

MARZO - ABRIL DE 2022 | EDICIÓN N°65

InfOBIC



INFORMATIVO DEL
**OBSERVATORIO EN INOCUIDAD
Y CALIDAD ALIMENTARIA**

ACHIPIA





INFORMATIVO DEL
**OBSERVATORIO EN INOCUIDAD
Y CALIDAD ALIMENTARIA**

ÍNDICE:

NOTICIAS NACIONALES.....	3
NOTICIAS INTERNACIONALES.....	6
NOTIFICACIONES NACIONALES	17
NOTIFICACIONES EUROPA	19
RETIROS ESTADOS UNIDOS.....	29
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES.....	33



NOTICIAS NACIONALES

BROTOS:

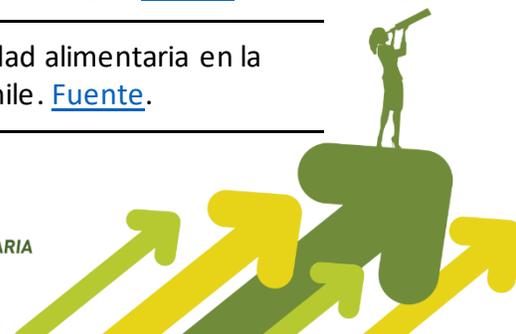
FECHA	NOTICIA
04 de abril 2022	Niño de 3 años murió intoxicado por consumir mariscos con marea roja en Calbuco. Otras tres personas que ingirieron los productos fueron trasladados al recinto asistencial puertomontino, donde se encuentran en estado grave. Fuente .

NORMATIVAS:

FECHA	NOTICIA
Marzo 2022	Análisis a la Resolución 7.550 exenta de SAG que “Establece el sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación”. Fuente .
22 de marzo 2022	SAG prohíbe el registro, fabricación, venta y utilización de una serie de antimicrobianos (antibióticos) considerados críticos para la salud. Fuente .
01 de abril 2022	El SAG realizó una visita a la planta de APFRUT en el marco de la implementación de la resolución 7.550 exenta, que establece el sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación, y que deroga la resolución N° 3.410/2002. Fuente .

CIENCIA E INVESTIGACION:

FECHA	NOTICIA
17 de marzo 2022	Estudio: Científicos de la U. de Chile medirán contaminación por microplásticos y toxinas en el mar de Chiloé. Fuente .
15 de abril 2022	Estudio: USACH: PET (polietileno tereftalato) reciclado revoluciona la industria de alimentos gracias a la nanotecnología. Fuente .
19 de abril 2022	Estudio: Especialista de INIA evalúa inocuidad alimentaria en la carne de cordero producida en el sur de Chile. Fuente .



19 de abril 2022	Startup Chilena (AdClean) crea inédita tecnología para evitar intoxicaciones alimentarias. Fuente .
21 de abril 2022	Proyecto: Nanopartículas fluorescentes detectarían plaguicidas para asegurar la inocuidad de los alimentos. Fuente .

OTROS:

FECHA	NOTICIA
07 de marzo 2022	PDI investiga muerte de pescador tras consumir mariscos en faena de Aysén: "No sabemos si es por marea roja". Fuente .
08 de marzo 2022	FAO reconoce a Chile como "campeón" en la promoción de frutas y verduras. Fuente .
09 de marzo 2022	ACHIPIA e IICA lanzan Almanaque de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos de las Américas. Fuente .
15 de marzo 2022	La Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) lanzó el documento "Seguridad alimentaria en tiempos de pandemia, 2020-2021". Fuente .
15 de marzo 2022	SERNAPESCA informa cierre de nueva área en Calbuco por parte de Seremi de Salud, debido a la presencia de yesotoxinas en concentraciones tóxicas. Fuente .
18 de marzo 2022	Los Frutantes realizan concierto en Cerro Navia previo a su presentación en Kidzapalloza 2022. Fuente .
22 de marzo 2022	Esva rechaza investigación sobre contaminación en agua potable de Región de Valparaíso: "Concesión cumple con la exigente norma chilena". Fuente .
29 de marzo 2022	Comité de Codex sobre higiene desarrolla guía sobre manejo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Fuente .
31 de marzo 2022	SAG inicia convocatoria para priorización de evaluación de solicitudes para autorización de plaguicidas. Fuente .
04 de abril 2022	Marea Roja: Salud ampliará su horario de atención para el laboratorio de toxinas marinas, debido a que se acerca Semana



	Santa y el consumo de productos del mar se hace más fuerte. Fuente.
07 de abril 2022	Subsecretario de Salud Pública coordina acciones sanitarias por Marea Roja. Fuente.
08 de abril 2022	USACH: CO-INVENTA seguirá potenciando a la industria nacional de envases y a la industria de alimentos hasta el 2023. Fuente.
08 de abril 2022	Medialuna de Rancagua: Seremi de Salud revisa protocolos Covid-19 como también la inocuidad alimentaria de las cocinerías, en el marco del Campeonato Nacional de Rodeo. Fuente.
08 de abril 2022	Denuncia de carne de perro en anticucho: "Su consumo conlleva riesgos sanitarios". Fuente.
12 de abril 2022	Colaboración entre ACHIPIA y FAO posibilita elaboración de Manual para la Formación de Manipuladores de Alimentos. Fuente.
12 de abril 2022	Diego Varela es nombrado Secretario Ejecutivo de ACHIPIA. Fuente.
19 de abril 2022	Más de 16 mil toneladas de productos del mar fueron controladas por SERNAPESCA durante Semana Santa. Fuente.



