

SEPTIEMBRE DE 2020 | EDICIÓN 62

InfoBIC

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 InfoBIC.

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 InfoBIC 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.

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.



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Regulaciones y Normas

- El Departamento de Agricultura (OFS) y el Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (FSIS) de Estados Unidos. tiene un plan para disminuir la Salmonella , una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos. [La hoja de ruta para reducir la salmonela:](#) impulsando el cambio a través de políticas basadas en la ciencia describe programas y políticas que se basan en la ciencia, se basan en datos y promueven la innovación para reducir la salmonela en los productos cárnicos, avícolas y de huevo. [Fuente.](#)
- El 17 de septiembre de 2020, China notificó 1.673 límites máximos de residuos (LMR) para 187 plaguicidas a la Organización Mundial del Comercio como G / SPS / N / CHN / 1172. Los LMR cubren una variedad de productos hortícolas, semillas oleaginosas y cereales. China no ha anunciado una fecha propuesta de entrada en vigor para los LMR. [Fuente.](#)

Noticias Nacionales

- El lunes 21 de septiembre comenzó a funcionar una nueva certificación sanitaria entre Chile y la Unión Europea (UE) con el formato paperless o 'sin papeles', para el intercambio de productos de origen vegetal. Esto, tras el término de los trabajos para la construcción del sistema de transmisión HUB/IPPC, que finalizó con el comienzo de las operaciones. El trabajo entre los organismos inició en mayo de este año, con el intercambio de los primeros certificados fitosanitarios electrónicos (ePhysto). [Fuente.](#)



Brotos Alimentarios

Ciencia e innovación

- Más de 40 personas están enfermas y casi un tercio ha necesitado tratamiento hospitalario como parte de un brote de Shigella transmitido por los alimentos en Dinamarca. [Fuente.](#)
- Los funcionarios de salud pública en Francia están investigando un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos que se sospecha es causado por fuet, un tipo de salchicha de España. El producto también se envió a Bélgica. En total, se han identificado 18 pacientes con salmonelosis. Se enfermaron entre el 8 de julio y el 3 de agosto, según Santé publique France. Todos los pacientes, incluidos 12 niños, habían consumido el embutido curado español. [Fuente.](#)
- En Vietnam se han reportado al menos nueve casos de botulismo transmitido por alimentos con un vínculo a una marca de paté. Todos los pacientes han requerido hospitalización. [Fuente.](#)



- Investigación realizada por científicos en Australia podría ayudar a abrir nuevas posibilidades para tratar las infecciones por E. coli enterohemorrágica (EHEC). Los microbiólogos descubrieron una vía molecular que controla la producción de la toxina Shiga. Los hallazgos fueron publicados en la revista [Proceedings of the National Academy of Sciences \(PNAS\).](#)
- Dos agencias en los Países Bajos han analizado la prevalencia de patógenos seleccionados en pollos para la producción de carne. El estudio reafirmó que Campylobacter, Salmonella y bacterias productoras de betalactamasa de espectro extendido (BLEE) en granjas de pollos de engorde pueden transmitirse a los humanos a través del consumo de carne y el contacto directo o indirecto. STEC y Listeria se encontraron en muy pocas granjas de pollos de engorde, lo que significa que es probable que los sitios tengan menos importancia en la propagación de Listeria y STEC y presenten un riesgo limitado. [Fuente.](#)

Información General

- La Organización Mundial de la Salud (OMS) solicita datos sobre el metilmercurio y el mercurio total en determinadas especies de peces. Se excluyen los tipos de pescado para los que ya se han establecido límites máximos. Las personas están expuestas principalmente al metilmercurio cuando comen pescado y mariscos que contienen el compuesto. Puede afectar negativamente al cerebro y al sistema nervioso en crecimiento de un bebé. Los datos deben enviarse antes del 15 de diciembre de 2020. Puede encontrar más [información aquí](#).
- Otra convocatoria se relaciona con la reunión del Comité Mixto FAO / OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) prevista para junio de 2021. Abarca datos toxicológicos, de evaluación de la exposición alimentaria y tecnológicos. La fecha límite es el 31 de diciembre de 2020. [Para los aditivos alimentarios que se considerarán en la reunión](#), se invita a los gobiernos, organizaciones, productores de estos productos químicos e individuos a presentar datos para las evaluaciones toxicológicas, la preparación de especificaciones de identidad y pureza y para estimar la ingesta de los compuestos enumerados.
- Un sistema europeo utilizado por los países para informar sobre brotes registró un número récord de alertas en 2019. En 2019, 23 de los 52 países de la red iniciaron 88 consultas urgentes y una el ECDC. En promedio, 11 países respondieron a cada alerta y 31 respondieron al menos a una. Las consultas urgentes estaban relacionadas con la salmonelosis (44 %), seguida de la listeriosis (23%), la infección por E. coli productora de toxina Shiga (STEC) (12 %) y la hepatitis A (9 %). [Fuente](#).

Más información

Para descargar los informes anteriores haz clic en el siguiente enlace:
<http://www.achipia.gob.cl/inicio/prensa-y-publicaciones/infoobic/>



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria