrollo, con el apoyo de datos epidemiológicos que indican problemas en los niños, lo que indicaría que no se puede establecer un nivel seguro para su uso. El periodo de aprobación de la sustancia expira en enero de 2020, por lo que se espera la decisión final de la comisión Europea. [Fuente.](#)

La Food Standards Australia New Zealand (FSANZ) ha comenzado una revisión de las normas de seguridad alimentaria.

La primera propuesta cubre herramientas de gestión de seguridad alimentaria para el sector de servicios de alimentos y minoristas. Considera medidas regulatorias adicionales para abordar las actividades de mayor riesgo emprendidas por estos sectores. La finalización de la evaluación y preparación del proyecto de reglamento alimentario estará en vigor a fines de octubre de este año. Los comentarios públicos estarán abiertos desde finales de noviembre hasta mediados de enero de 2020 y también se realizarán consultas con el servicio de alimentos y la industria minorista. [Ver más información aquí.](#)

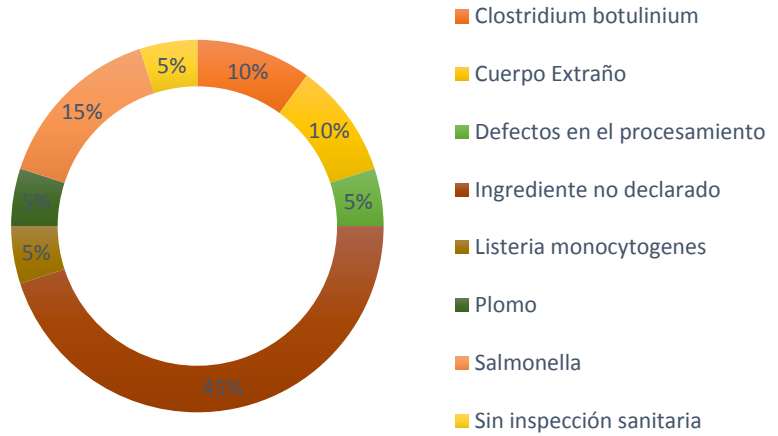
## Ciencia e Innovación

- Investigadores desarrollaron nueva estrategia para controlar infecciones de *E. coli*, interfiriendo en su mecánica de infección. Indicando que cuando se impedía la proteína EspG en la bacteria, esto perjudicaba significativamente la formación y fijación de pedestales por *E. coli* enteropatógena y enterohemorrágica. [Más información aquí.](#)
- Un estudio, publicado en la revista *Genome Research*, sobre las diferencias y similitudes genéticas en la bacteria *E. coli* del ganado y los humanos, indica que las características que causan intoxicación alimentaria pueden estar emergiendo continuamente en las bacterias del ganado para que puedan adaptarse mejor a su entorno. [Ver publicación aquí.](#)
- El Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM) y la Autoridad de Seguridad de Alimentos y Consumidores de los Países Bajos (NVWA) investigaron en 2017 la frecuencia con la que ocurrieron algunos patógenos en el ganado vacuno. El estudio incluyó ganado en 196 granjas, así como 129 ganaderos, además de familiares y empleados. Se tomaron muestras de estiércol en las granjas y se analizaron para *Campylobacter*, *Salmonella*, *E. coli* productora de BLEE, *E. coli* productora de toxina Shiga (STEC) y *Cryptosporidium*. Se examinaron muestras fecales de agricultores, empleados y familiares para detectar los mismos patógenos zoonóticos. [Fuente.](#)
- Los científicos de un instituto alemán Fraunhofer, están investigando el uso de diodos emisores de luz ultravioleta (LED UV) para destruir el ADN bacteriano. La tecnología es adecuada para desinfectar agua de preparación, tapas para cerveza embotellada, refrescos y agua mineral durante el proceso de llenado. Ver más información [aquí.](#)
- Investigadores publicaron un informe sobre un raro serotipo de *Salmonella* que causó un brote en Australia entre el 2017 a 2018. *Salmonella* Hessarek fue responsable de 25 infecciones en el sur de Australia entre marzo de 2017 y julio de 2018 relacionadas con una marca de huevos no identificada. [Fuente.](#)
- Investigadores del Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR) no han encontrado evidencia de daño al tejido intestinal, como estrés oxidativo o signos inflamatorios causados por partículas microplásticas de poliestireno (PS). Los análisis científicos iniciales muestran que los humanos también consumen microplásticos PS a través de su dieta. [Fuente.](#)
- El Proyecto EuroMix (Estrategias europeas de prueba y evaluación de riesgos para mezclas) se ha completado con éxito después de cuatro años, en el proyecto participaron 26 instituciones europeas, las cuales desarrollaron conjuntamente una estrategia para evaluar y evaluar mejor el riesgo para la salud de las mezclas de sustancias en los alimentos. El Proyecto EuroMix ha logrado diseñar una nueva estrategia de prueba para la evaluación de mezclas de sustancias y también tiene el potencial de reducir el número de experimentos con animales. [Fuente.](#)
- La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ha procedido a la publicación del Informe Anual del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria correspondiente al año 2018. El Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria es el documento en el que se describen los controles oficiales llevados a cabo en España por las distintas autoridades competentes a nivel estatal, autonómico y local, a fin de garantizar el cumplimiento de la legislación a lo largo de toda la cadena alimentaria. [Más información aquí.](#)
- Un estudio del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) revela que las personas corren riesgo de enfermarse cuando lavan la carne de pollo o de aves. Los resultados mostraron que las bacterias pueden propagarse fácilmente a otras superficies y alimentos, por lo que, la mejor práctica es no lavar la carne de aves. [Fuente.](#)

En Estados Unidos se presentaron 18 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros fueron relacionados con **ingredientes no declarados** (9) y **Salmonella** (3), seguido de la presencia de **Clostridium botulinium**(2), **cuerpo extraño** (2) y en menor frecuencia fueron **Listeria Monocytogenes**(1) **Plomo** (1), **sin inspección sanitaria**(1) y **defectos en el procesamiento**(1).(Gráfico 1).

## GRÁFICO 1

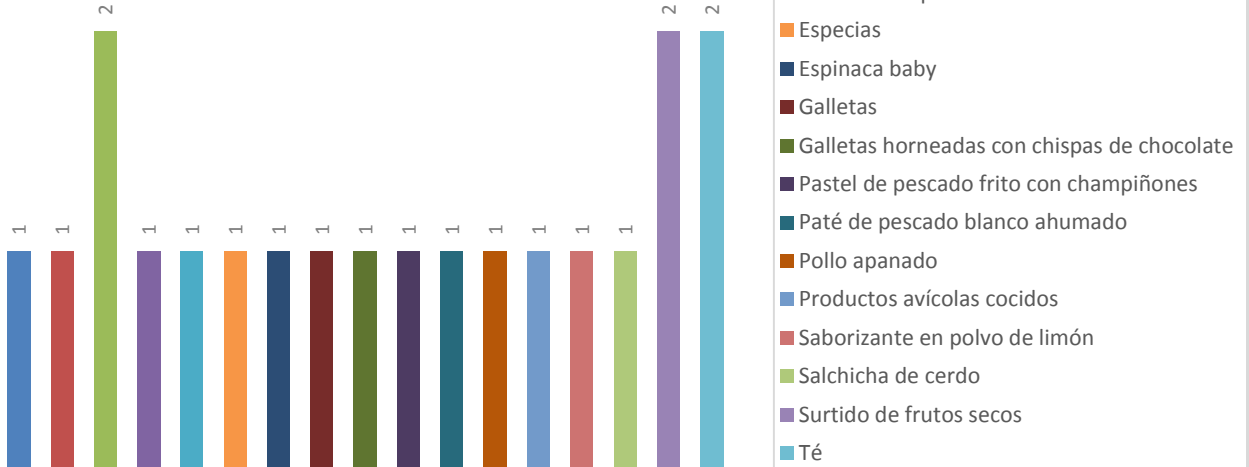
Motivo de los retiros de Estados Unidos entre el 1 y el 31 de Agosto de 2019.



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

## GRÁFICO 2

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

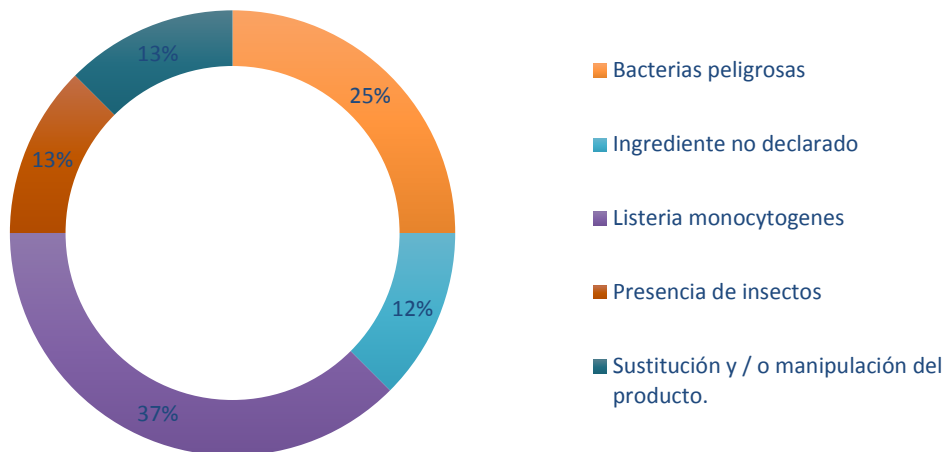
FECHA	ALIMENTO	MOTIVO DEL RETIRO
08-01-2019	Paté de pescado blanco ahumado	Ingrediente no declarado
09-01-2019	Galletas horneadas con chispas de chocolate	Cuerpo Extraño
10-01-2019	Saborizante en polvo de limón	Ingrediente no declarado
08-06-2019	Albóndiga de carne de cerdo y pollo	Sin inspección sanitaria
08-09-2019	Espinaca baby	<i>Salmonella</i>
08-09-2019	Pollo apanado	Defectos en el procesamiento
08-15-2019	Caviar de salmón	<i>Clostridium botulinium</i>
08-15-2020	Empanada de pollo congelada	Cuerpo Extraño
08-20-2019	Productos avícolas cocidos	<i>Listeria monocytogenes</i>
08-21-2019	Caviar de salmón	<i>Clostridium botulinium</i>
08-22-2019	Galletas	Ingrediente no declarado
08-23-2019	Pastel de pescado frito con champiñones	Ingrediente no declarado
08-23-2020	Surtido de frutos secos	Ingrediente no declarado
08-23-2021	Surtido de frutos secos	Ingrediente no declarado
08-24-2019	Salchicha de cerdo	Ingrediente no declarado
08-27-2019	Bebida de soja con sabor a vainilla	Ingrediente no declarado
08-28-2019	Ensalada de pollo	Ingrediente no declarado
08-29-2019	Espicias	Plomo
08-29-2020	Té	<i>Salmonella</i>
08-30-2019	Té	<i>Salmonella</i>

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 8 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros se debieron a la presencia de *Listeria monocytogenes* (3) seguido de la categorización de **bacterias peligrosas**(2) y en menor frecuencia aparecen la **presencia de insectos**(1), **sustitución y/o manipulación del producto** (1) e **ingrediente no declarado**(1)(Gráfico 3).