NOTICIAS INTERNACIONALES

BROTOS:

CONT.	FECHA	PAÍS	NOTICIA
AMÉRICA	10 de marzo 2022	Estados Unidos	Dos personas terminan en el hospital con irregularidades cardiacas después de consumir jengibre en polvo. Las autoridades señalan que el producto puede contener polvo de acónito venenoso. Fuente.
AMÉRICA	16 de marzo 2022	Estados Unidos	Las autoridades informan que decenas de personas están enfermas en un nuevo brote de <i>Salmonella Saintpaul</i> . La causa del brote no ha sido identificada. Fuente.
AMÉRICA	21 de marzo 2022	Canadá	Empresa retira ostras vinculadas a brote de norovirus; decenas de afectados. Fuente. Actualización (07 de abril). Fuente.
AMÉRICA	12 de abril 2022	Estados Unidos	Potencial brote de <i>Salmonella</i> relacionado con productos de carne molida, Utah. Fuente.
AMÉRICA	15 de abril 2022	Argentina	Se han detectado casi 50 casos de infección por <i>Trichinella spiralis</i> . El Ministerio de Salud comunicó a las personas que tengan cuidado al comer o vender productos de cerdo. Fuente.
AMÉRICA	16 de abril 2022	Estados Unidos	Las autoridades de Alabama están investigando cuatro casos de <i>E. coli</i> O157:H7 en niños. Fuente.
AMÉRICA	20 de abril 2022	Estados Unidos	El USDA mantiene bajo investigación un nuevo brote de <i>Salmonella</i> , posiblemente relacionado con pollo. Fuente.
AMÉRICA	21 de abril 2022	Estados Unidos	FDA investiga brote relacionado con cereales. Se han presentado informes de todo el país sobre enfermedades relacionadas con el cereal "Lucky Charms". Fuente.
EUROPA	02 de marzo	Dinamarca	Tres personas murieron en brote de <i>E. coli</i> ; docenas más de infectados. Diferentes instituciones



			encontraron que la fuente de infección eran los cebollines importados. Fuente.
EUROPA	08 de marzo 2022	Finlandia	Dos brotes de <i>Yersinia enterocolitica</i> del serotipo O:3 en las regiones de Savo Sur y Helsinki-Uusimaa.
EUROPA	04 de abril 2022	Francia	Brote de <i>Escherichia Coli</i> por consumo de pizza congelada: 2 muertes y 75 enfermos. Fuente.
EUROPA	04 de abril 2022	Europa	Huevos de chocolate de una reconocida empresa son retirados del mercado por un brote de <i>Salmonella</i> . Fuente. Actualización (07 de abril). Fuente. Actualización (27 de abril). Fuente.
EUROPA	04 de abril 2022	Reino Unido	Una docena de personas son parte de un brote de <i>Listeria monocytogenes</i> relacionado con pescado ahumado. Fuente.
OCEANÍA	11 de marzo 2022	Nueva Zelanda	Queso retirado del mercado por vínculo con infecciones por <i>Listeria monocytogenes</i> . Fuente.

NORMATIVAS:

CONT.	FECHA	PAÍS	NOTICIA
AMÉRICA	16 de marzo 2022	Estados Unidos	La FDA no hará cumplir ciertas regulaciones de la FSMA. Fuente.
AMÉRICA	01 de abril 2022	México	Publican normativa oficial para bebidas no alcohólicas, jugos y néctares de frutas u hortalizas que entrará en vigor en enero 2023. Fuente.
AMÉRICA	05 de abril 2022	Argentina	Publican normativa de rotulación frontal de alimentos envasados. Fuente.
AMÉRICA	10 de abril 2022	Perú	Gobierno hizo oficial una modificación al reglamento de la leche y productos lácteos. Fuente.



AMÉRICA	15 de abril 2022	Canadá	Realizan consulta para eliminar el uso del pesticida chlorothalonil en diversos cultivos. Fuente.
AMÉRICA	29 de abril 2022	Estados Unidos	La FDA anuncia medidas para limitar el plomo en los jugos. Fuente.
AMÉRICA	29 de abril 2022	Estados Unidos	La EPA suspende el uso del pesticida dimetil tetraclorotereftalato (DCPA), que se utiliza ampliamente en verduras de hoja verde y brócoli, alegando posibles riesgos para la salud. Fuente.
EUROPA	09 de marzo 2022	España	Proyecto legislativo sobre controles oficiales de alimentos y su régimen sancionador. Fuente.
EUROPA	30 de marzo 2022	Europa	Furanos y alquifuranos, próximos límites en la legislación sobre contaminantes. Fuente.
EUROPA	06 de abril 2022	Europa	Crisis Ucrania y etiquetado de alimentos: 5 puntos a considerar. AESAN: Nota informativa sobre medidas excepcionales y temporales de etiquetado en el marco del Reglamento (UE) 1169/2011. Fuente.
EUROPA	11 de abril 2022	Europa	Los productos alimenticios y agrícolas importados a la Unión Europea pronto tendrán que cumplir con los estándares ambientales y de salud de la UE. Fuente.
EUROPA	11 de abril 2022	España	Comisión Europea cuestiona a España por permitir pesticidas prohibidos en la UE. Fuente.
EUROPA	20 de abril 2022	Europa	Contenidos máximos de contaminantes. Legislación en constante evolución. Fuente.
EUROPA	21 de abril 2022	Reino Unido	El Reino Unido se ha convertido en el primer país del mundo en regular el mercado de extractos de cannabis legales seguros y consumidos por vía oral. Fuente.



ASIA	28 de abril 2022	Taiwán	Actualizan lista de Límites Máximos de Residuos (MRLs) permitidos en alimentos. Fuente.
ASIA	29 de abril 2022	China	Alimentos: guía de requisitos, normativa y procedimientos para exportar a china. Fuente.
MUNDIAL	25 de marzo 2022	Mundial	Nueva guía del Codex para el manejo de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Fuente.

CIENCIA E INVESTIGACION:

CONT.	FECHA	PAÍS	NOTICIA
AMÉRICA	07 de marzo 2022	Estados Unidos	Los cultivos de microbios saludables reemplazarán los aditivos en los alimentos. Fuente.
AMÉRICA	15 de marzo 2022	Uruguay	Uruguay avanza hacia la implementación de tecnologías “blockchain” en la producción y comercialización de carne de ovino. Fuente.
AMÉRICA	18 de marzo 2022	Estados Unidos	Estudio: Investigación universitaria encuentra un método alternativo para el cultivo de <i>Salmonella</i> . Fuente.
AMÉRICA	23 de marzo 2022	Estados Unidos	Estudio: USDA señala que la <i>Salmonella</i> causa la mayoría de las infracciones de importación basadas en patógenos, 2002–2019. Fuente.
AMÉRICA	28 de marzo 2022	México	La producción de carne de cerdo en México sigue al alza, impulsada por estándares de sanidad e inocuidad. Fuente.
AMÉRICA	11 de abril 2022	Estados Unidos	Estudio: USDA acaba de publicar un estudio donde observa dos décadas de evolución de <i>Escherichia coli</i> (STEC) O157:H7. Fuente.
AMÉRICA	15 de abril 2022	Estados Unidos	Estudio: Encuentran un vínculo entre el momento de la cosecha y la presencia de <i>E. coli</i> en la lechuga romana. Fuente.



