

OCTUBRE DE 2020 | EDICIÓN 63

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

Noticias Nacionales

- El Ministerio de Salud junto a Chilealimentos iniciaron una evaluación para el uso de aditivos alimentarios en Chile. El Ministerio de Salud ha estimado pertinente que las empresas de la industria alimentaria realicen un levantamiento de información asociado a la evaluación de los productos en relación con las categorías de alimentos según la estructura Codex Alimentarius por la cual rige la normativa nacional de aditivos. [Fuente.](#)
- El Instituto de Ciencias Biológicas (ICB) de la Universidad de Talca lleva años investigando plantas y semillas que puedan sobrevivir y producir en condiciones ambientales extremas como la sequía, la salinidad y los cambios constantes de temperatura. Es así como han creado una variedad de maíz con genes que soportan estrés hídrico derivadas de plantas de tomates silvestre nacional. [Fuente.](#)
- [USDA ha publicado un informe](#) completo del mercado chileno horeca en alimentos. El sector retail chileno para alimentos está compuesto por una combinación de grandes supermercados, tiendas de abarrotes medianas, tiendas de conveniencia, mercados de estaciones de servicio y miles de pequeñas tiendas independientes de barrio. [Ver informe aquí.](#)



Brotos Alimentarios

- Los funcionarios de salud pública en los Estados Unidos han confirmado que diez personas, todas han requerido hospitalización, están infectadas con una cepa de *Listeria* en tres estados: Florida, Massachusetts y Nueva York. Una muerte en Florida está asociada con el brote. Los casos se encuentran bajo investigación y han sido relacionados a carnes embutidas, tales como salami, mortadela y prosciutto. [Fuente.](#)
- En China, nueve personas de la misma familia han muerto en China después de consumir fideos de maíz caseros. La familia había comido un plato local conocido como suantangzi a principios de este mes. Se cree que la comida casera estuvo congelada en el refrigerador de la familia hasta por un año. Se detectó ácido bongkrekico en los fideos y en muestras tomadas de pacientes. [Fuente.](#)
- En Francia, dos personas murieron después de comer carne de caballo cruda o poco cocida. Se proporcionó información sobre dos brotes relacionados al consumo de carne de caballo no cocida. El primer brote con 20 pacientes enfermos a causa de *Salmonella* Newport fue detectado en agosto de este año. Se aislaron cepas de pacientes entre el 4 de julio y el 22 de agosto. Nueve pacientes fueron hospitalizados y se informaron dos muertes. En septiembre se detectó un segundo brote debido a *Salmonella* Typhimurium monofásica, donde se han reportado 33 pacientes. Las cepas de *Salmonella* se aislaron entre el 31 de julio y el 11 de septiembre, tres fueron hospitalizadas pero no se reportaron muertes. [Fuente.](#)
- En Estados Unidos, Minnesota, se investigó un brote de *Salmonella* entre los clientes de un bar de jugos. Aún no se ha identificado una fuente específica del brote, pero el Departamento de Salud de Minnesota informa que todos los pacientes confirmados tienen infecciones de una variante específica de *Salmonella* Paratyphi B, lo que significa que lo más probable es que hayan enfermado por la misma fuente. [Más información aquí.](#)
- Más de 30 personas han necesitado tratamiento hospitalario en Italia por sospecha de intoxicación por botulismo. Los enfermos son trabajadores de la construcción y las investigaciones iniciales apuntan a una comida compartida de ensalada que contiene atún, tomate y mozzarella. [Fuente.](#)



Información General

- La International Food Safety Authorities Network (INFOSAN) estuvo involucrada en 37 eventos de julio a septiembre. 10 de los 18 incidentes relacionados con riesgos biológicos involucraron *Salmonella*, mientras que el siguiente fue *E. coli* y *Listeria monocytogenes* con dos cada uno. Seis eventos involucraron un alérgeno no declarado. Cinco se debieron a un peligro físico como plástico, vidrio y materias extrañas. [Fuente.](#)
- Los expertos de la FAO y la OMS volverán a examinar la *Listeria monocytogenes* en los alimentos listos para el consumo (LPC), esto se debe a los avances en el diagnóstico y los cambios en la epidemiología de los brotes de listeriosis. Las Reuniones Conjuntas de Expertos FAO / OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) están previstas del 20 de octubre al 6 de noviembre. [Fuente.](#)
- El trabajo sobre higiene alimentaria, alérgenos y apoyo al comercio de alimentos en África ha sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius, que se reunió recientemente. En la primera parte de la reunión virtual se acordaron seis áreas de trabajo nuevo. Un tema nuevo fue la creación de directrices para apoyar el desarrollo de leyes alimentarias armonizadas en África. Durante la reunión se adoptó el código de prácticas sobre gestión de alérgenos alimentarios para empresas. También acordaron un documento revisado de principios generales de higiene de los alimentos y su anexo de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Se iniciarán esfuerzos para elaborar directrices para el abastecimiento, el uso y la reutilización seguros del agua en la producción de alimentos que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos en toda la cadena. [Fuente.](#)
- La Comisión Europea ha hecho público el informe del Sistema de Alerta Rápida para alimentos y piensos de la UE (RASFF) correspondiente al año 2019. El informe destaca la existencia de 4.118 notificaciones en toda la Unión Europea, de las cuales 1.175 fueron notificaciones de alerta alimentaria. También contiene información pormenorizada por Estado miembro, así como por tipo de riesgo y alimento implicado. Puede encontrar más [información aquí.](#)
- En España, AESAN actualizó sus recomendaciones para la población infantil sobre el consumo de hortalizas de hoja por la presencia de nitratos. Teniendo en cuenta las conclusiones de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre nitratos en hortalizas, los hábitos de consumo y las recomendaciones de los pediatras en España. [Fuente.](#)
- La Comisión Europea lanzó una consulta pública sobre su plan de acción sobre agricultura orgánica. Simultáneamente, propuso el aplazamiento por un año de la entrada en vigor de la nueva legislación de la Unión Europea (UE) sobre agricultura ecológica debido a la pandemia de COVID-19. La legislación debería entrar en vigor en enero de 2022 en lugar de a principios de 2021 como lo solicitaron los estados miembros de la UE y otras partes interesadas, ya que el trabajo en la legislación secundaria se ha ralentizado como resultado de la pandemia, según un comunicado de prensa de la Comisión. [Fuente.](#)
- Un proyecto de tres años con 23 socios de 12 países analizará el futuro del sistema europeo de seguridad alimentaria. El esfuerzo, denominado "FOODSAFETY4EU", será coordinado por el Consiglio Nazionale Delle Ricerche (CNR) en Italia. El trabajo está programado para ejecutarse desde principios de 2021 hasta finales de 2023 con un presupuesto de € 3 millones (\$ 3,5 millones). Una plataforma de múltiples partes interesadas permitirá a los socios acceder a recursos y datos, sincronizar las estrategias de investigación sobre seguridad alimentaria, compartir e intercambiar conocimientos científicos y contribuciones para el futuro del sistema de seguridad alimentaria de la UE. [Fuente.](#)

Más información

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