### GRÁFICO 3

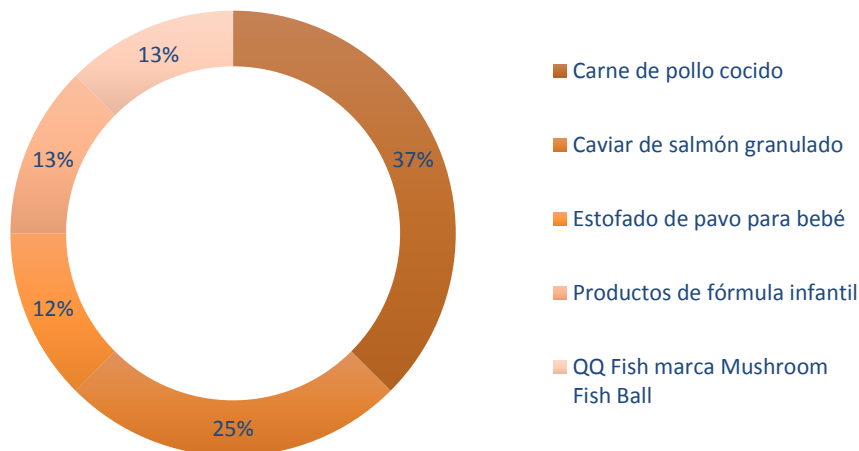
Peligros involucrados en los retiros de Canadá entre el 1 y el 31 de Agosto de 2019.



Respecto al tipo de alimento, los principales retiros fueron carne de pollo cocido(3) que correspondió al 37% de los retiros, seguido de caviar de Salmón (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 Agosto 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 agosto de 2019.

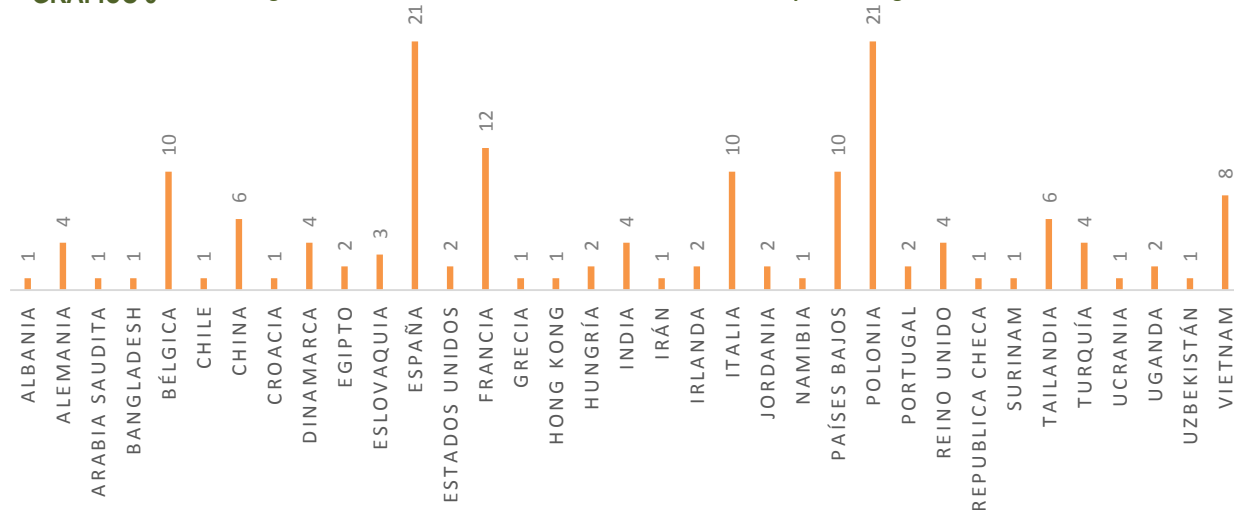
ALIMENTO	MOTIVO DEL RETIRO	UBICACIÓN DEL RETIRO
Carne de pollo cocido	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Terranova y Labrador, Ontario, posiblemente nacional, Quebec, Saskatchewan
Carne de pollo en cubitos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Nueva Escocia, Ontario, posiblemente nacional, Quebec, Saskatchewan
Caviar de salmón granulado	Bacterias peligrosas	Ontario, posiblemente nacional
Caviar de salmón granulado	Bacterias peligrosas	Ontario, posiblemente nacional
Estofado de pavo para bebé	Presencia de insectos	Columbia Británica, Terranova y Labrador, Ontario, Quebec, Saskatchewan
Pollo cortado en cubitos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Columbia Británica, Manitoba, Ontario, posiblemente nacional
Productos de fórmula infantil	Sustitución y / o manipulación del producto.	Alberta
QQ Fish marca Mushroom Fish Ball	Ingrediente no declarado	Alberta, Columbia Británica, Quebec

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 Agosto de 2019 se presentaron 154 notificaciones de alimentos relacionadas con alertas (73) e informaciones (81).

