



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

1 al 15 de diciembre de 2018

1. METODOLOGÍA

Se cuantificó la frecuencia de apariciones para diferentes términos de interés en inocuidad y calidad de alimentos en noticias nacionales e internacionales, los cuales fueron clasificados en: peligros biológicos, peligros químicos y calidad. Las noticias generadas por los términos más frecuentes fueron analizadas en el presente informe. Se eliminaron las noticias que mencionan un término de interés, pero que no presentan relación con materias de inocuidad y calidad alimentaria, a las que se les llamó **falsos positivos**.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

En noticias nacionales, la aparición de términos se distribuyó de la siguiente forma:

- **Peligros biológicos:** 1 mención.
- **Peligros químicos:** 3 menciones.
- **Calidad:** 3 menciones.

Peligros biológicos

En esta clasificación la noticia generada correspondió a **Diphyllobothrium**. Al final de esta sección existe un punto llamado **información general**, en el que se incluyen noticias que involucran a más de un patógeno.

➤ **Diphyllobothrium:**

- En la Región de los Lagos se reportó un brote de difilobotriasis, una larva intestinal que se transmite a través del consumo de pescado de agua dulce, crudo o mal cocido, hasta la fecha se han confirmado **9 personas infectadas**.

➤ **Información general:**

- La Seremi de Salud de Ñuble, inició un sumario sanitario contra una panadería de Chillán, debido a la

- detección de **algunas deficiencias en relación a la higiene y orden del lugar**. Posterior al inicio del sumario, la panadería tendrá 5 días para presentar sus descargos a la Autoridad Sanitaria.

Peligros químicos

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos metales pesados.

➤ **Metales pesados:**

- Un estudio de polimetales realizado por la Pontificia Universidad Católica de Chile, analizó a **1400 personas de Antofagasta**, indicando que **117 personas presentaron niveles de arsénico por sobre el estándar referencial**. Si bien, este número corresponde al **8%**, se podría estimar que estos resultados representan a unos 40 mil habitantes de la zona. También se indicó que, dichos casos “preocupantes” se encontraron de manera homogénea en la ciudad y están siendo incorporadas al programa de vigilancia de la Autoridad Sanitaria de la región.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos etiquetado de alimentos.

➤ **Etiquetado:**

- Luego de dos años de la puesta en marcha de la Ley de Etiquetado y con límites cada vez más estrictos, dicha iniciativa ha incitado nuevas críticas por parte de la industria, los cuales apuntan a factores como la medición basada en porciones. Al respecto el Instituto Libertad y Desarrollo, indicó que la actual ley, genera una falsa percepción de productos saludables, **no permitiendo comparar entre productos con el mismo sello**. Por lo que recomiendan una porción representativa, como se ha adoptado en las guías diarias alimentarias de otros países.

- El proyecto de ley que establece la obligación de etiquetar el origen y variedad en leche y productos lácteos, **después de ser aprobado por unanimidad en el Senado, fue despachada a la Cámara de Diputados**, donde se encuentra en análisis.
- El diputado Eduardo Durán, presentó un proyecto de ley para modificar el artículo 2 de la Ley 20.606 sobre la composición nutricional de los alimentos, con el objetivo de ingresar la obligatoriedad de la **implementación del sistema Braille al etiquetado de alimentos** para las personas ciegas, y así tener una mayor inclusión a aquellos que tengan alguna discapacidad visual.
- Parte del informe **“Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe: Desigualdad y sistemas alimentarios”**, elaborado por la FAO, la Unicef y otras entidades vinculadas a las Naciones Unidas, indicó que en nuestro país se producen tres veces más frutas y verduras de la que se necesita para la población chilena, sin embargo, indica que la disponibilidad es deficitaria, siendo esta menor a lo necesario para cubrir las necesidades del país. **Nuestro país tiene una prevalencia de 4,4% de inseguridad alimentaria para el periodo 2015-2017 el cual corresponde a un aumento en un 0,5% respecto al cálculo anterior.**
- Con la participación de productores, profesionales del mundo del agro y autoridades sectoriales, se desarrolló en Coyhaique el seminario **“Trazabilidad de producto, calidad e inocuidad alimentaria”**, evento impulsado por el **Programa Marca Calidad Aysén**, con el objetivo de entregar **información relevante en torno a normativas, nuevas tecnologías y gestión** para asegurar la calidad de los productos que integran este sello regional de propiedad del Gobierno Regional de Aysén.
- Concretan avances en **comercio bilateral agrícola y pecuario entre China y Chile**, destacando la renovación de los requisitos para el transporte de frutas frescas en las cámaras frigoríficas de buques, la apertura comercial para las avellanas sin cáscaras y de productos avícolas nacionales, junto con el levantamiento de la alerta de gripe aviar que afectaba a los productores de pavo y que China mantenía con Chile desde hace dos años.

