



InfOBIC

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

**EDICIÓN
Nº 67**

ACHIPIA





InfoBIC

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

INFOBIC SEPTIEMBRE 2022

NOTICIAS NACIONALES.....	3
NOTICIAS INTERNACIONALES.....	5
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES.....	8



NOTICIAS NACIONALES

Inocuidad,
nuestra
mejor receta.



Presidida por la SEREMI de Agricultura de la Región Metropolitana, el secretario ejecutivo de ACHIPIA, Diego Varela, entregó los lineamientos de la Agencia para el período 2022 – 2026. [Fuente](#)

1 de septiembre de 2022

SERNAPESCA expuso en Seminario sobre alianzas estratégicas en la gestión de la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM). En su presentación enfatizó el foco One Health, señalando que la RAM ya no es una amenaza, sino más bien una realidad. [Fuente](#)

02 de septiembre de 2022

ACHIPIA visitó el Liceo Técnico de Mujeres San Miguel con el objetivo de entregarles a las alumnas charlas sobre inocuidad alimentaria y alimentación saludable. [Fuente](#)

6 de septiembre de 2022

ACHIPIA participó en taller de comunicación de riesgos de APEC sobre límites máximos de residuos de plaguicidas en Tailandia. [Fuente](#)

6 de septiembre de 2022

ACHIPIA publica Reporte de la Red de Información y Alertas Alimentarias 2019/2020 [Fuente](#)

7 de septiembre de 2022

Autoridades nacionales realizaron un llamado al consumo de alimentos en lugares que estén debidamente establecidos y cuenten con la autorización sanitaria correspondiente. [Fuente](#)

10 de septiembre de 2022

Con campaña “Inocúdate este 18”, Subsecretaría de Agricultura y ACHIPIA recomendaron cuidados que se deben tener al momento de consumir alimentos durante estas Fiestas Patrias y así contribuir con la promoción de una cultura de inocuidad en el país. [Fuente](#)

12 de septiembre de 2022

En Osorno autoridades de la SEREMI de Agricultura y el SAG entregaron consejos para el consumo de carne bovina previo a Fiestas Patrias e hicieron un llamado a la población a comprar productos cárnicos en locales establecidos. [Fuente](#)

13 de septiembre de 2022

Una realidad en aumento: estudio revela gran interés en Chile por alimentos con base a plantas. El 70% de los encuestados estaría dispuesto a comprar un producto hecho con base en plantas, motivados por los beneficios de la salud, mientras que un 29% lo haría por el bienestar de los animales o cuestiones de tipo éticas. [Fuente](#)

20 de septiembre de 2022

El director nacional del FOSIS, Nicolás Navarrete Hernández, participó en panel exponiendo los principales ejes de la implementación de los EcoMercados Solidarios y cómo este programa piloto es un aporte a la seguridad alimentaria y al rescate de alimentos. [Fuente](#)

23 de septiembre de 2022

Desarrollan impresión 3D de alimentos con base de puré de papas y cohayuyo. El proyecto liderado por el profesor Roberto Lemus (Universidad de Chile) es capaz de obtener alimentos consumibles mediante la aplicación de esta tecnología. [Fuente](#)

27 de septiembre de 2022

Durante 2020 y 2021, académicos y alumnos de la carrera de Nutrición y Dietética UC desarrollaron proyectos para evaluar aceptabilidad y variables nutricionales de pizzas y barras energéticas a base de "grillo chileno". [Fuente](#)

28 de septiembre de 2022



NOTICIAS INTERNACIONALES

BROTOS

**Estados
Unidos**

Brote de *E. coli* probablemente asociado a lechuga romana de Wendy's deja a 97 personas afectadas en 6 estados. [Fuente.](#)

2 de septiembre de 2022

España

Brote de salmonelosis por comer huevo con langostinos en un bar de Zaragoza. Se han registrado cinco casos, uno de ellos requirió el ingreso hospitalario. [Fuente.](#)

8 de septiembre de 2022

**Estados
Unidos**

Se reportaron 7 personas infectadas por un brote de *E. coli* en 6 estados distintos, de los cuales 6 se encuentran hospitalizados. Este brote se asocia al consumo de carne picada de HelloFresh. [Fuente](#)

14 de septiembre de 2022

NORMATIVA

Europa

La UE desarrolla nueva normativa para garantizar que el plástico reciclado pueda utilizarse con seguridad en los envases alimentarios en la UE. [Fuente](#)

16 de septiembre de 2022

CIENCIA E INVESTIGACIÓN

España

La asociación privada AINIA, con el fin de reducir los tiempos de detección de peligros microbiológicos en alimentos, está estudiando la aplicación de nuevas tecnologías para el control de microorganismos en los alimentos. [Fuente](#)

6 de septiembre de 2022

Estados Unidos

Luego de más de 10 años de investigación, EE. UU autoriza el cultivo de tomates morados genéticamente modificados: tendrían 10 veces más antioxidantes. [Fuente.](#)

15 de septiembre de 2022

Internacional

Los resultados del estudio "Análisis de los factores que afectan la implementación de estrategias de intervención efectivas" pueden servir como base para el logro de estrategias de intervención efectivas dentro de la industria alimentaria minorista. [Fuente.](#)

22 de septiembre de 2022

OTROS

Europa

Según estudio, el costo es el más importante de los factores al comprar alimentos. El sabor ocupa el segundo lugar, seguido de la inocuidad alimentaria. [Fuente.](#)