Los alimentos notificados provinieron de 35 países diferentes, los países con más notificaciones fueron España (21) junto con Polonia (21), seguido de Francia (12), Bélgica (10), Italia (10), y Países Bajos (10) (**Gráfico 5**).

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



Respecto a los tipos de peligro, los principales fueron la detección de *Salmonella* (35), *Listeria monocytogenes* (9), mercurio en pescados (8), aflatoxinas (4), entre otros (**Tabla 3**).

Respecto a los alimentos, las mayores notificaciones se debieron a carne de aves y subproductos (26), seguido de carnes y subproductos de carne de origen distinto a aves de corral (20), junto con frutas y vegetales (20) y pescados y productos pesqueros (18) (**Gráfico 6**).

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

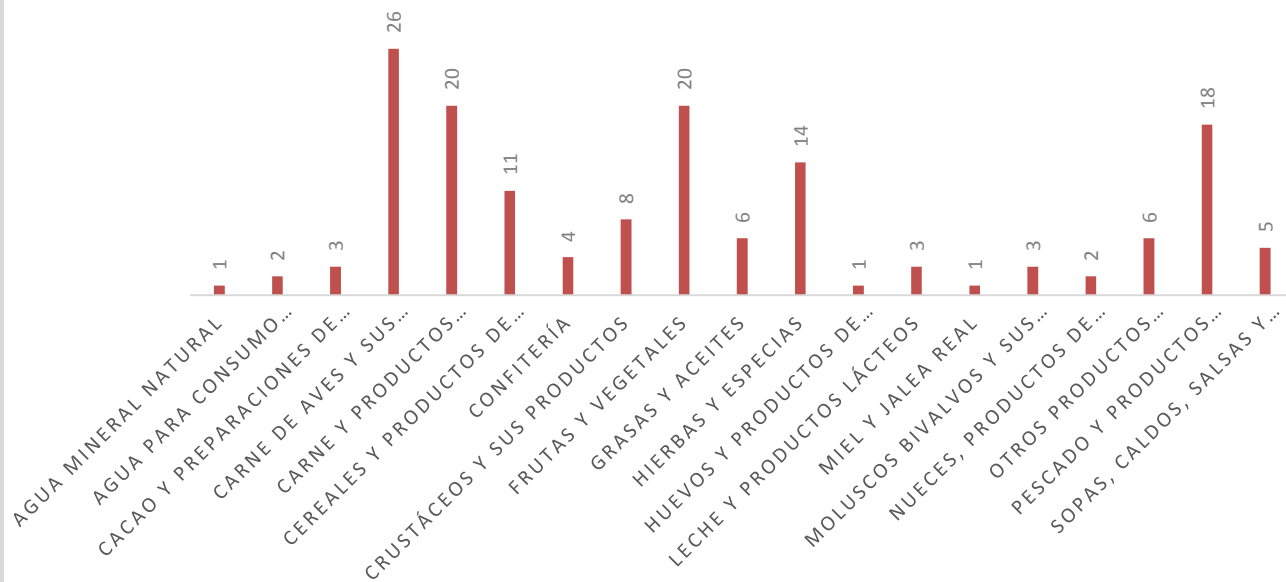


TABLA 3. Notificaciones del RASFF de la Unión Europea del 1 al 31 de Agosto de 2019.

