



# InfoBIC

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

**EDICIÓN  
Nº 66**

ACHIPIA





# InfoBIC

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

## INFOBIC AGOSTO 2022

NOTICIAS NACIONALES .....	3
NOTICIAS INTERNACIONALES .....	5
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES .....	11



## NOTICIAS NACIONALES

Inocuidad,  
nuestra  
mejor receta.



---

SAG O'Higgins difunde normativa de inocuidad de productos hortofrutícolas primarios de exportación. Esta resolución mandata a las personas ligadas a la producción hortofrutícola a realizar diversos análisis de riesgos respecto a la inocuidad de los productos. [Fuente](#)

*10 de agosto 2022*

---

¿Seguridad alimentaria bajo amenaza? Académicas U. de Chile analizan factores que inciden en una menor seguridad y los desafíos a futuro para asegurar alimentos inocuos y de calidad a la población. [Fuente](#)

*01 de agosto 2022*

---

SAG actualiza lineamientos para la exportación de productos congelados a China. [Fuente](#)

*03 de agosto 2022*

---

Ministerio de Agricultura apoya iniciativa de Supermercados Líder que busca frenar las pérdidas y desperdicios de frutas y verduras. [Fuente](#)

*10 agosto 2022*

---

En la región de Atacama ASOEX y APECO analizan detalles técnicos para la instalación de un sitio de inspección fitosanitaria para la uva de mesa. [Fuente](#)

*11 de agosto 2022*

---

Inseguridad Alimentaria en Chile y en el Mundo, FAO ha alertado que la oferta alimentaria interna de Chile se podría ver afectada en el mediano plazo por variaciones en los flujos globales de alimentos. [Fuente](#)

*16 de agosto 2022*

---

El Ministerio de Agricultura declara emergencia agrícola por plaga de nemátodo que afecta a la producción de frutillas. [Fuente](#)

*22 de agosto 2022*

---

El Gobierno creará bancos de alimentos los que estarán ubicados en distintas regiones del país permitiendo la entrega de frutas y verduras de calidad a familias y sectores vulnerables. [Fuente](#)

*22 de agosto 2022*

---

---

Supermercados populares: la iniciativa del Gobierno busca frenar el desperdicio de alimentos. El proyecto contempla la recolección de alimentos en buen estado que las grandes cadenas descartan antes de la fecha de vencimiento. [Fuente](#)

*23 de agosto 2022*

---

SAG certifica a nuevas empacadoras de arándanos peruanos con el objetivo de garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios acordados para la exportación del fruto fresco a países del sur. [Fuente](#)

*24 de agosto 2022*

---

FIA junto a INIA, apoyará con la realización de un estudio que busca detectar la eficacia de moléculas para el control del nemátodo en frutillas luego de que este fue declarado emergencia por el SAG. [Fuente](#)

*26 de agosto 2022*

---

El Ministerio de Salud puso en consulta pública la nueva normativa sobre aditivos alimentarios. [Fuente](#)

*26 de agosto 2022*

---



## NOTICIAS INTERNACIONALES

### BROTOS

#### Luxemburgo

Brote de *Salmonella* en chocolates Ferrero ha enfermado a más de 450 personas. [Fuente](#)

2 de agosto 2022

#### Finlandia

Las autoridades de Finlandia trabajan para encontrar la fuente del brote de *Salmonella* que ha enfermado a casi 30 personas. [Fuente](#)

3 de agosto 2022

#### Estados Unidos

Brote de infecciones por *L. monocytogenes* en helado ha afectado a 25 personas, de las cuales 24 se encuentran hospitalizados, y ha dejado 1 fallecido. [Fuente](#)

4 de agosto 2022

#### Nueva Zelanda

Nueva Zelanda fue el último país afectado por brote de *Salmonella* relacionado con lotes específicos de tahini. Anteriormente se informaron casos en Canadá, Estados Unidos y toda Europa. [Fuente](#)

8 de agosto 2022

#### Irlanda

La Autoridad de Inocuidad Alimentaria de Irlanda advierte sobre el riesgo de *Salmonella* en huevos de pato de granja. [Fuente](#)

9 de agosto 2022

#### Estados Unidos

Funcionarios de salud pública del Estado de Michigan advierten sobre un aumento de infecciones por *E. coli* en comparación del 2021. [Fuente](#)