AMÉRICA	21 de abril 2022	Estados Unidos	La FDA publica datos sobre RAM en <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> . Fuente .
AMÉRICA	21 de abril 2022	Estados Unidos	Estudio: Se analizan los peligros de lavar las aves de corral; 25% contaminó su ensalada. Fuente .
AMÉRICA	25 de abril 2022	Estados Unidos	Estudio: Riesgos para la inocuidad alimentaria de cosechar productos agrícolas caídos. Fuente .
EUROPA	05 de marzo 2022	Estonia	Estudio: Los productos de carne de pollo importados presentan un mayor riesgo de infección por <i>Campylobacter</i> que las aves de corral domésticas. Fuente .
EUROPA	09 de marzo 2022	Europa	La EFSA publica una opinión científica sobre el procesamiento de alimentos a alta presión (HPP). Fuente .
EUROPA	11 de marzo 2022	Europa	Reporte: Los productos falsificados continúan representando un riesgo para la salud pública. Fuente .
EUROPA	15 de marzo 2022	Italia	Desarrollan instrumento que mide dureza de la pulpa en tomates, cerezas y arándanos. Fuente .
EUROPA	20 de marzo 2022	Inglaterra	Estudio: El número de infecciones por <i>E. coli</i> O157 en Inglaterra muestra una tendencia a la baja, según un estudio que cubre 11 años de datos de vigilancia. Fuente .
EUROPA	26 de marzo 2022	Italia	Estudio: Nuevas soluciones tecnológicas para evitar la contaminación microbiológica en la conservación. Fuente .
EUROPA	26 de marzo 2022	Europa	Estudio: Brechas en la investigación sobre los riesgos para la salud de la economía circular (riesgos emergentes). Fuente .



EUROPA	28 de marzo 2022	Inglaterra	Estudio: Los casos y brotes de <i>E. coli</i> O157 disminuyen entre 2009 y 2019. Fuente.
EUROPA	30 de marzo 2022	Reino Unido	Estudio: Resistencia antimicrobiana en carne de cordero y pavo del Reino Unido. Fuente.
EUROPA	31 de marzo 2022	Europa	La UE informa una alta RAM en <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> . Fuente.
EUROPA	4 de abril 2022	Reino Unido	El Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IFST) publica nueva guía de inocuidad alimentaria para directores. Fuente.
EUROPA	04 de abril 2022	España	Las etiquetas colorimétricas pueden ayudar a reducir el desperdicio alimentario. Fuente.
EUROPA	5 de abril 2022	Europa	Informe anual: EFSA publica sobre los niveles de residuos de plaguicidas en alimentos. Fuente.
EUROPA	20 de abril 2022	Europa	Todo lo que tienes que saber sobre el control de la migración para las nuevas soluciones de envasado más sostenibles. Fuente.
EUROPA	20 de abril 2022	Europa	EFSA presta su asesoramiento científico para crear perfiles nutricionales dentro de la estrategia De la granja a la mesa. Fuente.
EUROPA	20 de abril 2022	Francia	La Agencia Francesa (ANSES) identifica principales peligros en quesos de leche cruda; Las infecciones por <i>E. coli</i> encabezan la lista. Fuente.
EUROPA	29 de abril 2022	Europa	Informe científico: La EFSA analiza los futuros retos de la inocuidad alimentaria. Fuente.
OCEANÍA	21 de abril 2022	Australia	Estudio: Investigación sugiere contaminación plástica en pescados y mariscos. Fuente.



MUNDIAL	07 de marzo 2022	Mundial	Informe: La FAO a publicado un documento donde señala los posibles beneficios y riesgos asociados a la alimentación del mañana. Fuente . Informe .
MUNDIAL	29 de marzo 2022	Mundial	Informe: Nueva evidencia de viabilidad de los sistemas alimentarios ecológicos. Fuente .
MUNDIAL	12 de abril 2022	Mundial	Expertos comparten sus ideas sobre el enfoque de "Una sola salud" en materia de inocuidad alimentaria. Fuente .
MUNDIAL	25 de abril 2022	Mundial	Estudios: El Instituto de Tecnólogos de los Alimentos (IFT) ha publicado dos estudios sobre los desafíos que plantea la contaminación viral para la inocuidad alimentaria, desde una perspectiva global. Fuente .

OTROS:

CONT.	FECHA	PAÍS	NOTICIA
AMÉRICA	01 de marzo 2022	Estados Unidos	La FDA modifica acciones de cumplimiento para productos importados, tales como: melones, pimientos, fórmula infantil y más. Fuente .
AMÉRICA	05 de marzo 2022	Colombia	Programa de la FDA ofrece a los organismos de acreditación ayuda para dar la aprobación a los laboratorios para los ensayos de alimentos. Fuente .
AMÉRICA	07 de marzo 2022	Estados Unidos	La FDA realiza una determinación de "bajo riesgo" para la comercialización de productos de ganado vacuno modificados genéticamente. Fuente .
AMÉRICA	08 de marzo 2022	Estados Unidos	<i>Salmonella</i> y exceso de metales pesados hacen que la FDA actúe sobre los alimentos importados. Fuente .
AMÉRICA	14 de marzo 2022.	Estados Unidos	La FDA advierte a las empresas extranjeras y nacionales sobre las infracciones de importación. Fuente .



AMERICA	15 de marzo 2022	Estados Unidos	FDA actualiza alertas de importación para ciertos mariscos, papayas y agua embotellada. Fuente.
AMÉRICA	22 de marzo 2022	Argentina	Senasa evitó el consumo de alimentos que no garantizaban su inocuidad y sanidad. Fuente.
AMÉRICA	04 de abril 2022	Estados Unidos	Los consumidores, el USDA, la industria, los científicos y los votantes dicen que es hora de hacer que las aves de corral sean más seguras. Fuente.
AMÉRICA	07 de abril 2022	Argentina	Se oficializó la recomendación sobre sanidad e inocuidad de las producciones de la Agricultura Familiar, declarada por el Consejo del Mercado Común (CMC) del Sur, Mercosur. Fuente.
AMÉRICA	08 de abril 2022	Argentina	Israel verificó el sistema de Inocuidad de productos de origen animal de la Argentina. Fuente.
AMÉRICA	08 de abril 2022	Colombia	Makro, primer supermercado en Colombia en asegurar inocuidad de productos. Fuente.
AMERICA	13 de abril 2022	Estados Unidos	Pesticidas encontrados en el 70% de los productos agrícolas de EE. UU. Fuente.
AMÉRICA	15 de abril 2022	Estados Unidos	Nuevo modelo HACCP del FSIS para carne asada completamente cocida, no estable en almacenamiento. Fuente.
AMÉRICA	22 de abril 2022	Estados Unidos	Resumen de las mejores prácticas de trazabilidad de productos. Fuente.
AMÉRICA	24 de abril 2022	Perú	SANIPES garantizó inocuidad de recursos pesqueros frente a derrame de petróleo en Perú. Fuente.



