



# InfOBIC



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

---

# EDICIÓN Nº 70



ACHIPIA





# InfOBIC

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

## INFOBIC DICIEMBRE 2022

NOTICIAS NACIONALES .....	3
NOTICIAS INTERNACIONALES .....	5
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES .....	9



## NOTICIAS NACIONALES

Inocuidad,  
nuestra  
mejor receta.



Una nueva tecnología creada por estudiantes de la Universidad San Sebastián permite evaluar la calidad de los arándanos a través de una técnica de espectrometría. Esto ayudaría a los agricultores a evitar el desperdicio de frutas o que llegue sobre madura al consumidor. [Fuente](#)

1 diciembre 2022

Tras fiscalización en terreno, funcionarios de SERNAPESCA comprobaron que una planta de harina y aceite de pescado utilizó materia prima de origen ilegal. Los productos decomisados sumaron más de 9 toneladas. [Fuente](#)

2 diciembre 2022

Exportadora chilena debió retirar del mercado estadounidense más de mil cajas de frambuesas congeladas luego de que las pruebas encontrasen contaminación por virus de Hepatitis A. Desde la publicación de este retiro, no se han notificado casos de enfermos o reacciones adversas relacionadas al producto. [Fuente](#)

5 diciembre 2022

Investigadores de USACH y U de Chile publican estudio de vigilancia de norovirus, hepatitis A y SARS-CoV-2 en plantas de tratamiento de aguas residuales. Este tipo de vigilancia logró detectar la variante Ómicron antes de que las autoridades sanitarias chilenas notificaran su presencia en la población. [Fuente](#)

5 diciembre 2022

SERNAPESCA realizó inspección aérea en zona de pesca de Aysén. Cuatro embarcaciones de la región de Los Lagos se encontraban en faenas de luga roja y dos de extracción de almejas en un área no autorizada, incumpliendo la normativa pesquera. [Fuente](#)

7 diciembre 2022

Universidad Católica del Maule junto a FIA, trabajan en el desarrollo de un bioplástico antimicrobiano para frutas a partir de desechos agroindustriales. Chile es el país que más basura plástica desecha en Latinoamérica. [Fuente](#)

15 diciembre 2022

Representantes de grandes cadenas de supermercados de Norteamérica visitaron campos y packings de arándanos, carozos, cerezas y uvas de mesa con el fin de visualizar los esfuerzos que hace el sector para cumplir con estándares de calidad y protocolos de exportación. [Fuente](#)

16 diciembre 2022

SERNAPESCA incauta más de una tonelada de merluza extraída ilegalmente en la Araucanía. Al tratarse de un recurso que se encuentra en estado de sobre explotación, el conductor fue detenido por parte de Carabineros. [Fuente](#)

*17 diciembre 2022*

---

MINSAL presentó la actualización de las Guías Alimentarias para Chile, la cual cuenta con 10 nuevos mensajes de orientación alimenticia para la población chilena. El instrumento promueve también la identidad territorial, perspectiva de género y la sostenibilidad económica y ambiental de la política alimentaria. [Fuente](#)

*23 diciembre 2022*

---

Empresa de agua embotellada tendrá que indemnizar a cliente que enfermó luego del consumo del producto. Se constató la presencia de restos orgánicos, concluyendo que el agua se encontraba contaminada. [Fuente](#)

*26 diciembre 2022*

---

La Autoridad Sanitaria fiscalizó un local de expendio de carnes en la comuna de Copiapó, donde se constataron diversas faltas al Reglamento Sanitario. Más de 600 kg de carne y 90 kg de cecinas fueron decomisados. [Fuente](#)

*27 diciembre 2022*

---

Se detectaron 46 toneladas de huiro negro sin acreditación de origen legal o que infracciona la veda vigente en la zona. Ante el aumento de extracción ilegal de algas pardas en el norte del país, se ha fortalecido el plan de fiscalización en toda la macrozona norte. [Fuente](#)

*28 diciembre 2022*



## NOTICIAS INTERNACIONALES

### BROTOS

**Unión Europea-Reino Unido** Se han informado 196 personas afectadas por *Salmonella Mbandaka*, con 89 personas enfermas en Finlandia, y 81 en Reino Unido. 19 personas han sido hospitalizadas, cinco sufrieron septicemia y una falleció. El brote ha durado más de un año y se sospecha que la causa son productos avícolas. [Fuente](#)

1 diciembre 2022

**Italia** Un brote de *Listeria* ha dejado 22 personas enfermas y un fallecido. La fuente del brote está en investigación, pero se sospecha que el alimento asociado fue una mortadela. [Fuente](#)

