

InfoBIC

Nº 51 / NOTICIAS del 1- 31 de octubre de 2019

INFORMATIVO DEL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

InfoOBIC

N° 51 / NOTICIAS del 1 – 31 de octubre 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 octubre 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.

UBICACIÓN NOTICIAS

NACIONAL

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca) informó que el **Programa de Marea Roja se mantiene plenamente activo**, a través de la vigilancia, detección y control de ***Alexandrium catenella***, en las embarcaciones y en las recaladas, para evitar su dispersión. Esta microalga es una de las fuentes primarias del veneno paralizante de los mariscos. Durante los últimos dos meses (septiembre-octubre), se han llevado a cabo un total de 637 muestreos. [Fuente.](#)

NACIONAL

Los microorganismos tienen la última palabra *Columna de opinión para **Salmonexpert**, realizada por Derie Fuentes, gerente del área Acuicultura y Ecosistemas Marinos en Fraunhofer Chile Research. Ver [columna aquí.](#)

NACIONAL

BRC FOOD: El Top de las no conformidades, el informe publicado analiza datos del 2018, proporcionados por más de 9.500 empresas certificadas, bajo la versión 7 (ya nos encontramos en la versión 8). [Más información aquí.](#)

RM

El evento **INOFOOD fue reagendado para 30 y 31 de marzo**. En esta INOFOOD se discutirán temáticas asociadas a los desafíos actuales y principales innovaciones en términos de diseño de laboratorios, técnicas de detección microbiana, regulaciones de mercados nacionales e internacionales, tecnologías asociadas a la calidad y seguridad de los alimentos y mediciones para la integración de una Cultura de Inocuidad en pequeñas y medianas empresas. [Más información.](#)

MAULE

En Talca se desarrolló el Seminario llamado: **“Nuevas alternativas de control biológico de plagas y enfermedades en hortalizas para la región del Maule”** organizado por INIA gracias al financiamiento del Gobierno Regional del Maule. La producción hortícola es significativa en la región del Maule llegando a sobrepasar las 11.700 hectáreas cultivadas, con tomates y lechugas entre las más importantes, escenario en el cual se hace necesario buscar alternativas sostenibles en el tiempo para el control de plagas y enfermedades. [Fuente.](#)

LOS RÍOS

Con el objeto de contribuir a una alimentación sana y sostenible con el medio ambiente, la **Seremi de Salud Los Ríos**, conmemoró el Día Mundial de la Alimentación con ferias y acciones educativas para promover la producción local y respetuosa con el medio ambiente, junto a un consumo saludable.

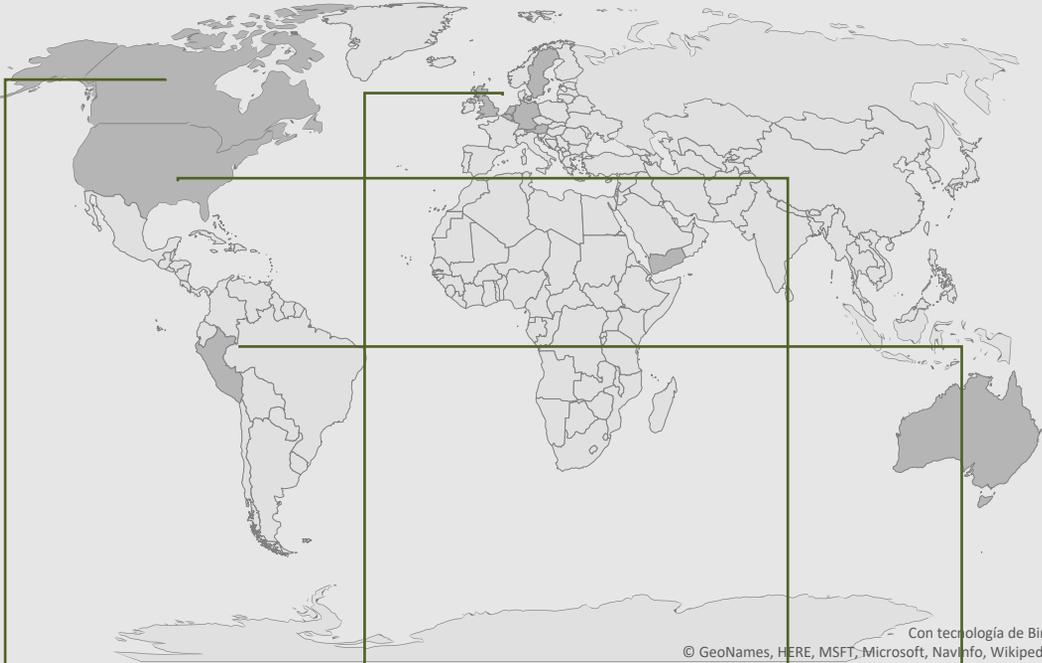
LOS LAGOS

Sernapesca activa vigilancia preventiva ante detección de microalgas en el seno de Reloncaví. Se ha determinado activar de forma preventiva las medidas asociadas a la pre-alerta acuícola establecidas en el Reglamento Ambiental de la Acuicultura (RAMA). [Fuente.](#)

LOS LAGOS

El 1 de octubre, se realizó en el hotel Cumbres de Puerto Varas, el **workshop “Construyendo una Cultura de Inocuidad Corporativa”**, organizado por Aquagestión en alianza con NSF International. En el encuentro, se difundieron las ventajas de instaurar al interior de las organizaciones donde se trabaja con productos alimenticios una “cultura de inocuidad”, donde los trabajadores conozcan la importancia de cada labor que realizan y donde cumplir con los protocolos y normas pase a ser algo natural, producto del compromiso que cada uno de ellos mantiene con su labor. [Fuente.](#)

Brotos Alimentarios



CANADÁ:

- Autoridades canadienses investigan 12 casos confirmados de **Salmonella Litchfield** en Ontario (10) y Quebec (2). Una persona fue hospitalizada. Según los resultados de la investigación la fuente del brote se debe a una salchicha curada estilo italiano de Filicetti. Dichos alimentos ya han sido retirados. [Fuente.](#)
- El departamento de salud provincial de Terranova y Labrador informó a los residentes de un brote de **E. coli**, donde se reportaron 22 casos confirmados. [Fuente.](#)
- A partir del 1 de octubre de 2019, se han investigado **110 casos** de enfermedades relacionadas con **Salmonella**, las cuales comenzaron entre abril de 2017 y agosto de 2019. 32 personas han sido hospitalizadas y una persona ha muerto. Mediante el uso de secuenciación del genoma completo, se ha identificado la cepa causante del brote, sin embargo a pesar de que se relaciona al consumo de carne de pollo o pavo, no se ha informado de una retirada de alimentos relacionada directamente a este brote. [Fuente.](#)

EUROPA:

- **BÉLGICA:** Dos personas se infectaron con la bacteria **Listeria** que se encontraba relacionado a un brote en Países Bajos, dicho brote afectó a 20 personas, causó la muerte de 3 personas y un aborto espontáneo durante un período de 2 años. La causa de dicho brote fueron embutidos de carne. [Fuente.](#)
- **REINO UNIDO:** Public Health England está investigando un brote de **E. coli O157** con personas enfermas en todo el país. Han habido 74 informes de E. coli enterohemorrágica (EHEC) O157 en Inglaterra y Gales del 2 al 29 de septiembre de 2019. La fuente del brote sigue siendo desconocida. [Fuente.](#)
- **SUECIA:** En Suecia, un brote de **Salmonella Typhimurium** afectó a 71 personas de 11 localidades. Se registraron enfermedades en todos los grupos de edad con 46 mujeres y 25 hombres enfermos. La fuente del brote se encuentra en investigación y se sospecha de que pudo haber sido tomates frescos. [Fuente.](#)

- **PERÚ:** Un total de 28 menores resultaron intoxicados luego de comer leche y pan con camote, alimentos que les proporcionó el programa social Qali Warma. En un comunicado, autoridades aseguraron que los productos entregados a los niños y niñas pasan por estrictos controles de calidad e inocuidad, por lo que se encuentran investigando el caso. [Fuente.](#)

ESTADOS UNIDOS:

- El estado de Alaska advirtió sobre el riesgo de comer pescado no refrigerado o conservado adecuadamente. Según un boletín de epidemiología del estado de Alaska, 7 pacientes este verano fueron diagnosticados con **intoxicación por escombroides**, lo cual a menudo se subestima porque se presenta como una alergia. Los casos extremos pueden requerir hospitalización. [Fuente.](#)
- Un brote de enfermedades de ciclospora relacionadas con la albahaca fresca parece haber terminado. La FDA informó que 241 enfermedades estuvieron involucradas en el brote, incluidos 6 casos que requirieron hospitalización. No se informaron muertes en relación con el brote. [Fuente.](#)

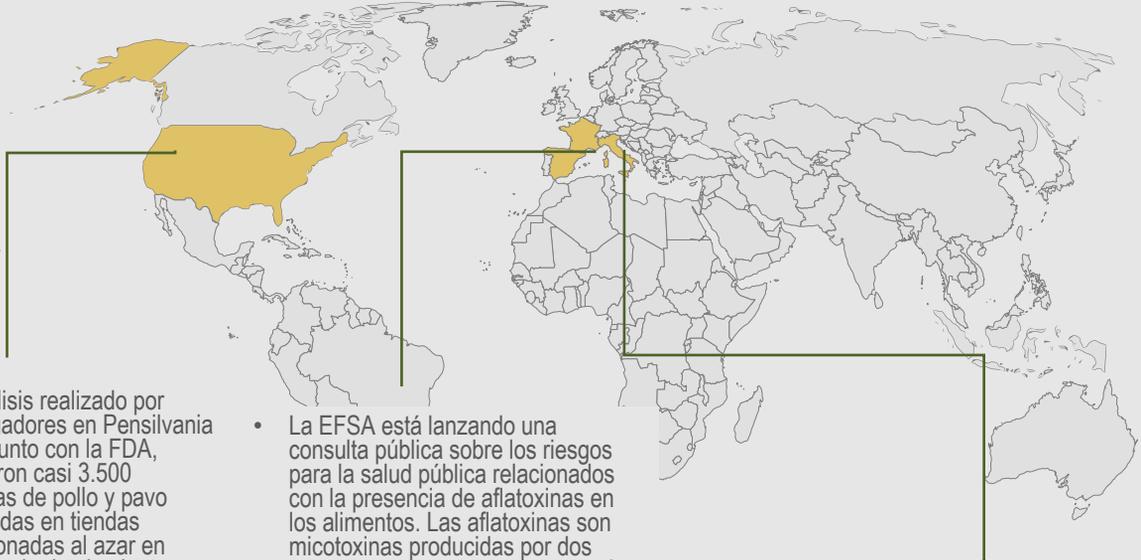
Brotos Alimentarios



EUROPA:

- **ALEMANIA:** En un brote de listeriosis dos personas han muerto en el oeste del país tras consumir productos de una empresa cárnica. Se ha iniciado una campaña para retirar del mercado todos los productos de la empresa. La publicación señala que las víctimas son dos personas mayores del estado federado de Hesse (oeste), donde se encuentra la empresa, y añade que se están estudiando otros 37 casos de personas enfermas que podrían estar relacionados con los productos de la cárnica. [Fuente.](#)
- El Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF) de la UE identificó 25 países a los que se exportaron dichos productos cárnicos, incluida la mayoría de los estados miembros, así como Suiza, los EE. UU., Rusia y Japón. [Fuente.](#)
- **PAÍSES BAJOS:** Se notificó de 3 personas que murieron y una mujer tuvo un aborto espontáneo después de comer carne contaminada con Listeria. En total, al menos 20 personas se han enfermado después de comer fiambres. Una vez que se identificó la fuente, la fábrica se ha cerrado en espera de una limpieza exhaustiva. [Fuente.](#)
- **AUSTRIA:** Un total de 13 personas formaron parte de un brote de Listeria después de comer paté de hígado en Austria a fines del año pasado y 1 persona murió. La fuente del brote ha sido recientemente identificada en varios productos cárnicos y patés de una instalación de producción local. [Fuente.](#)
- **YEMEN:** El número acumulado de casos sospechosos de cólera notificados en Yemen entre octubre de 2016 y agosto de 2019 es 2.036.960, incluidas 3.716 muertes relacionadas (tasa de mortalidad del 0,18%). La tasa de ataque promedio nacional es de 713.99 por 10.000. La escasez aguda de combustible está causando una interrupción crítica de los servicios de agua y saneamiento en Yemen. El acceso limitado al agua aumenta el riesgo de enfermedades epidémicas, desnutrición aguda y desencadena un desplazamiento adicional de la población. [Fuente.](#)
- **AUSTRALIA:** Un brote de *Salmonella Weltevreden* relacionado con una marca de comidas congeladas en Australia ha aumentado a 46 casos. Los productos se han retirado del mercado y la fábrica detenido temporalmente la producción. [Fuente.](#)

Ciencia e Innovación



- Un análisis realizado por investigadores en Pensilvania en conjunto con la FDA, analizaron casi 3.500 muestras de pollo y pavo compradas en tiendas seleccionadas al azar en Pensilvania desde el año 2008 hasta el 2017. El análisis de los cultivos de *Salmonella* encontró que el 55% de los de carne de aves de corral criada convencionalmente eran resistentes a 3 o más clases de antibióticos, en comparación con el 28% de los cultivos de carne de aves sin antibióticos. [Ver publicación aquí.](#)
- Documento: “Foodborne illness source attribution estimates for 2017 for *Salmonella*, *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes*, and *Campylobacter* using multi-year outbreak surveillance data, United States”, elaborado por los Centers for Disease Control and Prevention (CDC), el Food Safety Inspection Service (FSIS) del USDA y la FDA. [Ver publicación aquí.](#)
- La EFSA está lanzando una consulta pública sobre los riesgos para la salud pública relacionados con la presencia de aflatoxinas en los alimentos. Las aflatoxinas son micotoxinas producidas por dos especies de hongos *Aspergillus*. Se sabe que las aflatoxinas son genotóxicas y cancerígenas. El Panel CONTAM concluyó que la exposición alimentaria de la población europea a las aflatoxinas plantea un posible problema de salud. [Más información aquí.](#)
- En el marco de las actividades de la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) programadas para el año 2019 se ha elaborado dos cuadrípticos titulados: “Información a los consumidores sobre alergias alimentarias” e “Información alimentaria. Enfermedad celiaca. Intolerancia a la lactosa”. [Link.](#)
- Recomendaciones de consumo de pescado por presencia de mercurio elaboradas por AESAN. [Link.](#)
- De acuerdo con el último Eurobarómetro de la Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), en junio de 2019, la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos es uno de los temas que se perciben como de más alto riesgo entre los consumidores europeos. Es por ello que la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha realizado un folleto informativo “Residuos de Plaguicidas en los alimentos ¿Cuánto sabes?”. Ver folleto aquí. [Ver publicación aquí.](#)
- Publicación de FAO: Movimiento antimicrobiano de las zonas agrícolas al medio ambiente: el eslabón perdido. El papel de las técnicas nucleares. [Ver informe aquí.](#)
- ECDC: Cryptosporidiosis - Annual Epidemiological Report for 2017.
- En el año 2017, casos de criptosporidiosis fueron notificadas en 21 países EU/EEA, con 11.418 casos confirmados. Alemania, Países Bajos y Reino Unido suman el 71% de los caso confirmados. La mayoría de los casos se presentan en septiembre, siguiendo los patrones estacionales de años previos. [Link.](#)
- Los productos de carne de res son una de las principales fuentes de infecciones por *E. coli* productoras de toxina Shiga en todo el mundo, según un informe publicado por la FAO y la OMS. Los productos frescos también fueron una fuente importante. Ver informe aquí. [Link.](#)

Regulaciones y Normas



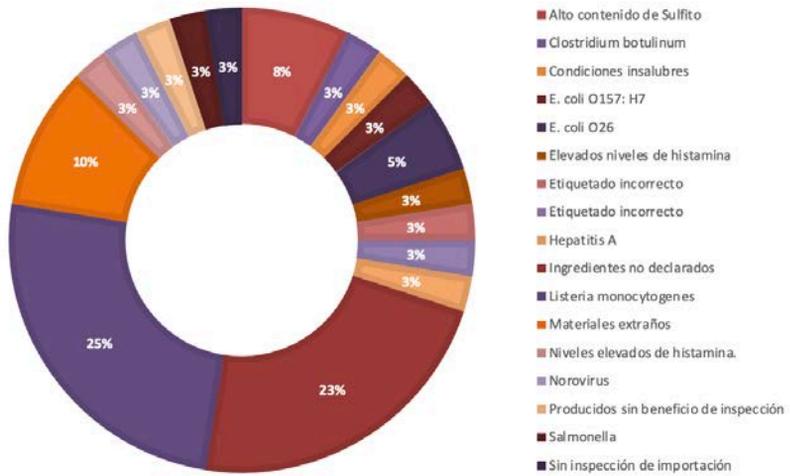
- Proponen una ley para que las proteínas alternativas a la carne en **EE.UU.** se etiqueten como imitación. El proyecto fue presentado por los congresistas Anthony Brindisi y Roger Marshall y en él se establece que "cualquier producto alimentario hecho con proteínas que imite a la carne, sea del tipo que sea, deberá estar etiquetado con la palabra "imitación" justo antes o después del nombre del alimento además de una declaración que indique claramente que el producto no se deriva o no contiene carne [Más información aquí.](#)

- **Alemania** adoptará el sistema de etiquetado alimentario Nutri-Score, basado en una investigación representativa del consumidor. El etiquetado nutricional debe dar al consumidor un valor agregado real y hacer que la elección saludable sea la opción fácil. Para esto es importante que el modelo sea bien percibido y entendido por los consumidores. [Fuente.](#)
- **China** impone límite de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos a 2.191 artículos, Se estipulan 267 tipos de medicamentos veterinarios que no pueden ser utilizados, que se implementarán el 1 de abril de 2020. [Fuente.](#)
- En **Argentina**, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación informa que ha sido publicada en el Boletín Oficial, la Resolución N° 195/2019 correspondiente al nuevo Sistema de Tipificación de Carne Bovina, a fin de adecuarlo a los parámetros actuales vinculados a la calidad de los cortes y al rendimiento de carne establecidos en noviembre último. [Fuente.](#)

En Estados Unidos se presentaron 41 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros fueron relacionados con *Listeria monocytogenes* (10), seguido de **ingredientes alérgenos no declarados** (9) y presencia de materiales extraños (4). (Gráfico 1).