AMÉRICA	25 de abril 2022	Estados Unidos	La FDA busca comentarios sobre la nueva guía con respecto a las evaluaciones de alérgenos alimentarios. Fuente.
AMÉRICA	27 de abril 2022	Guatemala	Fortalecen proyecto para producir alimentos sanos e inocuos. MAGA firmó un convenio para ejecutar el Plan Estratégico del Codex Alimentarius. Fuente.
EUROPA	01 de marzo 2022	Reino Unido	Una coalición en el Reino Unido ha pedido un acuerdo con Europa sobre las normas alimentarias posteriores al Brexit. Fuente.
EUROPA	03 de marzo 2022	Europa	Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos para humanos y animales disminuyen en 2020, dice la EFSA. Fuente.
EUROPA	03 de marzo 2022	Finlandia/ Suiza	Finlandia y Suiza ven aumentar los retiros de alimentos. Fuente.
EUROPA	07 de marzo 2022	Reino Unido	La evolución de los sistemas de compra y venta de alimentos en línea tendrá consecuencias para la inocuidad alimentaria, según la FSA. Fuente.
EUROPA	09 de marzo 2022	Reino Unido	El Reino Unido no está de acuerdo con la posición de la UE sobre el dióxido de titanio. Fuente.
EUROPA	11 de marzo 2022	Reino Unido	La Agencia de Normas Alimentarias (FSA) y otros monitorean los posibles impactos alimentarios de la invasión de Ucrania. Fuente.
EUROPA	16 de marzo 2022	Países Bajos	Agencias españolas y Europol implicadas en investigación de fraude cárnico holandés. Fuente.
EUROPA	17 de marzo 2022	Irlanda	La Agencia irlandesa emite una advertencia de arsénico en la leche de arroz luego de la queja del consumidor. Fuente.
EUROPA	30 de marzo 2022	Reino Unido/ Irlanda	Las Agencias del Reino Unido e Irlanda advierten sobre los riesgos de las barras de chocolate Wonka falsas. Fuente.



EUROPA	06 de abril 2022	Europa	Las cifras de la UE muestran altos niveles de resistencia a los antibióticos en las bacterias transmitidas por los alimentos. Fuente .
EUROPA	12 de abril 2022	España	Fraude de azafrán y aceite de oliva descubierto en España. Fuente .
EUROPA	21 de abril 2022	Europa	La UE ve un aumento en los hallazgos de pesticidas en alimentos por encima de los límites legales, según datos de la EFSA. Fuente .
ASIA	01 de marzo 2022	China	Actualizan procedimientos técnicos en la cadena de frío para alimentos (buscan prevenir y controlar el COVID-19). Fuente .
OCEANÍA	12 de marzo 2022	Nueva Zelanda	Funcionarios en Nueva Zelanda informan un aumento de 10 veces en las infecciones <i>por Vibrio parahaemolyticus</i> en comparación con el mismo mes (enero) del año anterior. Fuente .
OCEANÍA	13 de marzo 2022	Australia	Consejos de inocuidad alimentaria emitidos después de las inundaciones en Australia. Fuente .
MUNDIAL	04 de marzo 2022	Mundial	La FAO evalúa el papel de la inocuidad de los alimentos en tiempos de inseguridad alimentaria. Fuente .
MUNDIAL	10 de marzo 2022	Mundial	La OMS anunció el tema del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2022, "Alimentos más seguros, mejor salud". Fuente .
MUNDIAL	22 de marzo 2022	Mundial	El Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente se une a la alianza para implementar el enfoque "One Health". Fuente .
MUNDIAL	23 de marzo 2022	Mundial	Codex desarrolla guía sobre manejo de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Fuente .
MUNDIAL	29 de marzo 2022	Mundial	El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (DMIA) celebrado cada 7 de junio, este año llega a



			su cuarta edición, cobrando cada vez más relevancia a nivel mundial. Fuente .
MUNDIAL	29 de marzo 2022	Mundial	GFSI encuestará a la industria de inocuidad alimentaria sobre las opiniones de los objetivos de desarrollo sostenible. Fuente .
MUNDIAL	06 de abril 2022	Mundial	Artículo: ¿Qué líneas tecnológicas marcarán la alimentación para un futuro sostenible? Fuente .
MUNDIAL	09 de abril 2022	Mundial	La FAO busca expertos en inocuidad alimentaria para trabajar productos basados en células. (tema emergente). Fuente .
MUNDIAL	20 de abril 2022	Mundial	La FAO publica un documento sobre estrategias regulatorias para contrarrestar el fraude alimentario. Fuente .
MUNDIAL	21 de abril 2022	Mundial	La Organización Mundial de la Salud (OMS) celebra la primera reunión de la comunidad de inocuidad de los alimentos. Fuente .
MUNDIAL	22 de abril 2022	Mundial	La OMS y la FAO están buscando datos y expertos sobre <i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en la carne de aves. Fuente .



NOTIFICACIONES NACIONALES

Notificaciones publicadas por la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

Entre el 1 de marzo y el 30 de abril de 2022 se presentaron diecinueve (19) notificaciones en alimentos para consumo humano, dieciocho (18) notificaciones en el exterior y una (1) notificación en Chile. La lista se puede ver en detalle a continuación (Tabla 1).

Tabla 1. *Notificaciones de productos chilenos, del 1 de marzo al 30 de abril de 2022.*

LUGAR	CATEGORÍA ALIMENTO	PRODUCTO	PELIGRO (MOTIVO NOTIFICACIÓN)	TIPO DE EVENTO	PAÍS/ REGIÓN
Exterior	Frutas y verduras:	Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán



		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
		Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Rechazo	Taiwán
Pescados y productos de la pesca:		Salmón	<i>Listeria monocytogenes</i>	Rechazo	Rusia
		Choritos	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alerta	Holanda
		Salmón	Coliformes	Rechazo	Japón
Chile	Salsas, aderezos, especias y condimentos:	Comino molido	Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Alerta	RM

Nota. [Fuente:](#) Portal RIAL (ACHIPIA).



NOTIFICACIONES EUROPA

Notificaciones publicadas por el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de Europa (RASFF, por sus siglas en inglés).

Entre el 1 de marzo y el 30 de abril de 2022 se presentaron quinientos noventa y nueve (599) notificaciones para tipo “alimentos”, considerando las clasificaciones de alerta (138), rechazo en frontera (281), información para la atención (128), e información para el seguimiento (52). La lista de notificaciones de ALERTA se puede ver en detalle a continuación (Tabla 2).

Tabla 2. *Notificaciones de ALERTAS en la Unión Europea para la categoría “alimentos”, del 1 de marzo al 30 de abril de 2022.*

CATEGORÍA ALIMENTO	TEMA (MOTIVO DE ALERTA)	PAÍS NOTIFICANTE
Moluscos bivalvos y sus productos	Norovirus en ostras.	Países Bajos
	Presencia de Norovirus en ostras de Francia.	Italia
	Norovirus en ostras de Países Bajos, a través de Suecia.	Finlandia
	Intoxicación alimentaria sospechosa de ser causada por ostras vivas.	Países Bajos
	Norovirus (genoma viral GI-GII) en trufas de mar (Venus verrucosa) de España//Norovirus (genoma viral GI-GII) en trufas de mar (Venus verrucosa) de Portugal, purificado en España.	Italia
Cefalópodos y sus productos	Cadmio en calamares congelados de Estados Unidos.	Italia
Cereales y productos de panadería	Hidrocarburos aromáticos policíclicos en freekeh (cereal) de Turquía.	Alemania
	Triciclazol (fungicida) en Arroz Basmati.	Bélgica
	Plomo en harina de centeno de los Países Bajos.	Bélgica



	Óxido de etileno en polvo de hierba de cebada procedente de China, vía Alemania.	Bélgica
	STEC O145 en masa de pizza.	Países Bajos
	Sustancia no autorizada óxido de etileno en pan crujiente orgánico sin gluten con quinua de la República Checa.	Eslovenia
	Alcaloides del cornezuelo de centeno en la harina de centeno.	Bélgica
	Sustancia no autorizada óxido de etileno (2-cloroetanol) en gluten de trigo procedente de Francia.	Francia
	Aflatoxinas en la harina de espelta.	Bélgica
	Alcaloides del cornezuelo del centeno en la harina de centeno.	Bélgica
	Cuerpos extraños en trigo verde tostado (Firik Bulgur) de Turquía.	Alemania
	2-cloroetanol en gluten de los Países Bajos.	Bélgica
Cacao y preparados de cacao, café y té	Tetrahydrocannabinol en mezclas de té con hojas de cáñamo de Alemania.	Alemania
	Residuos de plaguicidas en té de Paraguay.	Bélgica
Confitería	Proteínas de leche no declaradas en halva con Cacao.	Chipre
	Proteínas de leche no declaradas en halva rellena con chocolate negro y caramelo salado de Grecia.	Chipre
Crustáceos y sus productos	<i>Listeria monocytogenes</i> en carne de mejillón cocido.	Países Bajos
	Contenido demasiado alto de cadmio en <i>Pollicipes pollicipes</i> (crustáceo).	Suiza



Alimentos dietéticos, suplementos alimenticios y alimentos enriquecidos	Alto contenido de tetrahidrocannabinol (THC) en aceite de cáñamo de los Países Bajos.	Republica checa
	Óxido de etileno en cápsulas de suplemento alimenticio (HPMC) de Mónaco.	Luxemburgo
	Nortadalafil en pastillas para la libido.	Países Bajos
	Contenido demasiado alto de THC en suplementos alimenticios de Dinamarca.	Austria
	2- Cloroetanol en suplemento alimenticio orgánico procedente de India, vía Alemania.	Alemania
	<i>Salmonella spp.</i> en suplementos alimenticios orgánicos de Alemania con materia prima de Sri Lanka.	Alemania
	Suplemento alimenticio contaminado con óxido de etileno de Francia.	Francia
Huevos y ovoproductos	Retirada de huevos de Polonia por contaminación de <i>Salmonella enteritidis</i> .	Polonia
Grasas y aceites	Clorpirifos en aceite de semilla de comino negro de Alemania.	Eslovenia
	Riesgo de confusión con producto alimenticio por falta de etiquetado, nivel máximo de ácido erúxico excedido en aceite de mostaza de Bangladesh, a través de Italia.	Alemania
	Colorantes no autorizados Sudán III en aceite de palma de Guinea.	Bélgica
Pescado y sus productos	<i>Listeria monocytogenes</i> en camarones Vannamei congelados.	Países Bajos
	<i>Listeria monocytogenes</i> en filetes de arenque en aceite de los Países Bajos.	Países Bajos
	<i>Listeria monocytogenes</i> en pescado ahumado de Francia.	Francia



	Mercurio en lomo de atún de aleta amarilla procesado descongelado procedente de España.	Italia
	Verde malaquita y verde leucomalaquita en tilapia roja congelada de Vietnam.	Países Bajos
	Histamina en sardina congelada de Portugal.	Francia
	Presencia de mercurio por encima de los límites legales en pez espada de España.	Italia
	Mercurio en filetes de atún rojo de Vietnam.	Países Bajos
	Presencia de mercurio por encima de los límites permitidos en el pez espada.	Italia
Aditivos alimentarios y saborizantes	Alcaloides tropánicos (atropina y escopolamina) en la harina de soja de Austria.	Alemania
Frutas y vegetales	Flonicamid (insecticida) en tomates de Turquía.	Países Bajos
	Ethephon en piña procedente de Camerún, a través de Francia.	Bélgica
	Residuos de pesticidas en piña de Camerún.	Bélgica
	Clorpirifos-metilo en tomates cherry semisecos.	Bélgica
	Cadmio en aguacate de República Dominicana.	Países Bajos
	Óxido de etileno en concentrado de proteína de frijoles mungo.	Croacia
	Aflatoxina B1 y Aflatoxina total en moras negras orgánicas de Turquía.	Países Bajos
	Cadmio en Eddo.	Países Bajos
	Aflatoxina B1 y ocratoxina A en moras.	Países Bajos
	Aflatoxinas en higos secos de Turquía.	Países Bajos