Noticias Internacionales

En noticias internacionales, la aparición de términos se distribuyó de la siguiente forma:

- **Peligros biológicos:** 26 menciones.
- **Peligros químicos:** 4 menciones.
- **Calidad:** 16 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron *Salmonella*, *Listeria* y *E. coli*. Al final de esta sección existe un punto llamado información general, en el que se incluyen noticias que involucran a más de un patógeno.

➤ *Salmonella*:

- El **Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF)** alertó de la presencia de *Salmonella* en los siguientes alimentos: granos de avellana (Alemania con materia prima de España), cardamomo (Holanda), semillas de sésamo (India), carne de pollo (Polonia), preparaciones de carne refrigerada (Bélgica), mejillones vivos (Italia con materia prima de España), arándanos congelados (Polonia con materia prima de Ucrania), preparación de carne de pollo (Brasil), semillas de sésamo (Sudán), pechugas de pollo (Brasil), semillas de sésamo (Nigeria), ají molido (India), mejillones refrigerados (España), pimienta negra (España). Además de la presencia de *Salmonella enterica ser.* Enteritidis en filetes de pollo congelados (Polonia) y polvo de huevo entero (Eslovaquia con materia prima de Polonia); *Salmonella enterica ser.* Newport y *Salmonella enterica ser.* Typhimurium monophasic en patos eviscerados congelados (Hungría), *Salmonella enterica ser.* Typhimurium monophasic en carne de pavo (Francia), *Salmonella enterica ser.* Derby en almejas vivas (Italia), *Salmonella enterica ser.* Mbandaka en alas de pollo (Polonia), *Salmonella enterica ser.* Piedra en cubos de tocino ahumado (Alemania), *Salmonella enterica ser.* Napoli en rúcula (Italia), *Salmonella enterica ser.* Bongori en semillas de sésamo (Sudán).
- Se ha llevado a cabo un retiro de más de 2.300 toneladas de productos con carne cruda por posible contaminación con salmonella, dichos productos se distribuyeron por todo **Estados Unidos** bajo el nombre de diferentes marcas. Este retiro constituye una expansión del realizado en octubre por la misma razón, la cual supera las 5 mil toneladas. Durante el brote han enfermado 233 personas en 35 estados, no se han reportado muertes pero 91 personas han sido hospitalizadas.
- En **Singapur**, se llevó a cabo un retiro de 1.200 toneladas de carne de cerdo contaminada con *salmonella*. La autoridad Sanitaria de Agroalimentación y Veterinaria (AVA) indica que el origen de los alimentos podría ser Holanda.

➤ *E. coli*:

- Actualizaciones sobre el brote de *E. coli* en lechuga romana en **Estados Unidos**, indican que el total de personas infectadas son **59 en 15 estados** y el **Distrito de Columbia**, se **presentaron 23 hospitalizaciones y dos casos de SHU**. La cepa de *E. coli* que causó el brote actual en lechuga romana, se ha encontrado en un **depósito en una granja en el condado de Santa Bárbara, California**. Autoridades aconsejan aún no consumir lechuga romana cultivada en algunos condados de California hasta que las investigaciones estén completas, así como también, llamaron a no consumir productos que no estén etiquetados con la fecha y ubicación de la cosecha. La investigación continúa, ya que se han identificado a 11 distribuidores, 9 productores y 8 granjas como fuentes potenciales.

➤ *Listeria monocytogenes*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Listeria monocytogenes* en salchichas (Francia), hummus de atún (Bélgica), salmón ahumado (Letonia), queso leche semi-suave (Francia), patas de pato congeladas (Dinamarca).

➤ *Campylobacter*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Campylobacter* en pechuga de pollo asada (Polonia).

➤ *Vibrio*:

- El RASFF alertó de la presencia de *Vibrio Cholerae* en mejillones vivos de Italia, criados en España.