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Agua mineral natural	Información	Características organolépticas alteradas	Agua mineral	Dinamarca
Agua para consumo humano (otro)	Alerta	Riesgo de contaminación química	Agua embotellada	Bélgica
	Información	Arsénico	Agua embotellada con y sin gas	Irlanda
Cacao y preparaciones de cacao, café y té	Alerta	Fragmentos de vidrio	Café instantáneo	Países Bajos
	Alerta	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Cacao en polvo	Eslovaquia
	Información	Sustancia no autorizada tetrahidrocannabinol (THC) y nuevo ingrediente alimenticio no autorizado cannabidiol (CBD)	Chocolate con aceite de cáñamo	Países Bajos
Carne de aves y sus productos	Alerta	Fragmentos de metal	Preparación de carne de pavo refrigerada	Eslovaquia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Brocheta de pollo congelado	Alemania
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Carne de pavo refrigerada	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo congelada	España
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo refrigerada	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Filete de pechuga de pollo	Bélgica
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Filete de pechuga de pollo	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Filete de pollo refrigerado	Bélgica
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Filete interno de pollo congelado	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Filetes de pollo	Países Bajos
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Muslos de pollo refrigerados	Bélgica
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Patos congelados	Hungría
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Productos cárnicos de pavo refrigerados	Francia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Rodajas de pollo congelado	Polonia
	Información	Comercio ilegal (destinado al consumo humano)	Cabezas de pato congelada	Hungría
	Información	<i>Salmonella</i>	Alitas de pollo refrigeradas	Polonia
Información	<i>Salmonella</i>	Alitas de pollo refrigeradas	Polonia	



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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Carne de aves y sus productos	Información	<i>Salmonella</i>	Canales de pato	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Canales de pato	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Canales de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo refrigerada	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo refrigerada	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo refrigerada y congelada	Francia
	Información	<i>Salmonella</i>	Filetes de pechuga de pollo refrigerados	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Muslos de pollo deshuesados refrigerados	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Pechuga de pollo refrigerada	Polonia
Carne y productos cárnicos (que no sean aves)	Alerta	Fragmentos de metal	Salchichas refrigeradas	Polonia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fiambres de ternera	Italia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Jamon Serrano	España
	Alerta	Plomo	Venado congelado	España
	Alerta	Plomo (fragmentos)	Salami de venado	Italia
	Alerta	Soja no declarada	Carne refrigerada	Bélgica
	Información	Azaperona y azaperol	Carne refrigerada	Estados Unidos
	Información	Brote de origen alimentario por <i>Listeria monocytogenes</i>	Cerdo refrigerados	España
	Información	Cuerpo extraño (piezas de material de embalaje)	Carne picada refrigerada	Polonia
	Información	Cuerpos extraños	Rodajas de salchicha	Francia
	Información	Deterioro	Carne cerdo refrigerada	Polonia
	Información	<i>Escherichia coli</i>	Carne picada congelada	España
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne de res	Namibia
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Lomo de cerdo curado	España
	Información	Reductor de sulfito de clostridio	Tripas de oveja refrigeradas	Irán
	Información	<i>Salmonella</i>	Cerdo refrigerado	España
	Información	<i>Salmonella</i>	Collar de cerdo refrigerado	Polonia
	Información	Sospecha del virus de la peste porcina africana	Canales de cerdo refrigeradas	Polonia
	Información	Tilmicosina no autorizada	Canales bovinas refrigeradas	Portugal
	Información	Trazas de leches	Salchichas refrigeradas	Eslovaquia

