



InfoBIC

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

**EDICIÓN
Nº 68**



ACHIPIA





InfoBIC

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

INFOBIC OCTUBRE 2022

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



NOTICIAS NACIONALES

Inocuidad,
nuestra
mejor receta.



Más de 1.700 kg de merluza fueron incautados en la Región de Los Lagos por no contar con acreditación legal de origen. [Fuente](#)

3 octubre 2022

INIA lanza dos nuevas variedades de arroz que entregan respuestas concretas a la industria por sus características nutritivas y de adaptación al cambio climático. [Fuente](#)

7 octubre 2022

La SEREMI de Salud confirmó un brote comunitario de enfermedades gastrointestinales en la Región de Atacama, comuna de Freirina. En el lugar se detectó la presencia de norovirus. [Fuente](#)

7 octubre 2022

Con el fin de avanzar hacia una agricultura sustentable y segura para los consumidores, el Ministro de Agricultura Esteban Valenzuela anunció la prohibición de uso y comercialización de cuatro plaguicidas en el país: Clorpirifos-etilo; Clorpirifos-metilo; Metomilo; y Dicloruro de Paraquat. [Fuente](#)

12 octubre 2022

Se confirmó la presencia de marea roja en parte del Golfo de Arauco, donde la autoridad sanitaria prohibió la extracción de moluscos en la zona. [Fuente](#)

20 octubre 2022

Las clases de un colegio en Coquimbo fueron suspendidas tras un masivo brote de norovirus que afectó a más de 350 alumnos. La SEREMI de Salud descartó la presencia del agente en el agua. [Fuente](#)

21 octubre 2022

En el Parque Pablo Neruda de la Comuna de Lo Espejo y bajo el lema “Con frutas y verduras con formas curiosas, Chile le pone sabor, color y nutrientes” fue celebrado el Día Nacional de Frutas y Verduras. La actividad contó con juegos, espacios para colorear y música en vivo. [Fuente](#)

22 octubre 2022

Con el objetivo de presentar las actualizaciones en torno a los requerimientos de la agroindustria exportadora (nueva resolución SAG N°7.550), INDAP Maule y Chile Alimentos realizaron taller sobre nueva normativa de inocuidad de productos hortícolas. [Fuente](#)

25 octubre 2022

Metro de Santiago advierte sobre los riesgos sanitarios de consumir alimentos preparados y comercializados al interior del metro. Esto a raíz de un video que circula en las redes sociales de una persona cocinando y vendiendo alimentos en uno de los vagones del tren. [Fuente](#)

25 octubre 2022

Tras levantar la prohibición de extracción y consumo de moluscos del borde costero entre Punta Lavapie y Playa Tubul, la SEREMI de Salud del Bío Bío ha intensificado el trabajo de educación sanitaria orientada al consumo seguro de productos del mar. [Fuente](#)

26 octubre 2022

Se ha publicado el Informe del Uso de Antimicrobianos en la Salmonicultura Nacional. Cerca del 53% de los antimicrobianos utilizados fueron administrados en la Región de Los Lagos, mientras que un 46% fueron administrados en la Región de Aysén. [Fuente](#)

26 octubre 2022

Investigación de Ley de Etiquetado en Chile, revela disminución de probabilidad de compra en cereales con etiquetas de “Alto en”. No se observa lo mismo en galletas y chocolates. [Fuente](#)

27 octubre 2022

Empresa de alimentos con el apoyo de FIA, lanzó al mercado el primer yogurt proteico natural en base a lupino, planta que requiere 70% menos de agua que otros cereales. [Fuente](#)

27 octubre 2022

SEREMI de Salud de la Región del Bío Bío prohíbe temporalmente la extracción y comercialización de moluscos en la Bahía de Coronel. La medida fue impuesta luego de que el ISP detectara la toxina de veneno amnésico de moluscos. [Fuente](#)

28 octubre 2022



NOTICIAS INTERNACIONALES

BROTOS

Francia

A más de 60 ascienden los intoxicados por el consumo de hongos silvestres. Las condiciones meteorológicas han favorecido el crecimiento de setas silvestres desde principios de septiembre. [Fuente](#)

4 octubre 2022

Holanda

Según informe, el año 2021 se notificaron 838 brotes que afectaron a 3.517 personas. Esto representa un aumento respecto al año 2020. *Salmonella* y *Campylobacter* son los agentes responsables de la mayoría de los casos. [Fuente](#)

11 octubre 2022

Estados Unidos

Más de 30 personas han sido confirmadas enfermas por un brote por *Salmonella Litchfield* atribuido al consumo de salmón crudo fresco en los estados de California y Arizona. [Fuente](#)

20 octubre 2022

Noruega

El consumo de salmón ahumado se ha asociado a un brote de *Listeria* que ha enfermado a 4 personas. [Fuente](#)

20 octubre 2022

Nueva Zelanda

Un brote de hepatitis A se relacionó con el consumo de berries congeladas importadas, dejando un total de 21 personas afectadas. [Fuente](#)

29 octubre 2022

NORMATIVA

Europa

Con el fin de abordar el fraude alimentario, la Comisión Europea ha establecido niveles máximos para tres aditivos antioxidantes en el atún (ácido ascórbico, ascorbato de sodio y ascorbato de calcio). Sus niveles excesivos pueden exponer al consumidor al riesgo de intoxicación por histamina. [Fuente](#)

21 octubre 2022

CIENCIA E INVESTIGACIÓN

España

Investigadores encuentran gran presencia de los parásitos alimentarios *Giardia duodenalis* y *Cryptosporidium* en hortalizas de hojas verdes vendidas en Valencia. Se encontró además una asociación significativa con la agricultura orgánica.