Clorfenapir y clorpirifos en aguacate de Colombia.	Países Bajos
Sustancia no autorizada clorpirifos en bananos procedentes de Ecuador.	Rumania
Clorpirifos e iprodiona en pasas verdes de Irán.	Suecia
Ocratoxina A en higos secos de España.	Alemania
Sulfito no declarado en mango deshidratado de Vietnam.	Dinamarca
Ocratoxina A en higos secos orgánicos de Turquía, a través de Francia.	Bélgica
Deltametrina y tau-fluvalinato y sustancia no autorizada clorpirifos en membrillos de Turquía.	Países Bajos
Flonicamid en pimientos rojos de los Países Bajos.	Países Bajos
Aditivo alergénico no declarado “dióxido de azufre” en albaricoques secos de Turquía.	Alemania
Clorotalonil en guisantes de azúcar de Guatemala, a través de los Países Bajos.	Alemania
<i>Salmonella</i> en semillas de calabaza de China.	Países Bajos
Ocratoxina A (56,1 mg/kg - ppm) en pasas de Afganistán, vía Lituania.	Letonia
Sustancia no autorizada clorpirifós-metilo en pomelo de Turquía.	Eslovenia
Sustancia no autorizada clorpirifós-metilo en pomelo de Turquía.	Eslovenia
Alérgeno no declarado “dióxido de azufre” en habas cocidas del Líbano, a través de los Países Bajos.	Alemania
Ocratoxina A (68 mg/kg - ppm) en pasas de Uzbekistán, vía Lituania.	Letonia



Hierbas y especias	Alcaloides de pirrolizidina en comino molido de Turquía, a través de Alemania.	Republica checa
	<i>Salmonella</i> Teshie en jengibre molido.	Polonia
	Presencia de óxido de etileno en polvo satinado.	Francia
	Sudán IV en la preparación de especias de zumaque de Turquía.	Alemania
	Óxido de etileno en Madras Curry en polvo.	Países Bajos
	Sésamo no declarado (alérgeno) en comino molido, ingrediente de comidas preparadas de la India.	España
	<i>Salmonella</i> presente en especias y mezcla de especias.	Países Bajos
	<i>Salmonella</i> en comino molido.	Países Bajos
	Cúrcuma orgánica contaminada con óxido de etileno de Alemania.	Francia
	<i>Salmonella spp.</i> en semilla de cilantro orgánico de origen desconocido, vía Italia.	Alemania
Clorpirifos en perejil congelado de Turquía.	Países Bajos	
Helados y postres	Proteína de leche no declarada en pudín de chía orgánico de origen vegetal de Alemania.	Alemania
Carne y productos cárnicos (excepto aves)	Benzo(a)pireno y PAH en kabanos (salchicha polaca).	Eslovaquia
	STEC (stx+;eae+) en canal de vaca de Bélgica.	Bélgica
	Presencia de <i>Salmonella spp.</i> en preparación de carne de cerdo.	Italia
	Alto nivel de plomo en salami de jabalí de España.	Alemania
	<i>Listeria monocytogenes</i> - tocino ahumado danés.	Polonia



	<i>Listeria monocytogenes</i> en paté de Bélgica.	Bélgica
	<i>Listeria monocytogenes</i> en filete de Amberes.	Bélgica
	<i>Listeria</i> en rodajas de jamón de Italia.	Suecia
	<i>Salmonella</i> detectada en hamburguesa de ternera.	Países Bajos
	STEC (stx+;eae+) en canal bovina procedente de Bélgica.	Bélgica
	<i>Listeria monocytogenes</i> en cabeza de cerdo de Bélgica.	Bélgica
	<i>Salmonella</i> en productos cárnicos (paté y rollo de pistacho) de Bélgica.	Bélgica
Leche y productos lácteos	Niveles demasiado altos de vitamina A y D en fórmula infantil.	Países Bajos
	<i>Listeria monocytogenes</i> en queso de oveja de España.	España
	<i>Escherichia coli</i> productora de shigatoxina en queso de oveja de Grecia.	Bélgica
	<i>Listeria monocytogenes</i> en queso emmental orgánico.	Bélgica
	<i>Listeria monocytogenes</i> en queso de leche cruda refrigerado de Francia.	Francia
	<i>Salmonella</i> en mozzarella.	Países Bajos
	<i>Listeria monocytogenes</i> en Queso Gorgonzola Piccante.	Irlanda
Bebidas no alcohólicas	Soja no declarada en bebida de avena de Italia.	Alemania
	Aflatoxinas en maní de Egipto.	Alemania



Nueces, productos de nueces y semillas	Aflatoxinas en semillas de melón de China, a través de Países Bajos.	Alemania
	<i>Salmonella spp.</i> en carne de coco de Vietnam, a través de los Países Bajos.	Alemania
	Aflatoxinas en semillas de melón de India, vía Bélgica y Países Bajos.	Alemania
	Aflatoxina en turrón líquido de almendras de España.	Bélgica
	Aflatoxinas (B1 = 194; Tot. = 234 µg/kg - ppb) en granos de pistacho pelados de los Estados Unidos, a través de los Países Bajos.	Bélgica
	<i>Salmonella</i> en semillas de chía.	Países Bajos
	Aflatoxinas en maní de Paraguay.	Bélgica
	Presencia de óxido de etileno en semillas de sésamo de los Países Bajos.	Francia
Otro producto alimenticio / mixto	Presencia de óxido de etileno en producto "Origanum majorana" (hierba).	Francia
	Productos semielaborados para la industria alimentaria contaminados con óxido de etileno (ETO).	Italia
	Delta-9-THC en goma de mascar de los Países Bajos, vía Alemania.	Alemania
	Presencia de óxido de etileno en el producto "centella asiática" de la India.	Francia
	<i>Salmonella senftenberg</i> y <i>Salmonella orion</i> en productos de halva de Siria.	Noruega
	<i>Salmonella</i> en suplemento alimenticio de Alemania.	Alemania