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Cereales y productos de panadería	Alerta	Aflatoxinas	Arroz basmati	Países Bajos
	Alerta	Alcaloides del cornezuelo de centeno ( <i>Claviceps purpurea</i> )	Harina de centeno	Bélgica
	Alerta	Atropina y escopolamina	Gachas de desayuno 8 cereales con miel	España
	Alerta	Atropina y escopolamina	Harina de trigo sarraceno orgánico	Francia
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Pasteles de queso de lima congelados	Bélgica
	Alerta	Ingrediente lácteo no declarado	Perlas plateadas de chocolate	Alemania
	Información	Aceite mineral	Arroz basmati	Arabia Saudita
	Información	Alto en gluten	Pastel de ciruela sin gluten con yogurt	Italia
	Información	Ingrediente lácteo no declarado	Palomitas de maíz	Reino Unido
	Información	Mohos (visible)	Baggette	Francia
	Información	Plomo y aluminio	Bokeh libre	Jordania
	Confitería	Alerta	Maní no declarado	Bombones de chocolate
Alerta		Maní no declarado	Obleas de chocolate con avellanas	Jordania
Información		Alto contenido de color E 124 - Ponceau 4R / rojo cochinilla A	Pasta de azúcar	Reino Unido
Información		Sulfito no declarado	Mermelada de cereza negra	Italia
Crustáceos y sus productos	Alerta	Cadmio	Cangrejo marrón cocido congelado	Irlanda
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Camarones cocidos envasados al vacío	Francia
	Información	Alto contenido de sulfito	Langostinos tropicales cocidos refrigerados	España
	Información	Alto en sulfito	Camarones cocidos refrigerados ( <i>Penaeus Vannamei</i> )	España
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Cangrejo real	Chile
	Información	Residuos alto en oxitetraciclina	Langostinos crudos congelados	Bangladesh
	Información	Residuos alto para doxiciclina	Camarones congelados ( <i>Penaeus vannamei</i> )	Vietnam
	Información	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Langostas vivas	Estados Unidos
Frutas y vegetales	Alerta	Alto contenido de yodo	Algas marinas	China
	Alerta	Brote de origen alimentario por <i>Norovirus</i>	Ensalada de algas congeladas	España

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN	
Frutas y vegetales	Alerta	Brote de origen alimentario sospecha <i>Norovirus</i>	Ensalada de algas congeladas	China	
	Alerta	Dimetoato y sustancia no autorizada omethoate	Duraznos	España	
	Alerta	Flonicamid	Pimientos dulces	Países Bajos	
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Cerezas en almíbar	Países Bajos	
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Vegetales enlatados	Francia	
	Información	Clorpirifos	Hojas de cilantro	Tailandia	
	Información	Clorpirifos	Centavo (Centella asiática)	Tailandia	
	Información	Clorpirifos	Frijoles de ojo negro	Turquía	
	Información	Clorpirifos	Raíces de cilantro	Tailandia	
	Información	Clorpirifos	Mangos	Tailandia	
	Información	Contenido demasiado alto e indicación inadecuada de la presencia de sulfito	Cebollas en escabeche	Republica checa	
	Información	Fragmentos de vidrio	Mermelada de frutas orgánicas	Bélgica	
	Información	Nivel alto de radiactividad	Rebozuelos de Bielorrusia	Países Bajos	
	Información	Roedor (cabeza de ratón)	Espinacas congeladas	Bélgica	
	Información	Salmonella	Brócoli	Países Bajos	
	Información	Sustancia no autorizada carbofurano	Sopropo	Surinam	
	Grasas y aceites	Información	Sustancia no autorizada protiofos	Brócoli chino	Tailandia
		Información	Sustancia no autorizada triciclazol	Chiles	Tailandia
Alerta		Ingrediente lácteo no declarado	Margarina vegana	Dinamarca	
Alerta		Trazas de leche	Bebida orgánica vegana	Dinamarca	
Información		Aflatoxinas	Aceite de coco	India	
Información		Contenido alto de ácido erúxico	Aceite de mostaza	India	
Alerta		Brote de origen alimentario sospecha <i>Norovirus</i>	Ensalada de algas congeladas	China	
Alerta		Dimetoato y sustancia no autorizada omethoate	Duraznos	España	
Hierbas y especias		Alerta	Aflatoxinas	Comino molido	Portugal
		Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Menta	Turquía
	Alerta	Contenido alto en gluten	Mezcla de especias aromáticas sin gluten	India	
	Alerta	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Perejil rallado	Alemania	
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Perejil seco	Egipto	
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Rodajas de jengibre orgánico	Uganda	
	Información	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Turquía	