GRÁFICO 1

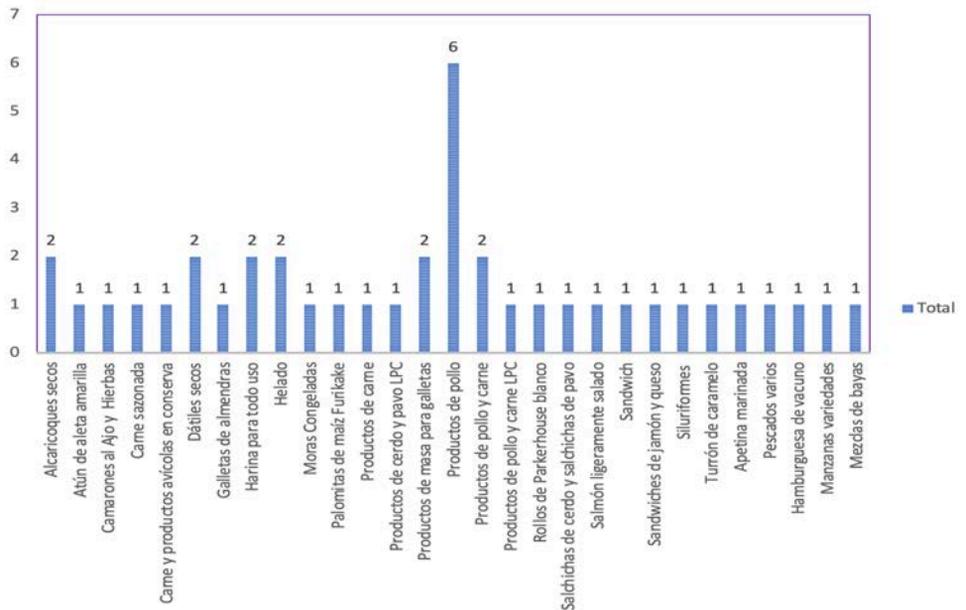
Motivo de los retiros de Estados Unidos entre el 1 y el 31 de octubre de 2019.



Respecto al tipo de alimento, los retiros fueron en su mayoría **procesados con carne de pollo cruda en sus ingredientes, carne de vacuno, harinas** con *E. coli*, **frutos deshidratados** debido a altos contenidos de sulfitos o sulfitos no declarados, entre otros (Gráfico 2).

GRÁFICO 2

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

FECHA	UBICACIÓN	MOTIVO DEL RETIRO	ALIMENTO
01-10-2019	Minnesota y Wisconsin	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwiches y ensaladas de pollo
01-10-2019	Nueva York	Leche y huevo no declarado	Turrón de caramelo
02-10-2019	Estados Unidos	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de ensalada de pollo y atún
02-10-2019	Estados Unidos, Hawaii y Guam	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Sandwich
02-10-2019	Multiestado	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Productos que contengan pollo, incluidos sándwiches, pastas, ensaladas
02-10-2019	Multiestado	Contaminación potencial de <i>Listeria monocytogenes</i>	Ensalada de pollo y sándwiches de ensalada de pollo
02-10-2019	Multiestado	Niveles elevados de histamina.	Atún de aleta amarilla
02-10-2019	Multiestado	Sulfitos	Dátiles secos
02-10-2019	Nueva York	<i>Listeria monocytogenes</i>	Salmón ligeramente salado
03-10-2019	Nueva York y Nueva Jersey	Maní no declarado	Helado de menta
03-10-2019	Nueva York y Vermont	<i>E. coli</i> O26	Harina para todo uso sin blanquear
04-10-2019	Carolina del Sur y Carolina del Norte	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Ensalada de pollo
04-10-2019	Estados Unidos y Canadá	<i>E. coli</i> O26	Harina para todo uso
04-10-2019	Multiestado	Norovirus	Moras Congeladas
08-10-2019	Multiestado	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Sandwiches de jamón y queso
09-10-2019	Chicago, Michigan y Wisconsin	Leche y huevo no declarado	Rollos de Parkerhouse blanco
09-10-2019	Multiestado	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Ensalada de pollo
09-10-2019	Multiestado	Objeto extraño	Helado de mantequilla
10-10-2019	California y Nevada	Maní y nueces no declaradas	Productos de masa para galletas congelados y refrigerados
10-10-2019	Multiestado	Leche y soya no declarados	Camarones al Ajo y Hierbas
10-10-2019	Multiestado	Potencial contaminación con <i>Clostridium botulinum</i>	Apetina marinada con queso feta y aceitunas en aceite, sin hueso
11-10-2019	California	Etiquetado incorrecto	Salchichas de cerdo y salchichas de pavo
14-10-2019	Hawaii	Pescado no declarado	Palomitas de maíz Furikake
14-10-2019	Ohio	Materias extrañas	Carne sazónada

