

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:

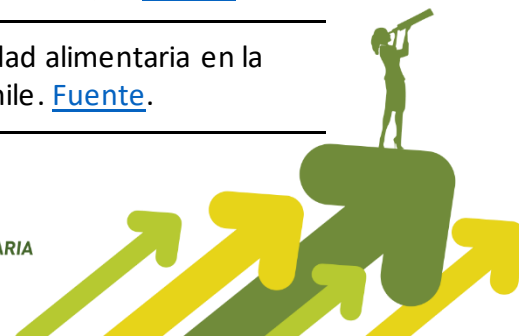
| FECHA | NOTICIA |
|------------------|--|
| 04 de abril 2022 | Niño de 3 años murió intoxicado por consumir mariscos con marea roja en Calbuco. Otras tres personas que ingirieron los productos fueron trasladados al recinto asistencial puertomontino, donde se encuentran en estado grave. Fuente . |

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 |



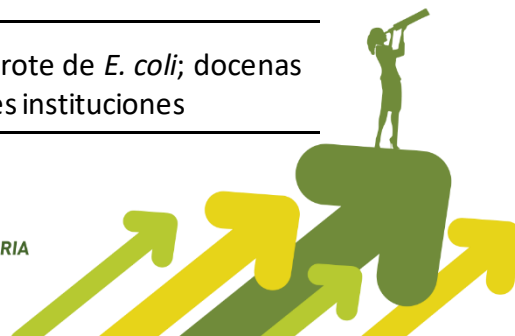
| | |
|------------------|--|
| | Santa y el consumo de productos del mar se hace más fuerte. Fuente. |
| 07 de abril 2022 | Subsecretario de Salud Pública coordina acciones sanitarias por Marea Roja. Fuente. |
| 08 de abril 2022 | USACH: CO-INVENTA seguirá potenciando a la industria nacional de envases 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 cardíacas 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).



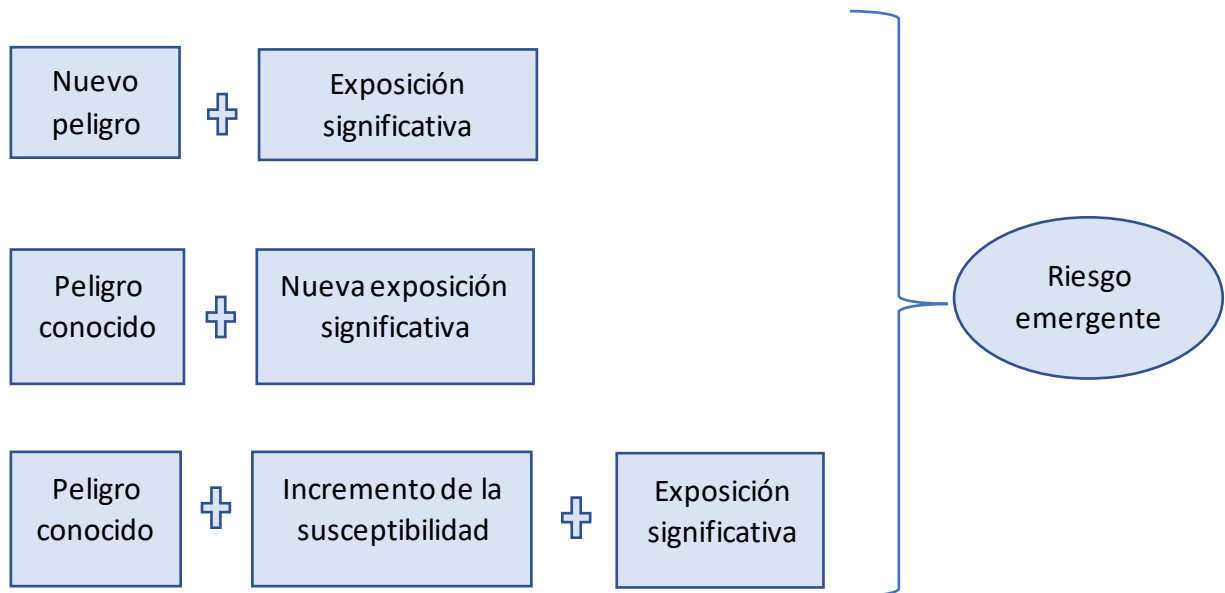
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

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](#).

