



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

20 de julio al 4 de agosto de 2017

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**.

Posteriormente, se realizó un análisis **falsos positivos**, es decir, **noticias generadas que mencionan un término de interés, pero que no presentan relación con materias de inocuidad y calidad alimentaria**, a las que se les llamó.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

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

- **Peligros biológicos:** 72 menciones.
- **Peligros químicos:** 26 menciones
- **Calidad:** 12 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: **Hepatitis (56)**, *Mycobacterium* (11), *Salmonella* (2), *E. coli* (2), *Helicobacter* (1). Los términos *Mycobacterium*, *Salmonella*, *E. coli* y *Helicobacter*, fueron clasificados como **falsos positivos** (ver definición en punto 1 Metodología). Debido a la generación de información que se vincula a más de un peligro, al final de esta sección, se incluyó un punto llamado información general, que agrupa este tipo de contenido.

➤ Hepatitis:

- Según datos del MINSAL, los **casos de hepatitis A** desde enero hasta junio **se duplicaron a nivel nacional** en comparación a la misma fecha de 2016. En la **Región Metropolitana los casos aumentaron 11 veces**. A nivel nacional, se registraron 1.184 personas enfermas (en el 2016 hubo 590). La **mayor cantidad de casos se concentran en las regiones Metropolitana, de Valparaíso y Antofagasta**. El encargado de la vigilancia epidemiológica de la hepatitis A del MINSAL, Iván Ríos, dijo que es primera vez que se describe en Chile un brote asociado a prácticas sexuales, donde el grupo de mayor riesgo son hombres homosexuales. El informe de vigilancia de la enfermedad indica a la conducta sexual como un factor de riesgo, asociado principalmente a la práctica oro-anal, que favorece el ciclo corto de transmisión de la hepatitis A. El mismo documento sostiene que se inició una investigación epidemiológica a cargo de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, que indica que la mayoría de los casos provenía de Santiago Centro, Providencia y Ñuñoa y que el 61,4% de los encuestados declaró tener relaciones homosexuales previo a los síntomas.
- **El 28 de julio se conmemoró el Día Mundial contra la Hepatitis**. Por medio de esta conmemoración, el MINSAL y las SEREMIS buscan desarrollar iniciativas de sensibilización que potencien el compromiso adquirido en la Asamblea Mundial de la Salud en 2016 contra las hepatitis virales. En esta oportunidad, la Ministra de Salud, difundió una campaña que tiene como objetivo el control y la prevención de la enfermedad, por medio de la difusión de un folleto con información relevante respecto de las causas, efectos y métodos de prevención.
- En la Octava Región, a la semana epidemiológica 26 de 2017, **se reportaron 284 casos**, que representa una tasa de 13,3 casos por cada 100 mil habitantes. Si bien la cifra regional es alta, es significativamente menor en comparación a igual período del 2016, (448 casos).

- La Diputada Hernando solicitó una reunión con la Ministra de Salud producto al alza de Hepatitis A en la Región de Antofagasta. Uno de los ejes principales de la reunión es examinar y coordinar nuevas medidas para frenar el alza de los brotes. **Hasta la semana del 17 de julio, se registraron 105 casos confirmados en la región.** La Diputada menciona como factores que propician este aumento a la falta de conexión a redes de alcantarillado y las malas condiciones generales que presentan los campamentos de la zona.
- La **Sociedad Chilena de Infectología pidió al MINSAL la inclusión de la vacuna contra el virus de la hepatitis A en el Programa Nacional de Inmunizaciones**, lo que coincide con las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS). La Ministra de Salud, Carmen Castillo, dijo que aún no se ha tomado una decisión respecto al tema y que se está evaluando por parte de la Subsecretaría de Salud Pública.
- Profesionales de salud de Ñuble realizaron una charla en la Universidad del Biobío con el objetivo de reforzar el llamado a prevenir la Hepatitis en el marco del Día Mundial contra esta patología. **La Región de la Araucanía ha experimentado un alza del 85% durante 2017**, respecto a los casos del año 2016. De los casos detectados, el **80% corresponde a contagios por vía alimentaria y un 20% se encuentra vinculados a conductas sexuales riesgosas.**

➤ Información general:

- El 2 de agosto de 2017, se publicó en el Diario Oficial el Decreto 15, el cual **modifica al Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)** en los siguientes artículos:
- **Artículo 106:** Se incluye el siguiente párrafo: *“36) Vegetales pre elaborados: frutas y hortalizas combinadas o no, procesadas para su consumo de manera de mantenerlos organolépticamente frescos a través de operaciones como: remoción de partes no comestibles, picado, laminación, trituración, cubeteado, centrifugación, sanitización y envasado, a los cuales se les puede prolongar su vida útil a través de la disminución y control de la carga microbiana y de las condiciones de envasado u otros procesos tecnológicos”.*
- **Artículo 173:** se reemplaza la tabla 14,2 por la siguiente:

Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
E. coli	6	3	5	1	10	10 ²
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-

- Reemplazar en la tabla 15,2 la nota (*) por lo siguiente:
“Excepto con ingredientes fermentados o madurados con cultivos bacterianos y/o vegetales crudos de las tablas 14, 1 y 14,2 del presente artículo”.
- **La modificación entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial (publicación, 2 de agosto de 2017).**

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja (11)**, **Ocratoxina (7)**, Metales pesados (4), Aldrín (3), policlorobifenilos (1). Se clasificaron como **falsos positivos** (ver definición en punto 1 Metodología). los términos metales pesados, aldrín y dioxinas.

➤ Marea roja

- Estudiantes de colegio de Puerto Montt, más un equipo de 12 estudiantes de la carrera de Ingeniería en Biotecnología Molecular de la facultad de Ciencias de la Universidad de Chile, se encuentra desarrollando un **método rápido para detección de marea roja**. La propuesta, que esperan llevar a competencia científica internacional, se trata de un **biosensor rápido**, eficiente y económico para **detectar toxinas marinas en el agua** llamado BiMa Tox. Los desarrolladores mencionan que, a diferencia de los actuales procedimientos, los resultados podrían verificarse entre 100 a 150 minutos. El proyecto se encuentra en etapa experimental.

- Pescadores artesanales de Calbuco recibieron capacitación para desarrollar negocios, por medio del Fosis, desarrollando programas de emprendimiento para recolectores de orilla, buzos mariscadores y encarnadores, afectados por la crisis de la marea roja. Entre los productos adquiridos por los pescadores artesanales destacan motores, freezer, además de elementos para la reparación y mantención de botes, artículos de pesca e insumos para la renovación de trajes de buceo, entre otros. Además, algunos usuarios decidieron cambiar su actividad laboral, orientándose hacia el trabajo agrícola, habilitando invernaderos, secadores, ahumadores o dedicándose a la crianza de animales. Mientras que otros optaron por actividades de la repostería y costura.

➤ **Ocratoxina A:**

- El Ministerio de Salud informó de una **alerta alimentaria por presencia de Ocratoxina A por sobre los límites establecidos en el RSA en dos lotes de café**. La toxina fue detectada a través del Programa de Vigilancia de Micotoxinas en Alimentos. Los lotes afectados correspondieron a el lote de café en grano Gold Premier elaborado por la empresa Tresmontes S.A. el 16 de enero de 2017 con fecha de vencimiento 16 de enero de 2019. El segundo lote corresponde a el lote de café molido Melita Extra Forte N°LB1003171T3, con fecha de vencimiento 11 de septiembre de 2018, importado por la Sociedad de Comercio Exterior Memo Punta Arenas. Inmediatamente obtenidos los resultados positivos, se ordenó el retiro de los lotes involucrados de todos los lugares de venta del país. Asimismo, se inició una investigación para establecer la extensión de la contaminación en otros lotes e identificar en qué etapa de la cadena productiva se pudo producir la contaminación.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos (9)** y Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (3), el cual fue clasificado como **falso positivo** (ver definición en punto 1 Metodología).. Adicionalmente, se incluyó un punto llamado **normas INN**, en donde se informa de las últimas normas aprobadas por esa institución en relación a alimentos.

➤ **Etiquetado de alimentos:**

- La empresa Carozzi se suma a Pepsico y demanda al Estado por la ley de etiquetado de alimentos. Además, cuestionó que se multe a supermercados.
- En La Expo Miel 2017, la SEREMI de Agricultura de la Región de Los Lagos, Pamela Bertin, definió los desafíos para potenciar la apicultura regional. La meta es potenciar el consumo interno y a los pequeños productores, para lograr su comercialización en mercados externos. Para lo anterior, se impulsarán tres líneas de acción: la primera es la promoción interna, con énfasis en los colegios, para masificar el consumo. Lo anterior, a través de un convenio con JUNAEB para incorporar este alimento, en la dieta que reciben los estudiantes, con un piloto que establece el consumo de 7 gramos diarios de miel; la segunda tarea es establecer a la apicultura como una labor unitaria y no un multirrubro como hoy. Para eso se han fijado promocionar a nivel local los beneficios de consumir miel y equiparar su demanda en el extranjero; la tercera fase tiene relación con entregar apoyos a través de INDAP o el SAG, en cuanto a etiquetado, obtención de resoluciones sanitarias y promoción externa.
- Con fecha **26 de julio de 2017**, se publicó en el Diario Oficial la **Resolución exenta 860**, que aprueba la noma técnica 191 **sobre directrices nutricionales para declarar propiedades saludables de los alimentos**. Esta resolución deja sin efecto a la resolución 764 de 2009. La norma entrará en vigencia 6 meses después de su publicación en el Diario Oficial.