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Hierbas y especias	Alerta	Contenido alto en gluten	Mezcla de especias aromáticas sin gluten	India
	Alerta	Hidrocarburos aromáticos policíclicos	Perejil rallado	Alemania
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Perejil seco	Egipto
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Rodajas de jengibre orgánico	Uganda
	Información	Alcaloides de pirrolizidina	Orégano	Turquía
	Información	Irradiación no autorizada	Chile en polvo	China
	Información	<i>Salmonella</i>	Flores de saúco orgánicas	Albania
Huevos y productos de huevo	Alerta	Sospecha que un brote de origen alimentario ( <i>Salmonella</i> )	Huevos	España
Leche y productos lácteos	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso gouda	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Queso Roquefort con leche cruda	Francia
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Brie de Meaux	Francia
Miel y jalea real	Información	Sustancia no autorizada tetrahidrocannabinol (THC) y nuevo ingrediente alimentario cannabidiol (CBD) no autorizado	Miel orgánica de CBD	Croacia
Moluscos bivalvos y sus productos	Información	<i>Escherichia coli</i>	Mejillones vivos ( <i>Mytilus galloprovincialis</i> )	Italia
	Información	<i>Escherichia coli</i>	Berberechos vivos	Reino Unido
	Información	Fecha de caducidad incorrecta	Bucino cocido ( <i>Buccinum undatum</i> ) y del bígaro cocido ( <i>Littorina littorea</i> )	Francia
Nueces, productos de nueces y semillas	Alerta	Aflatoxinas	Halva de maní	Ucrania
	Alerta	Alto en cianuro	Granos de albaricoque amargo orgánico	Uzbekistán
Otros productos alimenticios / mezclas	Alerta	Apio no declarado y mal etiquetado	Pan al vapor relleno de pollo	Países Bajos
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Ajo y chile en aceite en frascos	Italia
	Alerta	Gluten, soja y pescado no declarados y mal etiquetados como salsa banzai	Salsa de Andalucía	Bélgica
	Información	Etiquetado incorrecto	Cereal de calabaza	China
	Información	Etiquetado incorrecto (alérgenos no impresos en negrita)	Fideos de estofado de res	Hong Kong
	Información	Sospecha de brote transmitido por alimentos (botulismo)	Atún enlatado en aceite de girasol o zanahorias ralladas	España

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	PELIGRO	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN
Pescado y productos pesqueros	Alerta	Cadmio	Filetes de anchoa en aceite de oliva	Italia
	Alerta	Cadmio	Sepias congeladas	Vietnam
	Alerta	<i>Clostridium botulinum</i>	Cucarachas secas sin viscerar	Países Bajos
	Alerta	Mercurio	Filete de pez espada (Xiphias gladius) refrigerado	España
	Alerta	Mercurio	lomos de pez espada congelados	Vietnam
	Alerta	Mercurio	Filetes de pez espada refrigerados	España
	Alerta	Mercurio	Pequeños atunes (Euthynnus alletteratus)	Grecia
	Alerta	Mercurio	Lomos de pez espada (Xiphias gladius) descongelados	España
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Trozos de atún congelados	Vietnam
	Información	Alto contenido de E 300 - ácido ascórbico	Lomo de atún congelado	España
	Información	Cadmio y mercurio	Lomos de pez espada	España
	Información	Fecha de caducidad incorrecta	Salmón ahumado refrigerado	Francia
	Información	Mercurio	Dorada de Túnez	Francia
	Información	Mercurio	Rodajas congeladas de tiburón mako	España
	Información	Nitrito no autorizado	Atún saku congelado	Vietnam
	Información	Nitrito no autorizado	Bloque de saku de atún rojo congelado	Vietnam
	Información	Nitrito no autorizado	Lomos de atún congelados	Vietnam
	Información	Residuos alto en doxiciclina	Colas de langostinos congelados	Vietnam
Sopas, caldos, salsas y condimentos	Alerta	Fragmentos de vidrio	Ajo y chile en aceite	Italia
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Salsa de tomate	Italia
	Información	Contaminacion con aceite de soja	Aceite de chile	China
	Información	Fragmentos de vidrio	Salsa de pesto	Italia
	Información	Soja no declarada	Sopas frías	Reino Unido

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/>