[Fuente](#)

24 octubre 2022

Estados Unidos

Nuevo estudio publicado en la International Journal of Food Microbiology señala que más del 90% de los casos de listeriosis en EE. UU. son causados por el consumo de fiambres, seguidos de ensaladas listas para consumo (LPC). [Fuente](#)

24 octubre 2022

OTROS

Reino Unido

Según informe, la resistencia antimicrobiana de *Campylobacter* en pollo ha aumentado en las últimas décadas. Esta bacteria es la causa bacteriana más común de ETA en el Reino Unido. [Fuente](#)

4 octubre 2022

Australia

Las ETAs le cuestan a Australia casi 2.500 millones de dólares australianos al año. El componente más grande es la pérdida de productividad por enfermedades no mortales, seguido de la mortalidad prematura. [Fuente](#)

7 octubre 2022

Internacional

La FAO y OMS señalaron la necesidad de realizar una evaluación de riesgo del consumo de algas marinas para comprender su importancia en la salud pública. [Fuente](#)

16 octubre 2022

Internacional

La OMS ha establecido un plan que espera ayude a reducir la carga de las ETAs. Este plan establece objetivos concretos con una reducción del 40% para el año 2030. [Fuente](#)

18 octubre 2022

Internacional

La inocuidad alimentaria se ha incluido en el plan de acción One Health publicado por cuatro agencias internacionales: FAO, OMS, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de Sanidad Animal (WOAH). [Fuente](#)

20 octubre 2022

Europa

La Comisión Europea ha analizado el progreso en los sistemas de inocuidad alimentaria de los países que intentan ser estados miembros de la UE: Kosovo, Albania, Bosnia y Herzegovina. [Fuente](#)

27 octubre 2022

Escocia

Crisis económica está afectando el comportamiento en el consumo de alimentos. Una encuesta mostró que las personas están adoptando medidas como consumir alimentos luego de la fecha de vencimiento. [Fuente](#)

31 octubre 2022

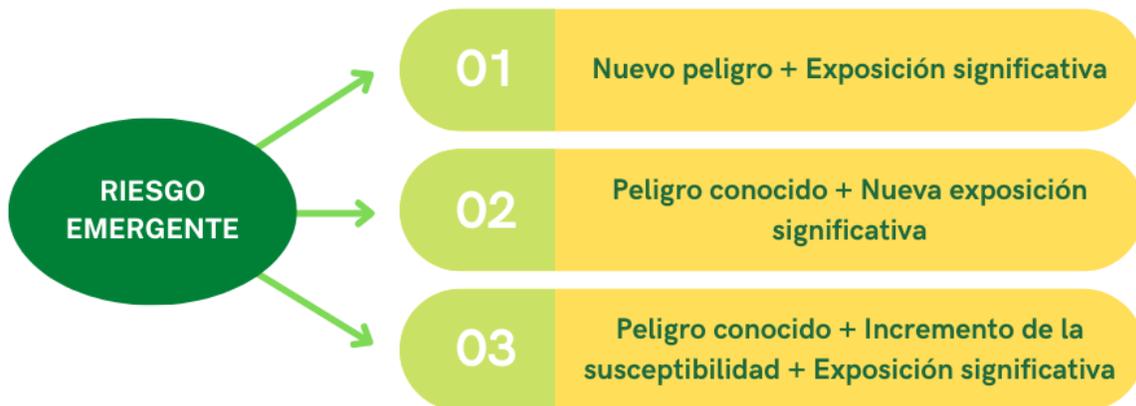


TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

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: Crisis económica afecta negativamente la salud pública

Una encuesta realizada en el Reino Unido identificó ciertos cambios en el comportamiento de los consumidores de alimentos que ponen en riesgo la salud pública. Dentro de estos cambios se incluye el **consumo de alimentos luego de su fecha de vencimiento, cambiar la temperatura del refrigerador y reducir el tiempo de cocción de los alimentos**. Según los investigadores, dichos cambios de comportamiento se han evidenciado gracias a la crisis del costo de vida que en la actualidad no solo afecta a Reino Unido, si no a varios países a nivel mundial.

Desde mediados del año 2020, los informes sobre el consumo de carne cocida, pescado ahumado y ensalada envasada después de la fecha de caducidad han aumentado gradualmente. Ejemplo de las consecuencias ya existen, donde se ha demostrado el mayor riesgo de listeriosis por la falta de seguimiento de las fechas de caducidad y la refrigeración inadecuada de alimentos frescos.

Posterior a la compra, los consumidores deben seguir ejerciendo prácticas apropiadas de inocuidad alimentaria. Las recomendaciones incluyen seguir las temperaturas de funcionamiento de los refrigeradores domésticos, evitar el almacenamiento prolongado de alimentos listos para consumo (LPC) o de las sobras de comida, y respetar la **fecha de caducidad/vencimiento** de alimento. Esta última está relacionada con la inocuidad del alimento, a diferencia de las fechas referidas como **“consumir preferentemente antes de”**, las cuales se relacionan a la calidad organoléptica del producto.

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