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>

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

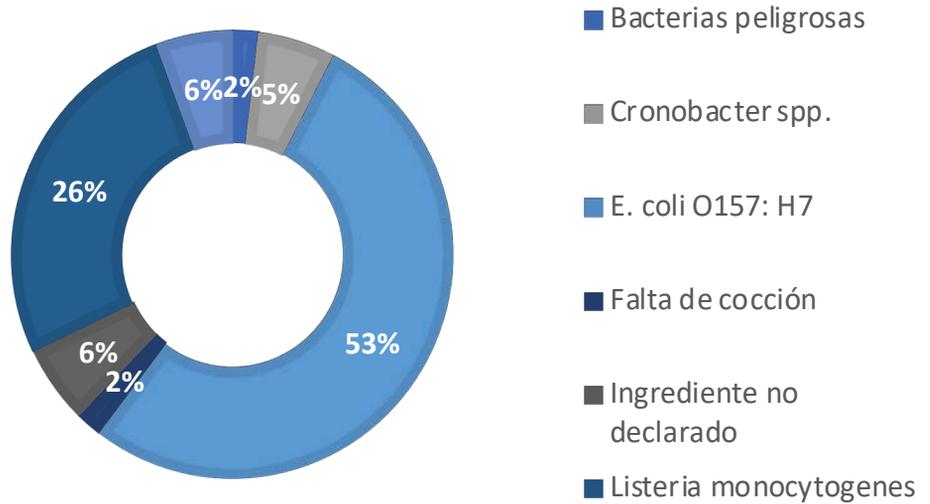
FECHA	UBICACIÓN	MOTIVO DEL RETIRO	ALIMENTO
15-10-2019	Multiestado, producto de Vietnam	Elevados niveles de histamina	Lomo de atún aleta amarilla, poke, filetes, carne molida y saku
16-10-2019	Nueva York, Nueva Jersey y Connecticut	Sulfitos	Albaricoques secos
17-10-2019	Texas	Sin inspección de importación	Carne y productos avícolas en conserva
18-10-2019	Carolina del Norte	Marcas erróneas y alérgenos no declarados	Productos de pollo y carne
18-10-2019	Florida	Posible contaminación por E. coli O157: H7	Productos de carne
18-10-2019	Missouri	Condiciones insalubres	Productos de carne y aves de corral
18-10-2019	Tennessee	Posible contaminación de Salmonella	Productos de cerdo y pavo LPC
23-10-2019	Florida, producto de la India	Alto Contenido de Sulfito	Dátiles secos
23-10-2019	Multiestado	Sulfitos no declarados	Albaricoques secos
25-10-2019	Estados Unidos	Etiquetado incorrecto	Productos de carne y aves de corral listos para comer
28-10-2019	Chicago, Illinois	Puede contener leche no declarada	Galletas de almendras
28-10-2019	Estados Unidos	Posible contaminación por materias extrañas	Hamburguesa de res congelados y listos para consumir
28-10-2019	Multiestado	Contaminación potencial con <i>Listeria monocytogenes</i>	Manzanas frescas variedades
29-10-2019	Producto de Vietnam	Producidos sin beneficio de inspección	Siluriformes
31-10-2019	Estados Unidos y Puerto Rico	Contaminación con materiales extraños	Productos de masa para galletas refrigerados listos para hornear
31-10-2019	Estados Unidos, producto de Chile	Potencial contaminación con Hepatitis A	Frambuesas congeladas, mezclas de bayas congeladas

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 53 retiros de alimentos. Los principales motivos de retiros se debieron a la presencia de *E. coli* O157:H7 (28) seguido de *Listeria monocytogenes* (14) (Gráfico 3).

GRÁFICO 3

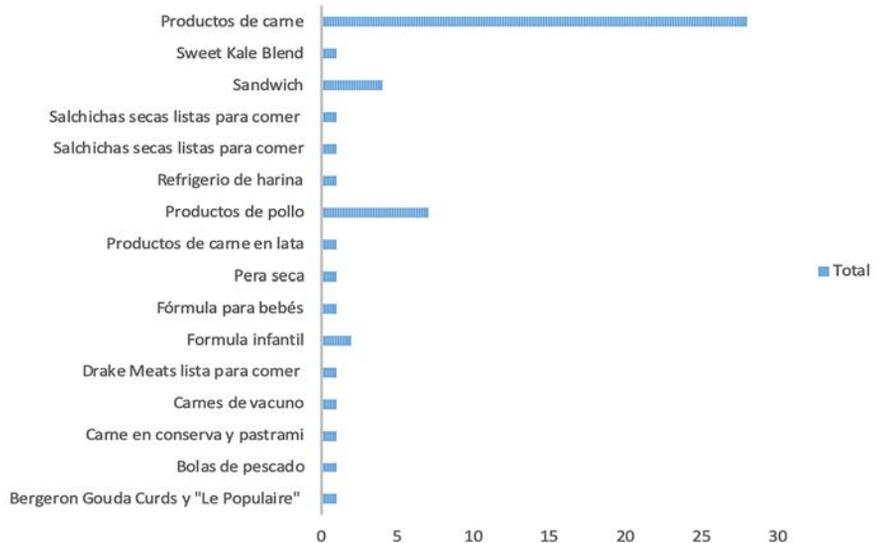
Motivo de los retiros de alimentos en Canadá entre el 1 y el 31 de octubre de 2019.



Respecto al tipo de alimento, los principales retiros fueron **productos con carne (28)**, seguido de **productos con carne de pollo (7)** (Gráfico 4).

GRÁFICO 4

Alimentos con no conformidades retirados en Canadá entre el 1 y 31 de octubre 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 octubre de 2019.

FECHA	UBICACIÓN	MOTIVO DEL RETIRO	ALIMENTO
01-10-2019	Ontario	<i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwich
01-10-2019	Multiestado	<i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwich
01-10-2019	Nacional	<i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwich
01-10-2019	Multiestado	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo congelados y cortados en cubitos
01-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
02-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
02-10-2019	Ontario	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo
02-10-2019	Alberta, Columbia Británica, Manitoba, Ontario, Saskatchewan	<i>Listeria monocytogenes</i>	Sándwiches y ensaladas de pollo
03-10-2019	Varios - ver tabla a continuación	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos que contienen pollo en cubitos
03-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
03-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda
04-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
04-10-2019	Varios - ver tabla a continuación	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo
04-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda
04-10-2019	Ontario, Quebec	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
05-10-2019	Ontario, Quebec, Saskatchewan	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
06-10-2019	Nacional	<i>Cronobacter spp.</i>	Fórmula para bebés en polvo a base de leche baja en hierro
06-10-2019	Multiestado	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda
07-10-2019	Alberta, Columbia Británica, Ontario, Saskatchewan	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
08-10-2019	Ontario	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo
08-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda
08-10-2019	Ontario, Quebec	Sulfitos no declarados	Pera seca
09-10-2019	Nuevo Brunswick	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo
09-10-2019	Multiestado	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
10-10-2019	Ontario, Quebec	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
10-10-2019	Nacional	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de pollo congelados y cortados en cubitos
11-10-2019	Nacional	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda

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

FECHA	UBICACIÓN	MOTIVO DEL RETIRO	ALIMENTO
11-10-2019	Multiestado	<i>Listeria monocytogenes</i>	Productos de carne en lata
12-10-2019	Ontario, Quebec	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
12-10-2019	Multiestado	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne en conserva y pastrami
15-10-2019	Alberta, Columbia Británica, Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
16-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
16-10-2019	Alberta, Columbia Británica, Ontario, Quebec	<i>Salmonella</i>	Salchichas secas listas para comer
17-10-2019	Ontario	<i>Salmonella</i>	Salchichas secas listas para comer
17-10-2019	Alberta, Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Carne cruda y ternera cruda
18-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
19-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
19-10-2019	Ontario, Quebec	Bacterias peligrosas	Bolas de pescado
21-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
22-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
23-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
24-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
25-10-2019	Nacional	<i>Cronobacter</i> spp.	Fórmula infantil sin OGM para bebés sensibles a la lactosa
25-10-2019	Ontario, Quebec	Mostaza no declarada	Carnes de vacuno
25-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
25-10-2019	Saskatchewan	Falta de cocción	Drake Meats lista para comer
28-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
29-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
30-10-2019	Nacional	<i>Cronobacter</i> spp.	Fórmula infantil para bebés sensibles a la lactosa
30-10-2019	Ontario	Trigo no declarado	Chat Papdi - Retirada del refrigerio de harina
30-10-2019	Ontario	<i>E. coli</i> O157: H7	Productos de carne cruda y ternera cruda
30-10-2019	Ontario, Quebec	<i>Salmonella</i>	Alimentos la marca Fromagerie Bergeron Gouda Curds y "Le Populaire"
30-10-2019	Multiestado	<i>Listeria monocytogenes</i>	Sweet Kale Blend

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 octubre de 2019 se presentaron 176 notificaciones de alimentos relacionadas con alertas (89) e informaciones (87).

Los alimentos notificados provinieron de 46 países diferentes, los países con más notificaciones fueron Polonia (22 notificaciones) seguido de Alemania (16), Bélgica (16) y Países Bajos (11) (**Gráfico 5**).

GRÁFICO 5

Cuenta de País de origen del alimento



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



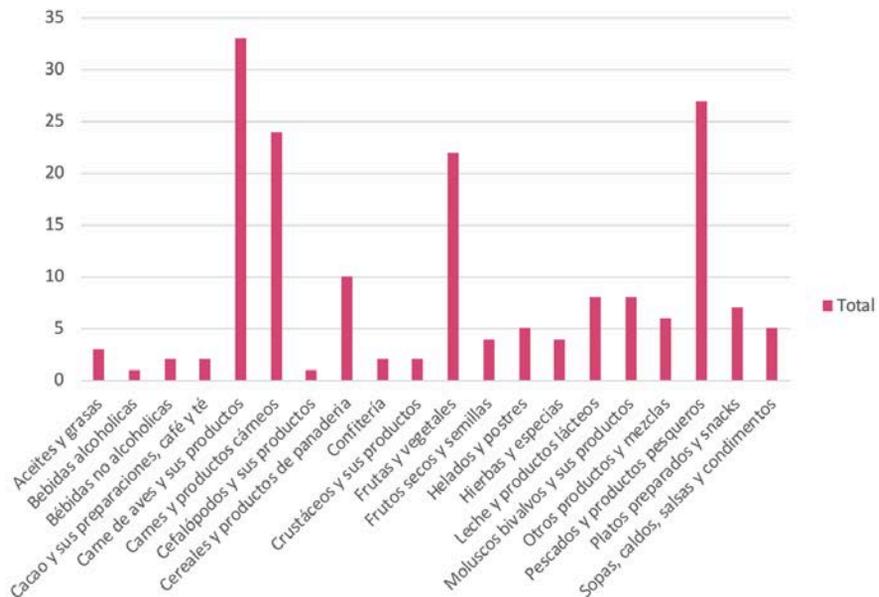
Con tecnología de Bing
© GeoNames, HERE, MSFT, Microsoft, NavInfo, Wikipedia

Respecto a los tipos de peligro, los principales fueron la detección de *Listeria monocytogenes* (15), *Salmonella* (14), detección sobre el LMR de clorpirifos (7) y mercurio (6) (**Tabla 3**).

Respecto a los alimentos, las mayores notificaciones se debieron a carne de ave y sus productos (33), seguido de pescados y productos pesqueros (27) y carnes y productos cárneos (24) (**Gráfico 6**).

GRÁFICO 6

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



LMR: Límite Máximo de Residuos

Para más detalles ver lista adjunta a continuación de las notificaciones RASFF (**Tabla 3**).

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	MOTIVO DE LA NOTIFICACIÓN	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO
Aceites y grasas	Alerta	Ésteres de glicidilo	Ghee vegetal	Turquía
	Alerta	Ésteres de glicidilo	Grasa vegetal	Emiratos Árabes
	Información	Benzo (a) pireno	Aceite de semillas de calabazas	Ucrania
Bebidas alcoholicas	Alerta	Lejía	Cerveza	Alemania
Bébidas no alcoholicas	Alerta	<i>Escherichia coli, pseudomonas aeruginosa, enterococcus</i>	Agua embotellada con y sin gas	Irlanda
Bébidas no alcoholicas	Alerta	Riesgo de lesiones físicas	Agua mineral	Alemania
Cacao y sus preparaciones, café y té	Alerta	Alcaloides de pirrolizidina	Mezcla de té de hierbas	Alemania
	Información	Níquel	Chocolate	Ucrania
Carne de aves y sus productos	Alerta	Fragmentos de metal	Filetes apanados de pavo	Reino Unido
	Alerta	Fragmentos de metal	Escalopas de pollo apanadas	Lituania
	Alerta	Lasalocid sobre LMR	Carne de ave congelada	Francia
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Alitas de pollo	Países Bajos
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Hamburguesa de pollo al curry halal	Bélgica
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Preparación de carne de ave	Países Bajos
	Alerta	<i>Salmonella Agona</i>	Kebab	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella ser. Enteritidis y Salmonella ser. Infantis</i>	Carne de pollo	Polonia
	Alerta	<i>Salmonella Typhimurium</i>	Ganso entero	Hungría
	Alerta	<i>Salmonella Typhimurium monofásico</i>	Carne de pavo y menudillos	Francia
	Información	Alteraciones organolépticas	Pechuga de pollo refrigerada	Lituania
	Información	<i>Campylobacter jejuni</i>	Carne de pavo	Polonia
	Información	Deterioro y etiquetado incorrecto	Salchichas	Países Bajos
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Foie gras de pato	Hungría
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Muslos de pollo	Francia
	Información	Problemas de trazabilidad	Alitas y muslos de pollo	Bélgica
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo	Bélgica
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i>	Carne picada de pollo	Lituania
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Alitas de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Pechugas de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Pollo fresco	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Pollo entero refrigerado	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Infantis</i>	Pechuga de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Enteritidis</i>	Carne de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella ser. Infantis</i>	Alitas de pollo	Polonia
Información	<i>Salmonella ser. Infantis</i>	Carne de pollo	Ucrania	