2 diciembre 2022

**Australia** Según estudio, *Salmonella* fue responsable de más de la mitad de los brotes de origen alimentario en 2017. Los huevos continuaron siendo la principal fuente de infección por *S. Typhimurium*, con 746 personas enfermas y 163 hospitalizadas. [Fuente](#)

3 diciembre 2022

**Finlandia** Estudio determinó que cubos de tomate congelados fueron la causa de un brote de *S. Typhimurium* en el año 2021. Se cree que es el primer brote en el país relacionado a este producto. [Fuente](#)

4 diciembre 2022

**Reino Unido** Más de 150 personas enfermaron en un brote de *E. coli* O157 que puede haber sido causado por una ensalada. Este es el mayor brote de *E. coli* en el país desde el uso de secuenciación de genoma completo (WGS). [Fuente](#)

7 diciembre 2022

**Estados Unidos** Un brote por norovirus asociado a ostras en Texas ha enfermado a más de 200 personas en ocho estados. El brote se originó por el consumo de ostras crudas. [Fuente](#)

16 diciembre 2022

<b>Noruega</b>	Un brote de <i>Salmonella</i> se ha relacionado con pepinos contaminados de España. 72 personas han enfermado y 24 han sido hospitalizadas. <a href="#">Fuente</a>	21 diciembre 2022
<b>Suecia</b>		
<b>Países Bajos</b>		
<b>Australia</b>	Una producción de espinaca que fue contaminada por una hierba tóxica llamada <i>thornapple</i> , ha dejado a casi 200 personas enfermas. Los síntomas incluyeron delirio, alucinaciones, visión borrosa y fiebre. <a href="#">Fuente</a>	23 diciembre 2022
<b>Estados Unidos</b>	Funcionarios de Nebraska hicieron un llamado a no consumir brotes de alfalfa, luego que se confirmaran al menos 12 personas enfermas por <i>S. Typhimurium</i> . <a href="#">Fuente</a>	30 diciembre 2022
<b>NORMATIVA</b>		
<b>Unión Europea</b>	Nueva legislación restringe la cantidad de extracto de té verde en alimentos por la presencia de epigallocatequina galato (EGCG) y establece nuevos requisitos de etiquetado. EGCG es una catequina que puede estar presente en el té verde y que puede causar daño hepático. <a href="#">Fuente</a>	7 diciembre 2022
<b>Unión Europea</b>	La Comisión Europea ha establecido niveles máximos para sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), también conocidas como "sustancias que perduran" en algunos alimentos. La autoridad europea de inocuidad alimentaria (EFSA) consideró los efectos de PFAS sobre el sistema inmune como los más críticos y estableció ingestas semanales tolerables. <a href="#">Fuente</a>	16 diciembre 2022
<b>Estados Unidos</b>	La FDA emitió la edición 2022 del Código Alimentario de la FDA, la cual brinda orientación a las autoridades y productores para mitigar los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos en el comercio minorista. <a href="#">Fuente</a>	28 diciembre 2022

## CIENCIA E INVESTIGACIÓN

### Estados Unidos

Investigadores del USDA están utilizando un recubrimiento de bioplástico para proteger naturalmente a las semillas del hongo *Aspergillus*, el cual produce una aflatoxina perjudicial para la salud. [Fuente](#)

5 diciembre 2022

### Internacional

Estudio revela el riesgo de contaminación en la industria de los guantes desechables. El estudio que duró cinco años encontró indicadores fecales humanos en guantes listos para su uso, nuevos, y sin usar. [Fuente](#)

8 diciembre 2022

### República Checa

Investigadores desarrollaron una forma de eliminar *S. aureus* de la leche mediante microbots magnéticos. Los científicos creen que la tecnología puede adaptarse con éxito a otros patógenos transmitidos por los alimentos. [Fuente](#)

14 diciembre 2022

### Argentina

Crean primer detector de pesticidas en el aire fabricado en Argentina. El sistema está pensado para ser usado en áreas periurbanas o zonas de aplicación de algún fitosanitario donde existan personas en las inmediaciones. [Fuente](#)

15 diciembre 2022

### Internacional

Investigación de la organización Consumer Reports determinó la presencia de metales pesados tóxicos (cadmio y plomo) en barras de chocolate amargo. Las plantas de cacao absorben los metales a través de sus raíces. [Fuente](#)

22 diciembre 2022

### Unión Europa

La mitad del trigo destinado a la alimentación humana en Europa contiene la micotoxina deoxinivalenol (DON), mientras que en el Reino Unido correspondió al 70%. Solo el 5% sobrepasó los límites de seguridad de concentración. [Fuente](#)