➤ Información general:

- Tras el análisis de 11 aerolíneas estadounidenses, el Centro de Políticas Alimentarias de Hunter College, de la Universidad de Nueva York, concluyó que el agua que se utiliza en los aviones podría tener microorganismos potencialmente dañinos, debido a la inadecuada limpieza y mantenimiento de los tanques que la contienen. Indicó que en un estudio realizado, el 15% de los aviones dieron positivo a coliformes, por lo que, **recomendaron preferir tomar aguas envasadas durante los vuelos**.
- En España, la Policía Municipal ha inmovilizado **1.500 kilogramos de carne en un establecimiento de Usera debido a las "deficientes condiciones higiénico-sanitarias"** que presentaba el local. En la revisión se encontraron dos cámaras frigoríficas, ambas sin refrigeración donde los alimentos se encontraban a temperatura ambiente sin peso, descripción o trazabilidad, encontraron restos de carne con vísceras animales mezcladas.

- La **Agencia de Inocuidad Alimentaria de Nueva Zelanda (NZFS)** presentó una **campaña de inocuidad alimentaria para el verano**, cuyo foco es prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria llamando a las personas a: Limpiar, cocinar y enfriar. Bryan Wilson, jefe de NZFS, dijo que las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan a unos 200.000 neozelandeses cada año y que cerca de la mitad de estos casos **ocurren en el hogar**, siendo ***Campylobacter* la causa más común**.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: micotoxinas, plaguicidas, toxinas marinas y metales pesados.

➤ Plaguicidas:

- La RASFF ha reportado la presencia de los siguientes plaguicidas sobre LMR: Clorpirifos y cipermetrina en fruta del dragón (Indonesia), clorpirifos en granadas (Turquía), clorpirifos en pimientos (Turquía). Así como también informó de la presencia de las siguientes sustancias no autorizadas: etion y triazofos en pimientos secos (Bangladesh), dinotefuran en té oolong (Taiwán), carbendazima en pimientos (República Dominicana), acefato, carbendazima y triciclazol en arroz (India).

➤ Metales pesados:

- La RASFF ha informado de la presencia de los siguientes metales con niveles sobre la norma en los siguientes alimentos: Mercurio en lomos de pez espada (España), lomos de pez espada procesados (España, con materia prima de Chile), Pez espada congelado (Indonesia); cadmio en carne de caballo refrigerada (Bélgica).

➤ Micotoxinas:

- La RASFF informó de la presencia de aflatoxinas en los siguientes alimentos: pistachos (Turquía), polvo de pimienta orgánico (España), higos secos (Turquía), pasta de higos (Turquía), granos de maní (Brasil), granos de avellana picados tostados (Suiza, con materia prima de Turquía), pistachos tostados salados (Estados Unidos), mantequilla de maní (Holanda), maní con cáscara (China), maní (Argentina). Así también se detectó la presencia de Ocratoxina A en

- cereales de avena para bebés (Suiza), pasas sultanas (Turquía), nueces sin cáscara (Brasil) y deoxivalenol y zearalenona en mezcla de granola (Suiza), deoxynivalenol en avena sin gluten (Reino Unido).

➤ Medicamentos veterinarios:

- Las **organizaciones veterinarias de Estados Unidos, Canadá y Europa han hecho pública una declaración conjunta sobre el seguimiento del uso de antimicrobianos y la resistencia a los antimicrobianos**. La declaración describe los pasos generales y las estrategias que los veterinarios de todo el mundo pueden tomar para **preservar la efectividad y la disponibilidad de los medicamentos antimicrobianos al tiempo que salvaguardan la salud animal, pública y ambiental**. En el siguiente enlace puede ver las recomendaciones realizadas por estos profesionales. [Declaración](#).
- Investigadores del Instituto Agroalimentario de Aragón, Universidad de Zaragoza y del CITA del Gobierno Aragón, trabajan para desarrollar un **test rápido que permita detectar residuos de antibióticos en animales vivos así como también en productos cárnicos**. El desarrollo de este proyecto, culminará a finales de 2019 con un estudio de la presencia de residuos de antibióticos en 4.800 muestras de carne en los supermercados de 5 provincias.

➤ Acrilamida:

- Investigadora especialista en hongos, Sara Landvik, indicó que en algunas especies de hongos detectaron la presencia de una enzima llamada **asparaginasa, la cual es capaz de reducir la formación de acrilamida**, uno de estos hongos se convirtió en un producto llamado Acrylaway, una **solución que reduce la formación de acrilamida en productos alimenticios procesados a altas temperaturas**, que según la compañía puede reducir la formación de acrilamida hasta en un 95%.