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	MOTIVO DE LA NOTIFICACIÓN	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO
Carne de aves y sus productos	Información	<i>Salmonella</i> Infantis	Pechuga de pollo refrigerada	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> Kentucky	Corazones de pavo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> Livingstone	Pollo picado	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> Saitpaul	Pechuga de pollo	Polonia
	Información	<i>Salmonella</i> Typhimurium	Carne de pollo	Bélgica
Carnes y productos cárneos	Alerta	Brote de origen alimentario causado por <i>Listeria monocytogenes</i>	Embutidos	Países Bajos
	Alerta	Brote de origen alimentario causado por <i>Listeria monocytogenes</i>	Salchichas refrigeradas	Alemania
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> enteropatógena	Canal de cordero	Bélgica
	Alerta	Fragmentos de metal	Carne de cerdo y res	Alemania
	Alerta	Fragmentos de plásticos	Salami	Alemania
	Alerta	Gluten no declarado	Hamburguesas refrigeradas	Dinamarca
	Alerta	Ingrediente lácteo no declarado	Salami	Italia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Jamón cocido	Austria
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Pastrami	Bélgica
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso fresco	Bélgica
	Alerta	No apto para el consumo humano	Carne de cerdo	Austria
	Alerta	Plástico	Salami de carne de res	Alemania
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Cortes de kebab	Hungría
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Preparación de carne picada	Bélgica
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina	Salchichas de búfalo	Bélgica
	Alerta	Sustancias no autorizadas fenilbutazona y oxifenilbutazona	Carne de caballo	Reino Unido
	Información	Benzo (a) pireno e hidrocarburos aromáticos policíclicos	Costillas ahumadas	Polonia
	Información	Contenido demasiado alto de sulfito	Envolturas de colágeno comestible	España
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne de caballo	Romania
	Información	Mal control de temperatura	Carne congelada	Australia
Información	Mal control de temperatura	Carne de jabalí, venado, muflón y pato	Polonia	
Información	Plástico	Carne picada	Italia	
Información	<i>Salmonella</i>	Carne refrigerada	Alemania	
Información	<i>Salmonella</i> ser. Typhimurium	Carne de cerdo	Polonia	
Cefalópodos y sus productos	Alerta	Cadmio	Sepias congeladas	Países Bajos
Cereales y productos de panadería	Alerta	Arsénico inorgánico	Arroz integral	Grecia
	Alerta	Etiquetado incorrecto	Barras de muesli de chocolate negro	Alemania
	Alerta	Huevo no declarado	Obleas	Reino Unido
	Alerta	Soya no declarada	Mejorador de pan - mezcla enzimática	Países Bajos
	Alerta	Trigo no declarado	Quinoa roja	Italia
	Información	Cebada no declarada	Pasteles de carne picada	Reino Unido
	Información	Insectos	Harina de trigo	Vietnam
	Información	Insectos	Pasta	Italia
	Información	Insectos vivos	Pan de centeno	Suiza
	Información	Vidrio	Pan tostado	Alemania

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	MOTIVO DE LA NOTIFICACIÓN	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO
Confitería	Alerta	Sésamo no declarado	Dulces de chocolate	Francia
Confitería	Información	Mohos	Galletas con relleno de albaricoque	Polonia
Crustáceos y sus productos	Información	Cadmio	Cangrejos congelados	Bangladesh
	Información	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Camarones crudos congelados	Bangladesh
Frutas y vegetales	Alerta	Benzo (a) pireno	Chips de plátano	República Checa
	Alerta	Dimetoato y ometoato	Espinaca fresca	Bélgica
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Frijoles rojos congelados utilizados para ensalada LPC	China
	Alerta	Ocratoxina A	Pasas	Turquía
	Alerta	Plomo	Puré de maracuyá	Francia
	Alerta	Sulfito no declarado	Albaricoques secos	Afganistán
	Alerta	Sulfito no declarado	Albaricoques secos	Afganistán
	Alerta	Sustancia prohibida Heptacloro	Calabacines	Bélgica
	Información	Clorpirifos	Calabacines	Albania
	Información	Clorpirifos	Mandarinas	Perú
	Información	Clorpirifos	Naranjas	Desconocido
	Información	Clorpirifos	Naranjas peladas	Desconocido
	Información	Clorpirifos	Pimientos	Albania
	Información	Clorpirifos	Pimientos	Albania
	Información	Clorpirifos	Plátanos	Costa Rica
	Información	Clorpirifos, malation, primimifos-metil y lambda chialotrina	Frijoles	Camerún
	Información	Insectos	Espinacas congeladas	Francia
	Información	Metomilo	Coliflores	Polonia
	Información	Piedras	Garbanzos secos	Turquía
	Información	Sustancia no autorizada iprodiona	Manzanas verdes	España
Información	Sustancia no autorizada N, N-dietil-meta-toluamida (DEET)	Arándanos congelados orgánicos	Latvia	
Información	Sustancia no autorizada triazofos	Judías verdes	Laos	
Frutos secos y semillas	Alerta	Alto contenido de cianuro	Granos de almendra	Uzbekistán
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Proteína de almendra	España
	Alerta	<i>Salmonella</i> ser. Havana	Almendras	Alemania
	Información	Sulfito no declarado	Pistachos y mezcla de frutos secos	Ucrania
Helados y postres	Alerta	Almendra no declarado	Helado de vainilla	Polonia
	Alerta	Etiquetado insuficiente	Helado de pretzel	Alemania
	Alerta	Ingrediente lácteo no declarado	Postre vegano	Bélgica
	Alerta	Ingrediente lácteo no declarado	Postre vegano	Francia
	Información	Mal estado higiénico y recuento demasiado alto de mesófilos aeróbicos	Panna cotta	Italia
Hierbas y especias	Alerta	Hidrocarburos policíclicos aromáticos	Hojas de laurel	India
	Alerta	<i>Salmonella</i>	Pimienta negra	Vietnam
	Información	Aflatoxinas	Curry en polvo	
	Información	<i>Salmonella</i> group B	Mezcla de especias	Polonia, India, China, Egipto
Leche y productos lácteos	Alerta	<i>Aeromonas hydrophila</i> y <i>Aeromonas caviae</i>	Leche refrigerada	Alemania
	Alerta	<i>Escherichia coli</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	Queso de leche cruda de vaca	Francia
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Queso cheddar	Reino Unido
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Gorgonzola mascarpone	Italia
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso de oveja	Francia
	Información	Moldes	Yogurt de crema	Alemania