	Aumento del contenido de yodo en algas secas procedentes de la República de Corea, a través de los Países Bajos.	Alemania
	<i>Listeria monocytogenes</i> en atún picante para untar.	Bélgica
	Presencia de óxido de etileno en extracto de bambú utilizado para fabricar suplementos alimenticios.	Francia
Carne de ave y productos a base de carne de ave	Carne de ave - <i>Salmonella enteritidis</i> .	Polonia
	<i>Salmonella</i> en carnes separadas mecánicamente (MSM).	Italia
	<i>Listeria monocytogenes</i> en kebab de pollo de Polonia.	Polonia
	<i>Salmonella</i> detectada en pollo marinado crudo.	Francia
	<i>Salmonella enteritidis</i> en muslos de pollo de engorde congelados de Lituania.	Lituania
	<i>Salmonella enteritidis</i> en carne de pollo.	Bélgica
	<i>Salmonella enteritidis</i> en "aiguillette" (tipo de corte) de pollo congelado de Polonia.	Francia
	Carne de pierna de pollo - presencia de <i>Salmonella spp.</i>	Polonia
	Presencia de <i>Salmonella spp.</i> en 25 g en carne fresca de ave.	Polonia
	<i>Salmonella</i> CO en kebab de pollo.	Polonia
Platos preparados y bocadillos	<i>Listeria monocytogenes</i> detectada en "quenelles".	Francia
	Plomo en chips de Laos orgánicos secos.	Países Bajos



	Superación de los niveles máximos de 2-cloroetanol en sopa en polvo de fideos instantáneos de Vietnam.	Alemania
	Micotoxinas en snack de maíz orgánico con queso y cebolla para bebés de Países Bajos.	Bélgica
	2-cloroetanol en sopa en polvo de fideos asiáticos de Vietnam.	Alemania
	<i>Listeria monocytogenes</i> en alternativa vegana de queso orgánico de Francia.	Alemania
Sopas, caldos, salsas y condimentos	3-MCPD en salsa de soja de Filipinas.	Alemania

Nota. [Fuente:](#) Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de Europa (RASFF).



RETIROS ESTADOS UNIDOS

En Estados Unidos se presentaron cincuenta y un (51) retiros de alimentos y/o alertas en salud pública. La lista se puede ver en detalle a continuación (Tabla 3).

Tabla 3. *Retiros de alimentos y/o alertas en salud pública en Estados Unidos, del 1 de marzo al 30 de abril de 2022.*

FECHA	ALIMENTOS	MOTIVO DE RETIRO
29-04-2022	Brownies de dos bocados.	Puede contener fragmentos de metal.
29-04-2022	Filete de pechuga de pollo Listo Para Consumo (LPC).	Puede estar poco cocido.
28-04-2022	Sándwich de pescado.	Presencia de fragmentos óseos.
28-04-2022	Pollos congelados LPC	Sin el beneficio de la reinspección de importación (alerta de salud pública).
28-04-2022	Productos de confitería.	Posible contaminación por <i>Salmonella</i> .
27-04-2022	Carne molida.	Posible contaminación por <i>E. coli</i> O26 (alerta de salud pública).
25-04-2022	Carne molida.	Posible contaminación por <i>E. coli</i> O103.
22-04-2022	Cecina de res.	Sin el beneficio de la inspección.
21-04-2022	Lentejas rojas, que incluye coliflor al curry en escabeche.	Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .
21-04-2022	Frijoles franceses.	Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .
21-04-2022	Helado Premium de Malvavisco de Chocolate.	Cacahuets no declarados.
21-04-2022	Setas Enoki.	Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .



21-04-2022	Bol de alubias al curry rojo y bol de alubias a la vinagreta de Barcelona.	Trigo no declarado.
19-04-2022	Calabacín orgánico.	<i>Salmonella</i> .
16-04-2022	Mermelada de tocino sin curar	Sin el beneficio de la inspección.
15-04-2022	Tortillas.	Trigo y leche no declarados.
12-04-2022	Múltiples productos.	<i>Salmonella</i> .
12-04-2022	Sal marina palomitas de maíz orgánico.	Leche no declarada.
07-04-2022	Pastel doble trozo de chocolate.	Leche no declarada.
07-04-2022	Aderezo orgánico crema César.	Soja y trigo no declarados.
02-04-2022	Galletas saladas con sabor a queso.	Leche y huevo no declarados.
01-04-2022	Galletas	Leche no declarada.
30-03-2022	Mantequilla de maní cremosa y gruesa reducida en grasa	Puede contener pequeños fragmentos (acero inoxidable).
29-03-2022	Bandejas de frutas que contienen melón.	Potencial para <i>Salmonella</i> .
28-03-2022	Galletas de chocolate (kit para construir).	Leche no declarada.
25-03-2022	Kits de comida de pollo LPC.	Error en el etiquetado y alergen no declarados (alerta de salud pública).
24-03-2022	Ciruela seca "wife plum".	Sulfito no declarado y colorante no aprobado E123.
24-03-2022	Fresas endulzadas secas.	Sulfitos no declarados.
23-03-2022	Ensalada LPC que contiene carne y productos avícolas.	Error en el etiquetado y alergen no declarados (alerta de salud pública).
23-03-2022	Regaliz (planta) sabor oliva.	Sulfitos no declarados.



23-03-2022	Setas Enoki.	Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .
22-03-2022	Agricultura setas mixtas	Contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .
21-03-2022	Hongo Enoki.	<i>Listeria monocytogenes</i> .
20-03-2022	Productos hortofrutícolas frescos cortados.	<i>Listeria monocytogenes</i> .
19-03-2022	Yogur de vainilla francesa.	Huevo no declarado.
19-03-2022	Panqueque de suero de leche y mezcla de gofres (waffles).	Posible contaminación de materiales extraños.
19-03-2022	Setas Enoki.	<i>Listeria monocytogenes</i> .
18-03-2022	Tortillas de harina de coco.	Trigo no declarado.
18-03-2022	Panqueque de suero de leche y mezcla de gofres (waffles).	Posible contaminación de materiales extraños.
18-03-2022	Setas Enoki.	<i>Listeria monocytogenes</i> .
17-03-2022	Hamburguesas hash Brown (croquetas de patata).	Trigo no declarado.
10-03-2022	Ensalada de pollo con aderezo.	Contaminación de materiales extraños (alerta de salud pública).
10-03-2022	Granos de café expreso cubiertos de chocolate negro.	Cacahuets no declarados.
10-03-2022	Salsa de espinacas y alcachofas.	Soja y trigo no declarados.
09-03-2022	Bagels (pan) rellenos con queso crema.	Huevos no declarados.
09-03-2022	Productos que contienen einkorn (cereal): bayas, harina, pretzel, más.	Trigo no declarado.



