



InfoBIC



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

EDICIÓN Nº 69



ACHIPIA



InfOBIC

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

INFOBIC NOVIEMBRE 2022

NOTICIAS NACIONALES	3
NOTICIAS INTERNACIONALES	5
TEMAS/RIESGOS EMERGENTES	9





Inocuidad,
nuestra
mejor receta.

NOTICIAS NACIONALES

Mercado de Lo Valledor inauguró nuevo edificio para mejorar la gestión de donaciones al Banco de Alimentos. El recinto cuenta con cámaras de frío para darle mejor preservación a los productos recibidos. [Fuente](#)

4 noviembre 2022

Al menos 700 kg de papas fueron decomisados por SAG Los Ríos al no contar con acreditación de origen. La incautación se desarrolló en conjunto con Carabineros y personal de Servicios de Impuestos Internos. [Fuente](#)

5 noviembre 2022

Con el fin de resguardar la soberanía, sanidad, agricultura y seguridad alimentaria, SAG y Carabineros firmaron convenio de cooperación para potenciar el trabajo de fiscalización en fronteras. [Fuente](#)

14 noviembre 2022

Seremi de Salud RM y Metro de Santiago lanzaron campaña para informar sobre los riesgos de consumir alimentos en el comercio ilegal. La campaña durará dos meses donde se desplegarán cuadrillas informativas para llegar a los usuarios. [Fuente](#)

14 noviembre 2022

Tres nuevos productos para la industria de alimento desarrollados en la Región de La Araucanía (Centro de Genómica Nutricional Agrocuícola) fueron seleccionados por Transforma Alimentos para formar parte del “Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile”. [Fuente](#)

15 noviembre 2022

Entre enero y octubre de este año, se han incautado más de 51 toneladas de productos agropecuarios de origen clandestino en la Región de Tarapacá. Esto ha sido posible, a través de la captación de imágenes obtenidas por drones de última generación los que realizan sobrevuelos a gran altitud en las zonas de comercialización ilegal. [Fuente](#)

18 noviembre 2022

El 90% de los recintos alimentarios fiscalizados en las Provincias de Antofagasta, Calama y Tocopilla durante el año 2022, fueron sumariados debido a incumplimientos en estándares de inocuidad y saneamiento básico. [Fuente](#)

18 noviembre 2022

Gremios de alimentos se reunieron con el Ministro de Interior por el grave daño provocado a la industria por el paro de transporte de carga. La producción agrícola y pecuaria nacional requiere de un funcionamiento diario e ininterrumpido para el abastecimiento nacional e internacional de alimentos. [Fuente](#)

25 noviembre 2022

Seremi de Salud Antofagasta inició un sumario sanitario en contra del supermercado Unimarc luego de constatar presencia de fecas de palomas en el área de la nueva panadería del recinto. [Fuente](#)

27 noviembre 2022



NOTICIAS INTERNACIONALES

BROTOS

Italia

Al menos 90 personas fueron afectadas y 3 han muerto luego de un importante brote de *Listeria*. La investigación reveló relación entre los pacientes y el consumo de salchichas elaboradas con carne de ave. [Fuente](#)

1 noviembre 2022

Estados Unidos

Un brote de *Listeria* por consumo de helados causó 27 personas hospitalizadas, una muerte y un aborto espontáneo. La empresa fue clausurada por funcionarios estatales. [Fuente](#)

3 noviembre 2022

Suecia

Un brote de *Salmonella* asociado al consumo de ensaladas de rúcula afectó a más de 100 personas. [Fuente](#)

5 noviembre 2022

Australia

19 personas acudieron a los servicios de urgencia del país luego del consumo de té de semillas de amapola. Los investigadores encontraron que las semillas de amapola no eran de grado alimentario, por lo que contaban con altas concentraciones de un componente natural, pero tóxico (*tebaína*). [Fuente](#)

15 noviembre 2022

Suecia

Se confirmaron 101 casos de criptosporidiosis en 13 regiones del país. El alimento implicado en este brote fueron ensaladas contaminadas. [Fuente](#)

18 noviembre 2022

NORMATIVA

Europa

Con el fin de proteger la salud pública mientras se lleva a cabo una revisión por parte de la Organización Mundial de la Salud, la Unión Europea modificó los niveles máximos de dioxinas y bifenilos policlorados. [Fuente](#)

9 noviembre 2022

Estados Unidos

La FDA presenta nueva normativa para mejorar la trazabilidad de alimentos contaminados. Dicha normativa establece requisitos adicionales de registros para los fabricantes, procesadores, empacadores y almacenadores. [Fuente](#)

16 noviembre 2022

Estados Unidos

La FDA ha aprobado el cultivo de pollo a partir de células animales en laboratorios y la comercialización del salmón atlántico con un genoma intencionalmente alterado. [Fuente](#)

19 noviembre 2022

CIENCIA E INVESTIGACIÓN

Estados Unidos

Científicos demostraron un vínculo causal entre un ftalato comúnmente utilizado en los envases de alimentos y el crecimiento de fibromas uterinos. El DEHP, es uno de los ftalatos más utilizados y se ha asociado con una serie de consecuencias negativas para la salud. [Fuente](#)