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	MOTIVO DE LA NOTIFICACIÓN	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO
Leche y productos lácteos	Información	Producción inadecuada	Postres lácteos para bebés	Francia
	Información	Tóxina botulínica	Bovinos de leche	Bélgica
Moluscos bivalvos y sus productos	Alerta	Cadmio	Mejillones congelados	Chile
	Alerta	<i>Escherichia coli</i>	Almejas vivas	Italia
	Alerta	Intoxicación alimentaria por norovirus GII	Almejas congeladas	Turquía
	Alerta	Toxinas diarreas de intoxicación por mariscos (DSP) - ácido okadaico	Mejillones vivos	Italia
	Alerta	Toxinas diarreas de intoxicación por mariscos (DSP) - ácido okadaico	Mejillones vivos	Italia
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Mejillones congelados	España
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Mejillones congelados	España
	Información	<i>Salmonella</i>	Ostras vivas	Países Bajos
	Otros productos y mezclas	Alerta	Contenido alto de gluten	Proteína de cáñamo
Alerta		Fragmentos de metal	Cebollas fritas crujientes	Países Bajos
Alerta		<i>Salmonella</i>	Varios productos con hummus	Reino Unido
Alerta		Sulfito no declarado	Dulces de regaliz	Bélgica
Información		Arsénico y mercurio	Alimentos para bebés con atún y verduras	República Checa
Información		<i>Salmonella</i>	Ensalada	Países Bajos
Pescados y productos pesqueros	Alerta	Clorato	Filetes de pangasius	Vietnam
	Alerta	Clorato	Filetes de pangasius	Vietnam
	Alerta	Clorato	Filetes de pangasius	Vietnam
	Alerta	Clorato de sustancia no autorizada	Filetes de pangasius congelados	Vietnam
	Alerta	Clorato no autorizado	Filetes de pangasius	Vietnam
	Alerta	Histamina	Atún aleta amarilla	España
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Caballa ahumada	Rumania
	Alerta	<i>Listeria monocytogenes</i>	Lomos de atún	Noruega
	Alerta	Mercurio	Atún aleta amarilla	España
	Alerta	Mercurio	Lomos de aguja azul	Portugal
	Alerta	Mercurio	Lomos de pez espada	España
	Alerta	Mercurio	Tiburón mako	Portugal
	Información	Alto contenido de componentes orgánicos volátiles	Merluza congelada	Argentina
	Información	Anisakis	Filetes de bacalao	Dinamarca
	Información	Anisakis	Filetes de caballa	Francia
	Información	Arsénico	Cynoscion spp.	Surinam
	Información	Arsénico	Filetes de lenguado de roca del norte (<i>Lepidopsetta polyxystra</i>)	China
	Información	Clorato	Filetes de pangasius	Vietnam
	Información	Clorato	Filetes de pangasius	Vietnam
	Información	Cloruro de benzalconio (BAC)	Filetes de pangasius	Vietnam
Información	Cuerpo extraño	Hígado de bacalao enlatados	Letonia	
Información	Histamina	Caballa refrigerada	Francia	
Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Salmón ahumado	Grecia	
Información	Mercurio	Dorada	Marruecos	

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

CATEGORÍA DE ALIMENTO	TIPO DE NOTIFICACIÓN	MOTIVO DE LA NOTIFICACIÓN	ALIMENTO	PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO
Pescados y productos pesqueros	Información	Mercurio	Tiburón azul	Indonesia
	Información	Novel food no autorizado	Camarones apanados	Vietnam
	Información	Sulfadiazina sobre LMR	Tilapia congelada	China
Platos preparados y snacks	Alerta	Etiquetado insuficiente	Numerosos platos preparados	Países Bajos
	Alerta	Ingrediente lácteo no declarado	Chips con sabor a salsa de tomate	Bélgica
	Alerta	Mostaza no declarada	Platos de verduras preparadas	España
	Información	Cuerpo extraño (pasador de metal)	Nueces	España
	Información	Etiquetado insuficiente	Plato de fideos instantáneos	Italia
	Información	Fragmentos de vidrio	Linguini de salmón y espinacas	Bélgica
	Información	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ensalada de camarones	Países Bajos
Sopas, caldos, salsas y condimentos	Alerta	Controles insuficientes	Salsas	Reino Unido
	Alerta	Fragmentos de vidrio	Caldo de verduras	Alemania
	Alerta	Sésamo, mostaza y apio no declarados	Salsas de barbacoa	Estados Unidos
	Alerta	Trigo no declarado	Salsa teriyaki	Taiwán
	Información	No apto para el consumo humano	Mayonesa	Dinamarca
	Información	Mercurio	Tiburón azul	Indonesia
	Información	Novel food no autorizado	Camarones apanados	Vietnam
	Información	Sulfadiazina sobre LMR	Tilapia congelada	China

 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/>