07-03-2022	Fórmula infantil en polvo.	Quejas de los consumidores con respecto a <i>Cronobacter sakazakii</i> , <i>Salmonella newport</i> .
04-03-2022	Productos de cecina LPC.	Posible contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> .
04-03-2022	Cerezas cubiertas de chocolate negro.	Almendras no declaradas.
03-03-2022	Variedades de pastel de café y paczkis (rosquillas polacas).	Huevo no declarado, trigo, alérgeno de la leche.
01-03-2022	Productos cárnicos LPC que contienen una mezcla de condimentos.	Error en el etiquetado y un alérgeno no declarados (alerta de salud pública).

Nota: [Fuente¹](#): Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, USDA).
[Fuente²](#): Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA).



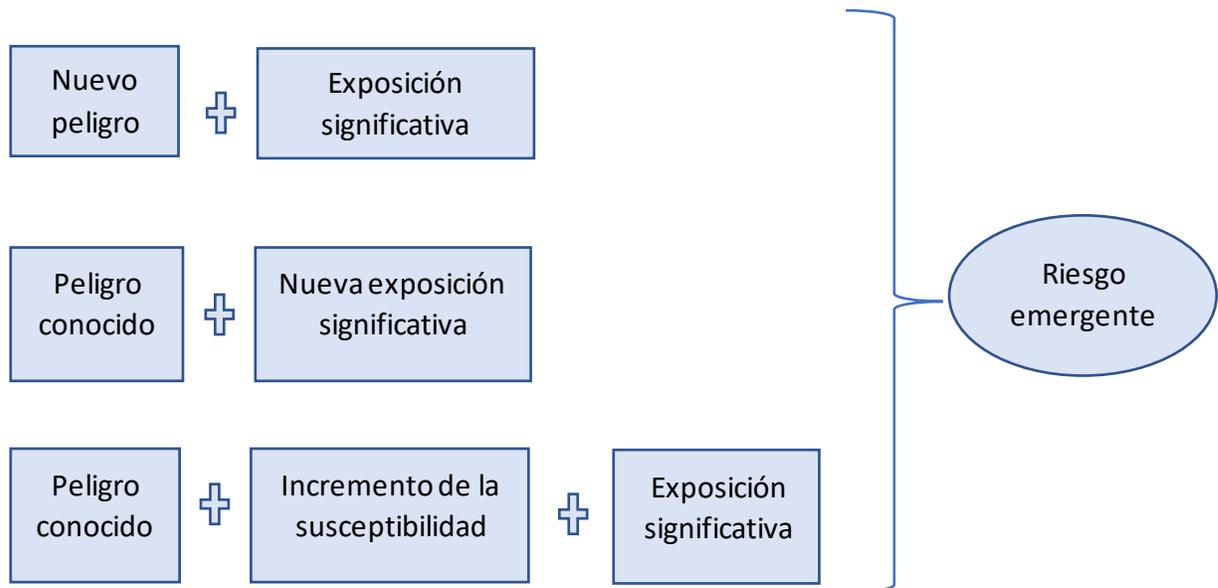
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

El rol de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) como centro del Proceso de Evaluación de Riesgos Alimentarios en Chile, requiere de la implementación de un procedimiento para identificar temas/riesgos emergentes con el fin de promover la recopilación, análisis y generación de información en el campo de su misión.

Con el fin de ir promoviendo la identificación de riesgos emergentes en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA), ACHIPIA, a través de su herramienta InFOBIC, presenta las definiciones claves y una noticia/hito y/o tema/riesgo emergente identificado por un organismo competente en la materia.

Definiciones claves:

- *Riesgo Emergente:* Riesgo derivado de: i) **peligros recién identificados** (es decir, que no existían o no se conocían) para los que puede producirse una **exposición significativa**, ii) **peligros reemergentes** (es decir, los peligros ya caracterizados) para los que puede producirse una **exposición inesperada o mayor**; y iii) el **aumento de la susceptibilidad** a los **peligros conocidos**. (basado en EFSA, 2012)



- *Tema Emergente:* Tema que se identifica al inicio del proceso de Identificación de Riesgos Emergentes (IRE), como tema que pueden merecer una mayor investigación y recopilación de datos. Los temas emergentes pueden ser específicos como generales. (EFSA, 2012)



Tema/Riesgo emergente identificado:

1. En el reporte de actividades sobre riesgos emergentes 2019, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) identificó trece (13) temas emergentes, uno de ellos se describe como: **Productos que contienen cannabidiol (CBD).**

A continuación, se presenta un breve resumen asociado al tema emergente identificado.

El cannabidiol (CBD) es un “ingrediente de moda” de productos alimenticios y bebidas, y se vende como suplemento alimenticio en forma de aceite que contiene hasta un 11% de CBD. La dosis recomendada de los suplementos varía, pero puede llegar a 200 mg de CBD / día. El CBD se encuentra naturalmente en el cáñamo. La concentración natural de CBD en la biomasa de cáñamo cultivada comercialmente en la UE está entre el 1 y el 5% en peso seco. Los cannabinoides como el CBD también pueden ingresar al suministro de alimentos mediante el uso de cáñamo en la alimentación animal. Los cannabinoides se pueden obtener sintéticamente. La Comisión Europea (CE) considera que el CBD sintético es un nuevo ingrediente alimentario que requiere autorización para comercializarse de acuerdo con el Reglamento (UE) 2015/2283, mientras que los extractos de Cannabis sativa L. y los productos derivados que contienen cannabinoides aún no se han clasificado. El CBD no tiene los efectos psicoactivos del tetrahidrocannabinol (THC), pero en la literatura se han informado preocupaciones toxicológicas del CBD. Una búsqueda de la literatura publicada revela varias publicaciones que indican que el CBD puede producir efectos toxicológicos adversos. Estos incluyen daño al ADN en ensayos de genotoxicidad in vivo y toxicidad reproductiva en diferentes modelos animales machos. [Fuente](#).

Para más información sobre el tema emergente identificado, puede visitar los siguientes enlaces: [enlace¹](#), [enlace²](#).

MÁS INFORMACIÓN: Para descargar los InfOBIC anteriores, haz clic en el siguiente [enlace](#).