➤ Otros contaminantes químicos:

- La RASFF reportó los siguientes contaminantes químicos en alimentos: Histamina sobre LM en lomos de sashimi de atún envasados al vacío (Maldivas), color rodamina B no autorizado en nabos en escabeche (Siria). Sulfito no declarado en pepperoni en escabeche (Turquía), cangrejos refrigerados (Francia) y contenido demasiado alto de nitrato en espinaca baby (Italia), cianuro en damasco orgánico (India), yodo en algas secas tostadas (Corea del Sur).

- Contenido demasiado alto de nitrato en espinaca baby (Italia), cianuro en damasco orgánico (India), yodo en algas secas tostadas (Corea del Sur). Contenido demasiado alto de sulfito en camarones crudos congelados (Ecuador), carne de cangrejo enlatada (España), albaricoques secos (Turquía, vía República Checa), albaricoques secos (Turquía)

Calidad

Los términos en esta clasificación correspondieron a etiquetado, peligros físicos y calidad.

➤ Etiquetado:

- El RASFF reportó los siguientes alimentos con problemas de etiquetado: Maní no declarado en polvo de almendra (Reino Unido), mostaza no declarada en brotes de brócoli (Holanda), mostaza y apio no declarados en salsa de curry (Bélgica), sésamo no declarado en carne de cerdo al estilo cantonés (Holanda), sésamo y soja no declarados en copos de avena (Francia), avellanas no declarada en mezcla de chocolate con leche (Holanda), color no declarado y no autorizado E122-azorubina en nabos en escabeche (Líbano), ingrediente lácteo no declarado y etiquetado incorrecto en salchichas de queso refrigeradas (Alemania), ingrediente lácteo, soja, mostaza, lactosa y apio no declarado en papas fritas (Holanda), mal etiquetado en chips (Dinamarca), ausencia de etiquetado en torta de helado (Bélgica, vía Holanda).

➤ Peligros físicos:

- El RASFF de la Unión Europea informo de la detección de fragmentos de plástico en chocolate con leche (Holanda), metal en bacalao empanado congelado (Suecia), ala de pollo crudo en cubos de pechuga de pollo (China), plástico en pan de jengibre (Alemania).

➤ Calidad:

- El Comité de Medio Ambiente y Salud de la Unión Europea, ha aprobado una propuesta para permitir que la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), trabaje de manera más eficiente y transparente**. Las nuevas reglas tienen como objetivo mejorar la transparencia en la evaluación de riesgos, la confiabilidad, la objetividad y la independencia de los estudios utilizados por la EFSA en su evaluación de riesgos, comunicación de riesgos y gobernanza.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, en peligros biológicos destaca el brote de difilobotriasis, ocurrido en la Región de los Lagos, debido al consumo de pescado de agua dulce, mal cocido o crudo. En noticias sobre calidad, destacan nuevas modificaciones propuestas a la Ley de etiquetado, como mejorar el etiquetado de leches y productos lácteos, así como también la implementación del sistema Braille en el etiquetado de alimentos.

En noticias internacionales destaca el numeroso recall realizado a productos cárneos, debido a su contaminación con *salmonella*, dichos productos han enfermado a 233 personas en 35 estados de Estados Unidos. Así también, destaca la investigación continua sobre el brote de *E. coli* en lechuga romana, donde se encontró la cepa causante en un depósito en una granja en California, Estados Unidos. En peligros químicos destaca la asociación de criterios de las Organizaciones Veterinarias de Estados Unidos, Canadá y Europa, ante el grave problema mundial de la resistencia antimicrobiana, los profesionales realizaron una declaración con las estrategias y recomendaciones a todos los veterinarios del mundo para preservar la efectividad y la disponibilidad de los medicamentos antimicrobianos al tiempo que salvaguardan la salud animal, pública y ambiental. En Calidad destacó una propuesta de mejora para la Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), de manera de mejorar su labor en la evaluación de riesgos, comunicación de riesgos y gobernanza.

4. MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información visita:

[Observatorio en Inocuidad y Calidad de Alimentos.](#)

[Portal del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos de la Unión Europea \(RASFF\).](#)

Para descargar los informes anteriores haz clic en el siguiente [enlace](#).