9 de septiembre de 2022

Estados Unidos

Pepsico Inc retiró del mercado la bebida Starbucks Espresso debido a la posible presencia de fragmentos de metal en el producto. [Fuente.](#)

9 de septiembre de 2022

Inglaterra

La Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido realizó una revisión independiente de los sistemas nacionales de control de alimentos de Australia, Canadá, Nueva Zelanda y EE. UU., revelando diferencias significativas en la forma en que cada país regula la inocuidad alimentaria. [Fuente.](#)

14 de septiembre de 2022

Internacional

La FAO y la OMS han publicado un resumen de la sesión más reciente de las Reunión Conjunta de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbianos (JERMA) sobre la prevención y el control de peligros microbiológicos en frutas, hortalizas frescas y verduras. [Fuente.](#)

21 de septiembre de 2022

Reino Unido

Supermercados británicos quitan las indicaciones temporales de consumo para algunos alimentos como medida para reducir el desperdicio alimentario y así reducir la inflación que está sufriendo el sector agroalimentario. [Fuente.](#)

22 de septiembre de 2022

Uruguay

En el período 2019-2021 en Uruguay hubo un 23% de la población que estuvo en situación de inseguridad alimentaria tanto moderada como grave durante los años que implicó la pandemia por covid-19. Este registro es el segundo mejor de Sudamérica, luego de Chile [Fuente.](#)

23 de septiembre de 2022

Estados Unidos

La FDA publica estrategias de prevención de salmonelosis y listeriosis por consumo de hongos y cebollas. [Fuente.](#)

26 de septiembre de 2022

Estados Unidos

La FDA publica un resumen de los esfuerzos para mejorar la inocuidad de los productos agrícolas importados. [Fuente.](#)

27 de septiembre de 2022

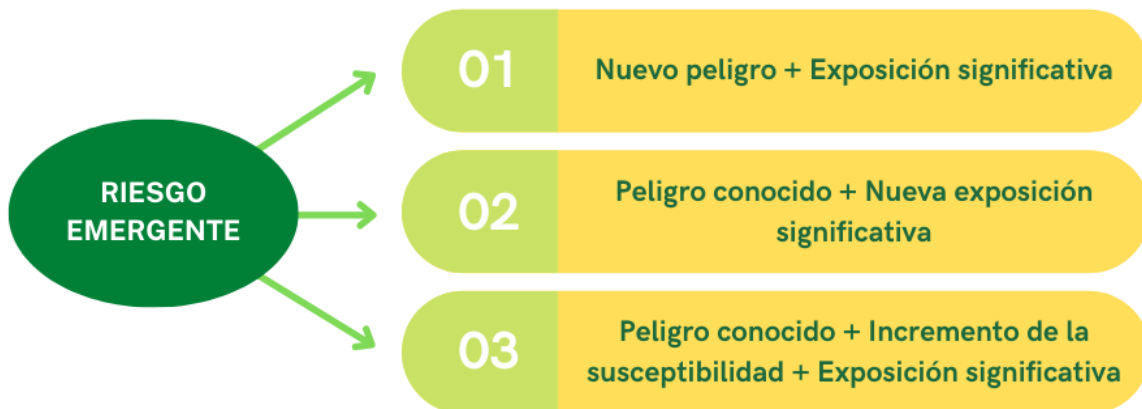


TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

Con el fin de promover 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 emergente identificado: Consumo de Insectos como nueva fuente de proteína

Frente a la necesidad de abastecimiento alimentario de una población en crecimiento, los insectos han sido identificados como una nueva fuente de proteína de calidad, saludable y sostenible con el medio ambiente. Si bien poseen excelentes cualidades nutricionales, tales como ser buena fuente de fibra, ácidos grasos beneficiosos y micronutrientes como el hierro, zinc, manganeso y magnesio, su consumo podría estar asociado a **problemas de inocuidad alimentaria**.

Poco se ha investigado respecto a los riesgos microbiológicos (virus, bacterias, hongos, parásitos), químicos (alérgenos, pesticidas, micotoxinas, metales pesados, antimicrobianos) o físicos asociados al consumo de insectos, pero se han descrito casos de **botulismo** en África, y toxicidad de **histamina** en Tailandia al consumirlos fritos.

Adicionalmente, los insectos suelen consumirse de manera íntegra, por lo que conocer su microbiota es importante. Estos pueden contener bacterias como ***Bacillus cereus sensu stricto*** (SS), ***Salmonella*** y ***Campylobacter***, siendo su procesamiento vital para la descontaminación.

De importancia se ha señalado el potencial **riesgo alérgeno** que poseen los insectos. Las personas que son alérgicas a los crustáceos, moluscos e incluso alérgenos ambientales como ácaros, son más probables a padecer reacciones alérgicas a los insectos y productos a base de insectos debido a la reactividad cruzada de los **panalérgenos** (proteínas presentes tanto en crustáceos como insectos).

La mayoría de los países no tiene legislaciones, estándares de etiquetado y otras regulaciones dirigidas a la producción, evaluación de riesgos, medidas de control de calidad y comercialización de insectos. Europa regula desde el año 2018 los productos en base a insectos para el consumo humano. Estados Unidos exige ciertos estándares como pruebas bacteriológicas y certificación de buenas prácticas de fabricación.

En Chile no existen normativas que regulen el uso de insectos en alimentos para humanos, sin embargo, el SAG los considera como ingrediente en alimentación animal.

[Fuente](#); [Fuente](#)