10 de agosto 2022

#### Estados Unidos

FDA informa aumento en el número de pacientes afectados con *Cyclospora*, siendo desconocido el origen del brote, dejando un recuento de 70 casos confirmados. [Fuente](#)

11 de agosto 2022

---

<b>Escocia</b>	Autoridades escocesas investigan múltiples casos de infecciones por <i>E.coli</i> en niños. No se ha proporcionado información sobre la cantidad de afectados. <a href="#">Fuente</a>	12 de agosto 2022
<b>Noruega</b>	Veinte personas han sido afectadas y 8 de ellas hospitalizadas por brote de <i>Salmonella Typhimurium</i> relacionado a sandías. El origen de las sandías es desconocido. <a href="#">Fuente</a>	13 de agosto 2022
<b>Guatemala</b>	Queso artesanal en la localidad de Ciudad Vieja ha intoxicado a 41 personas. <a href="#">Fuente</a>	17 de agosto 2022
<b>Estados Unidos</b>	Departamento de Salud de Florida investiga una muerte relacionada con <i>Vibrio vulnificus</i> . No hay más información al respecto, pero funcionarios llaman a tomar precauciones evitando comer ostras y mariscos crudos. <a href="#">Fuente</a>	18 de agosto 2022
<b>Estados Unidos</b>	FDA investiga tres nuevos brotes: <i>Salmonella Senftenberg</i> con 19 afectados, <i>Salmonella Typhimurium</i> con 44 infectados y <i>E. coli</i> con 29 afectados. No se han podido determinar las fuentes de los patógenos. <a href="#">Fuente</a>	18 de agosto 2022
<b>China</b>	La fuente de brote de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> sigue siendo desconocida desde que se produjo un brote en mayo del 2021. <a href="#">Fuente</a>	23 de agosto 2022
<b>Italia</b>	Un brote mortal de <i>Listeria</i> ha infectado a 33 personas, causado la muerte de 2 de ellas. La fuente del brote es el queso Asiago pressato. <a href="#">Fuente</a>	23 de agosto 2022

---

---

**Kazajistán**

Se han informado 8 casos de brucelosis en Kostanay en lo que va del 2022. En la mayoría de los casos la infección se presenta en personas que cuidan ganado y consumen productos que no han sido tratados. [Fuente](#)

24 de agosto 2022

---

**Estados Unidos**

Brote de *E.coli* relacionado con lechuga romana en los sándwiches de restaurantes Wendy 's. Funcionarios afirman que el brote avanza rápidamente por lo que complica el recuento de pacientes. [Fuente](#)

25 de agosto 2022

---

**Estados Unidos**

El brote relacionado con lentejas y puerros congelados de la marca Daily Harvest continúa aumentando a 369 afectados. La investigación de la FDA continúa en curso y llama a desechar productos congelados de esta marca. [Fuente](#)

26 de agosto 2022

---

**España**

Dos casos de envenenamiento por estafilococos han sido reportados al consumir hongos fritos en aceite de oliva de la marca El Agricultor. [Fuente](#)

28 de agosto 2022

---

**Reino Unido**

Autoridades británicas advierten sobre mortal brote de *Listeria* en pescado causando la muerte de 3 personas. [Fuente](#)

31 de agosto 2022

---

**Estados Unidos**

FDA informó un nuevo brote de *Salmonella* de origen desconocido que ha enfermado a 99 personas en Mississippi. [Fuente](#)

31 de agosto 2022

---

## NORMATIVAS

**Estados Unidos**

El servicio de inspección e inocuidad alimentaria de la administración de alimentos y medicamentos de EE. UU publicó sus reglamentos de salud pública para el año fiscal 2023. [Fuente](#)

4 de agosto 2022

---

**Israel**

Nuevos límites para metales pesados en productos alimenticios implementados por el Ministerio de Salud de Israel. [Fuente](#)

16 de agosto 2022

---

## CIENCIA E INVESTIGACIÓN

**Suecia**

Estudio analiza vínculo entre prevalencia de *Campylobacter* en pollos de engorde y humanos. Continúan investigando factores adicionales para comprender epidemiología y transmisión. [Fuente](#).

7 de agosto de 2022

**España**

Estudio de la International Journal of Food Microbiology ha ampliado información sobre *Arcobacter*, un patógeno emergente relacionado y transmitido por los alimentos. [Fuente](#)

16 de agosto de 2022

**Gran  
Bretaña**

Se investigó la prevalencia de *Salmonella* en 23 criaderos. Las medidas sobre control solo tuvieron impacto a corto plazo en reducir la contaminación. [Fuente](#).

18 de agosto de 2022

**Túnez**

Estudio investigó las altas tasas de *Brucella* en productos lácteos. Los hallazgos demuestran la necesidad de mejorar el sistema de vigilancia e implementar programas de control. [Fuente](#)

21 de agosto de 2022

**Estados Unidos**

Un nuevo estudio reveló que los pulsos dirigidos de luz de amplio espectro establecieron una respuesta germicida en *E. coli*, *Salmonella Typhimurium*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, esporas de *Aspergillus niger* y esporas de *Penicillium roqueforti*. [Fuente](#)

22 de Agosto 2022

**Canadá**

Confirman dos cepas de un nuevo virus del arándano y una nueva cepa del virus del shock nunca detectada. [Fuente](#)

22 de agosto de 2022

**Estados Unidos**

Universidad de Georgia y Virginia informan sobre una nueva forma de detectar contaminación por *Listeria* y se encuentra en evaluación una vacuna contra el norovirus. [Fuente](#)

22 de agosto de 2022



<b>Europa</b>	Según un estudio realizado por la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA) los huevos son la principal fuente de los brotes de <i>Salmonella</i> en Europa. <a href="#">Fuente.</a>	24 de agosto 2022
<b>Japón</b>	Científicos han desarrollado un método para la detección rápida de múltiples patógenos por colores, basado en la luz. <a href="#">Fuente</a>	31 de agosto de 2022
<b>Irlanda</b>	Investigación a través de encuestas demuestra desconocimiento de las personas al preparar carnes y entrega consejos para evitar riesgos al momento de cocinar carnes. <a href="#">Fuente</a>	26 de agosto de 2022
<b>Estados Unidos</b>	Estudio de tres años exploró las formas de reducir el cadmio y plomo en el cacao y el chocolate, resultando en una serie de recomendaciones y estrategias para la mitigación de estos tóxicos en la industria de productos a base de cacao. <a href="#">Fuente</a>	29 de agosto de 2022
<b>OTROS</b>		
<b>Estados Unidos</b>	<i>Salmonella</i> es declarada un adulterante en productos de pollo crudo empanados y rellenos. Esta acción evitaría el ingreso de productos contaminados al mercado. <a href="#">Fuente</a>	1 de agosto de 2022
<b>Estados Unidos</b>	Actualización en modelos predictivos para productos cárnicos avícolas. <a href="#">Fuente</a>	1 de agosto de 2022
<b>Estados Unidos</b>	La FDA ha emitido una guía final para los productores de huevos titulada <i>Prevención de Salmonella Enteritidis en huevos con cáscara durante la producción, el almacenamiento y el transporte.</i> <a href="#">Fuente</a>	

---

10 de agosto 2022

---

**Mundial**

La Oficina de Alérgenos ha lanzado una nueva guía de " Evaluación del contacto cruzado agrícola 2022 ", cuyo objetivo es ayudar a las empresas agroalimentarias a mitigar la contaminación cruzada de alérgenos. [Fuente](#)

*23 de agosto 2022*

---

**Estados Unidos**

El Departamento de Agricultura de EE. UU. está emitiendo una alerta de salud pública para los filetes de pechuga de pollo congelados listos para consumo, los cuales pueden estar contaminados con materiales extraños, específicamente pequeños trozos de plástico y tinte azul. [Fuente](#)

*24 de agosto 2022*

---

**Europa**

La UE revisa las regulaciones para el óxido de etileno en los aditivos alimentarios para brindar claridad sobre los niveles permitidos de óxido de etileno presente en los aditivos alimentarios. [Fuente](#)

*24 de agosto 2022*

---

**Estados Unidos**

La FDA emite los estándares voluntarios de regulación de alimentos minoristas que facilitarán inspecciones. [Fuente](#)

*24 de agosto 2022*

---

**Inglaterra**

La Agencia de Normas Alimentarias está investigando qué apoyo pueden necesitar las organizaciones benéficas y los grupos que proporcionan alimentos para garantizar la seguridad alimentaria. [Fuente](#)

*25 de agosto 2022*

---

**América**

La FAO fomenta los sistemas de notificación electrónica para la inocuidad de los alimentos importados y ha publicado una guía titulada *Orientación técnica para la implementación de la notificación electrónica. Sistemas para el Control de Alimentos.* [Fuente](#)

*26 de agosto 2022*

---

Inocuidad,  
nuestra  
mejor receta.