21 noviembre 2022

México

Empresa de innovación crea bolsa termodinámica a base de plantas que elimina la condensación. Esta tecnología que controla la humedad asegura extender la vida útil de productos como berries. [Fuente](#)

24 noviembre 2022

Italia

Investigadores han diseñado un dispositivo de calidad alimentaria a partir de materiales comestibles, que permite evidenciar si un producto ha sido descongelado y vuelto a congelar. [Fuente](#)

27 noviembre 2022

Reino Unido

Después de realizar una nueva investigación sobre la supervivencia del virus COVID-19, la Agencia de Normas Alimentarias (FSA) del Reino Unido ha determinado que la probabilidad de contraer el virus por los alimentos depende de la matriz, pero es muy baja. [Fuente](#)

29 noviembre 2022

Internacional

Expertos desarrollaron modelos de evaluación de riesgos para *L. monocytogenes* en verduras de hoja verde, vegetales congelados, melón y mariscos listos para el consumo (LPC). [Fuente](#)

30 noviembre 2022

OTROS

Escocia

La carne, los mariscos y el alcohol fueron las industrias identificadas de mayor riesgo en delitos alimentarios. Los riesgos incluyen el robo y matanza ilegal de ganado. [Fuente](#)

9 noviembre 2022

Reino Unido

Según la FSA, hay un bajo riesgo en la salud pública de los insectos comestibles que se venden en Reino Unido. La evaluación de riesgos analizó la contaminación por alérgenos, microbios y metales pesados. [Fuente](#)

10 noviembre 2022

Noruega

El riesgo en la salud por fraude alimentario en carne por importación ilegal, re-etiquetado de productos, producción ilegal y venta en el mercado negro se consideró como moderado a alto. [Fuente](#)

17 noviembre 2022

Europa

Entre diciembre 2021 y mayo 2022, se incautaron 27.000 toneladas de alimento y 15 millones de litros de bebidas en operativos centrados en la falsificación de alimentos y bebidas. Los productos avícolas fueron uno de los principales en ser decomisados. [Fuente](#)

18 noviembre 2022

China

Un estudio realizado en un periodo de 15 años determinó que la mayoría de los brotes causados por *Salmonella* fueron asociados al consumo de productos cárnicos, y el procesamiento inadecuado fue el principal factor contribuyente. [Fuente](#)

28 noviembre 2022

Europa

La reciente actualización de la evaluación de riesgos de dióxido de azufre y sulfitos llevada a cabo por la Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), concluyó que la ingesta dietética puede ser un problema de inocuidad alimentaria. [Fuente](#)

28 noviembre 2022

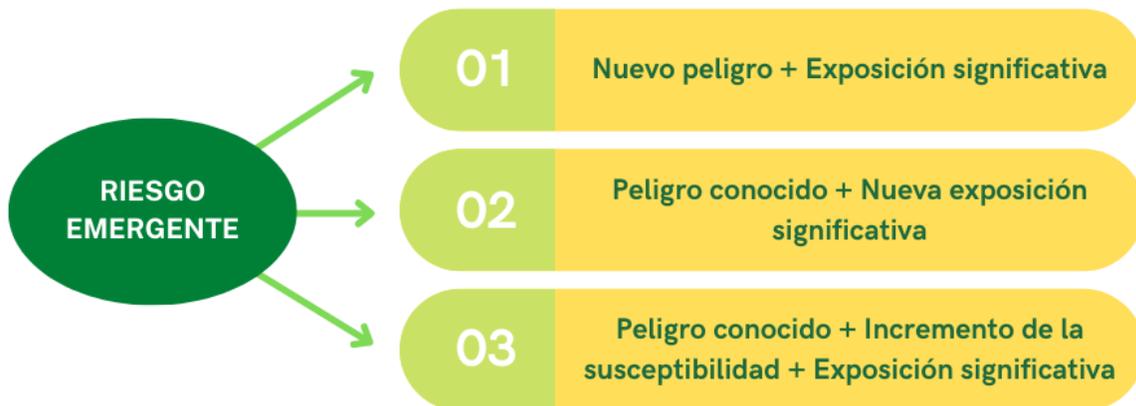


TEMAS/RIESGOS EMERGENTES

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: Fraude Alimentario

Tal como la actual **crisis económica** mundial ha llevado a que la población consuma alimentos luego de su fecha de vencimiento, también está ejerciendo una presión en el aumento de probabilidad de casos de **fraude alimentario** en toda la cadena de suministro.

El **fraude alimentario** en forma de **adulteración** y **etiquetado incorrecto** es un fenómeno motivado por ganancias económicas y se considera una amenaza para la salud pública.

Muchos de los atributos de los alimentos que preocupan a los consumidores son atributos que no pueden ser detectados de manera simple, así mientras los productores saben si un producto es de alta calidad o no, los consumidores no.

A nivel de Unión Europea, desde diciembre 2020 hasta junio 2021, se confiscaron más de 15.000 toneladas de productos ilegales, lo que significó un aumento del 28% respecto al periodo anterior.

En Escocia, por ejemplo, los riesgos más probables son el atún comercializado ilegalmente, el uso fraudulento de la certificación oficial y los productos de menor calidad vendidos como premium. Otros riesgos incluyen el robo de ganado, sacrificio ilegal, problemas de subproductos animales y delitos alimentarios en productos como las comidas preparadas.

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