29 diciembre 2022

## OTROS

**Unión  
Europea**

Autoridades Europeas han descubierto una red de delitos de fraude alimentario que vendía carne de caballo potencialmente peligrosa en al menos cuatro países. [Fuente](#)

*2 diciembre 2022*

**Unión  
Europea**

Hubo un aumento general de casos de zoonosis y brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en el año 2021 en comparación con el 2020. Los casos siguen estando por debajo de los niveles vistos antes de la pandemia por COVID-19. [Fuente](#)

*13 diciembre 2022*

**Estados  
Unidos**

La venta de antibióticos de importancia en animales de abasto ha disminuido desde el año 2015 hasta el 2021 en un 38%. [Fuente](#)

*14 diciembre 2022*

**Estados  
Unidos**

Según investigaciones del FDA, un 10% de las muestras de miel importadas se determinaron como adulteradas. La mayoría fue importada de Yemen, Vietnam y República Dominicana. [Fuente](#)

*14 diciembre 2022*

**Internacional**

La FAO y OMS han publicado dos informes finales sobre medidas de control para *E. coli* y *Listeria* en alimentos listos para el consumo (LPC). [Fuente](#)

*21 diciembre 2022*

**Estados  
Unidos**

El USDA determinó que la mayoría de las frutas y verduras de EE. UU contienen residuos de pesticidas por debajo del nivel de tolerancia establecido por la Agencia de Protección Ambiental. [Fuente](#)

*27 diciembre 2022*

**Unión  
Europea**

La EFSA ha determinado que el plástico reciclado de polietileno PET es apto para ser usado en alimentos cuando se produce mediante un proceso llamado *Poly Recycling*. [Fuente](#)

*29 diciembre 2022*



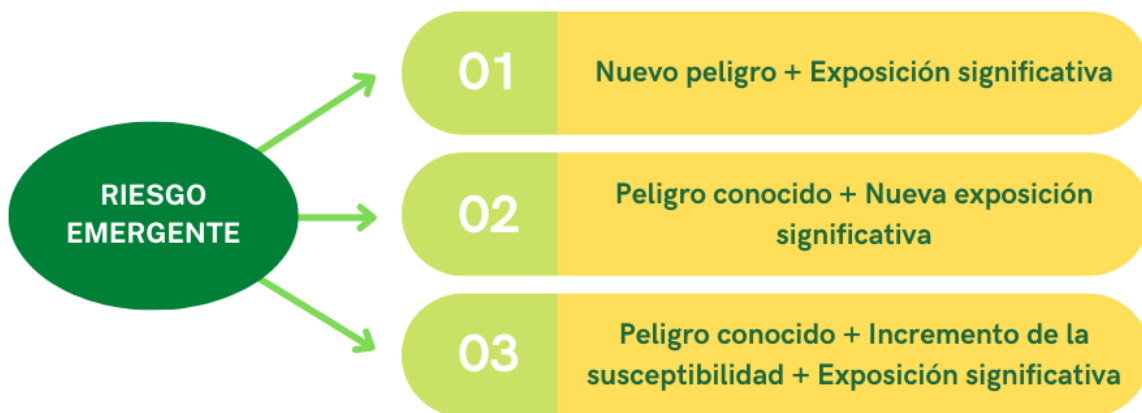


## TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

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: Micotoxinas en trigo**

Un estudio reciente realizado en Europa evidenció la creciente presencia de micotoxinas en trigo, las cuales causan enfermedades en humanos y animales.

Los niveles de micotoxinas registrados en el Mediterráneo durante el año 2018 y 2019 fueron **más altos que en cualquier otro momento de la misma década**.

La mitad del trigo destinado a la alimentación humana en Europa contuvo la micotoxina de *Fusarium* deoxinivalenol (DON o "vomitoxina"), y en el Reino Unido, el 70% del trigo está contaminado.

Si bien en su mayoría las concentraciones de micotoxinas estuvieron dentro del límite de seguridad, **el hallazgo de micotoxinas en casi la totalidad del trigo es preocupante**, pues se desconoce el efecto de la exposición constante y de bajo nivel en la dieta a lo largo de la vida.

Los investigadores sospechan que los cambios en la agricultura, como las prácticas de conservación del suelo, y el **cambio climático** están desempeñando un papel importante en el aumento de los niveles de micotoxinas en el trigo.

Los científicos destacaron la importancia del desarrollo de mejores formas de proteger los cultivos contra los patógenos fúngicos.

[Fuente](#)