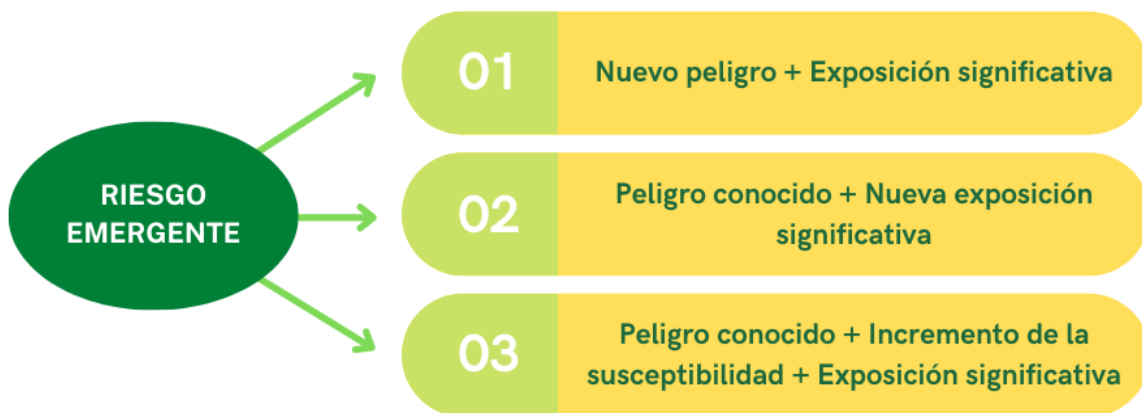


## TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

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.

**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 puede merecer una mayor investigación y recopilación de datos. Los temas emergentes pueden ser específicos como generales (EFSA, 2012).



## Tema/Riesgo emergente identificado

Un reciente estudio publicado en el *International Journal of Food Microbiology* ha evaluado la información disponible sobre ***Arcobacter spp.***, un patógeno emergente transmitido por los alimentos el cual actualmente cuenta con investigaciones limitadas. El estudio desarrolla información relacionada con las fuentes de alimentos asociadas con el patógeno, su diversidad, rasgos genéticos y su capacidad para formar biopelículas, demostrando ser un riesgo para la salud pública y la inocuidad de los alimentos.

Las especies de *Arcobacter spp.* consideradas como patógenos zoonóticos emergentes transmitidos por los alimentos son *A. butzleri*, *A. cryaerophilus*, *A. thereius* y *A. skirrowii* estando involucrados en problemas gastrointestinales como gastroenteritis, diarrea acuosa crónica y diarrea del viajero, pero también pueden ser causa de bacteriemia, septicemia, peritonitis y endocarditis.

Las principales fuentes de transmisión humana de esta bacteria se encuentran en el consumo de agua potable contaminada o de alimentos poco cocidos o crudos, estando comúnmente presentes en productos alimenticios que incluyen vegetales, mariscos, de animales terrestres y marinos. Además, suelen estar presentes en entornos de procesamiento como mataderos, granjas o plantas lecheras donde, si las condiciones son favorables, pueden formar biopelículas en contacto con alimentos aumentando el riesgo de alterar la inocuidad alimentaria y la vida útil de los alimentos.

En el estudio publicado en el *International Journal of Food Microbiology* los genomas de *Arcobacter* demostraron la presencia de genes asociados a la virulencia mediante procesos de adaptación, citotoxicidad, adhesión, invasividad y resistencia a los antibióticos. A pesar de que la correlación entre las capacidades patógenas reportadas y la presencia de genes específicos aún no ha sido establecida con claridad en *Arcobacter spp.*, el contenido de los genes asociados con la virulencia de los aislados en el estudio puede ser indicativo del riesgo que puede representar este patógeno para la salud humana. [Fuente](#).