➤ **Norma INN:**

- El Instituto de Nacional de Normalización (INN), informó que en la sesión **del 28 de julio de 2017**, se aprobaron las siguientes normas chilenas:
 - NCh 1577: Duraznos - requisitos.
 - NCh 1579: Ciruelas - requisitos.
 - NCh 1925 Uva de mesa - requisitos
 - NCh 1926: Manzanas - requisitos

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 222 menciones.
- **Peligros químicos:** 19 menciones.
- **Calidad:** 27 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (68)**, **E. coli (50)**, **Hepatitis (34)** y **Listeria (30)**. El término *Clostridium* fue clasificado como **falso positivo** (ver definición en punto 1 Metodología). Debido a la generación de información que se vincula a más de un peligro, al final de esta sección, se incluyó un punto llamado, **información general** que agrupa este tipo de contenido.

➤ **Salmonella:**

- En el **Sistema de Alerta Rápida de para Alimentos y Piensos (RASFF)** de la Unión Europea, se registraron alertas vinculadas a la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos: **Pollo congelado** (Brasil, Bélgica), **pollo refrigerado** (Polonia, Bélgica), **hígado congelado de pollo** (Polonia), **hígado congelado de vacuno** (Holanda), **salchichas de cerdo deshidratadas** (Francia), **reblochon de leche no pasteurizada** (Francia), **almejas vivas** (Holanda), **bayas de goji deshidratadas** (Alemania), **semillas de sésamo** (Sudán, India), **cilantro** (Holanda). Además, se detectó la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos de consumo animal: **harina de ovino** (Nueva Zelanda), **harina de cordero** (Nueva Zelanda), **alimento para perro** (India), **harina de carne** (Alemania), **harina de raps** (Alemania), **harina de soja** (Italia). Adicionalmente, se reportó de la sospecha de un **brote de Salmonella typhimurium vinculado a huevos provenientes de España**.
- En el condado de Marquette, Michigan, Estados Unidos, se reportó de un **brote de salmonelosis**. Se sospecha que el alimento involucrado es una salsa hecha con **huevos no pasteurizados** servida en un restaurante que no fue identificado por las autoridades. Se está investigando al productor de huevos.
- El departamento de salud pública del condado de Seattle anunció una investigación de un **brote de salmonelosis causado por un tipo poco común de la bacteria, Salmonella stanly**. La fuente se está investigando.
- El departamento de salud de Maryland, Estados Unidos, advirtió a los consumidores de no comer **papayas mexicanas de la marca “Caribeña”**, por encontrarse vinculada a un **brote de salmonelosis** que hasta la fecha, ha afectado a **109 personas en 16 estados, de las cuales 35 fueron hospitalizadas, con una persona fallecida**. Las autoridades se encuentran investigando en que eslabón de la cadena ocurrió la contaminación. La empresa importadora de las papayas realizó un **recall limitado del producto**. Este brote de *Salmonella* ocurrió a pesar de la existencia de una alerta de importación para papayas mexicanas desde el año 2011, lo que significa que el personal de la FDA tienen evidencia suficiente para detener el producto sin realizar un examen físico, dejando la carga de probar la inocuidad del alimentos sobre el productor o importador, quienes pueden solicitar la liberación por medio de la presentación de pruebas de laboratorio de que el producto no se encuentra contaminado, de lo contrario, la FDA retendrá o destruirá el producto.
- Estados Unidos y el Reino Unido se encuentran en conversaciones respecto a relaciones comerciales entre ambos, una vez que finalicé el Brexit. Existen algunas opiniones que un futuro acuerdo comercial podría verse amenazado por **desacuerdo sobre importaciones de pollo clorado**. En Estados Unidos, lavar las canales de pollo con agua clorada es legal, ya que mitigaría la propagación de microorganismos (como *Salmonella*) desde el intestino a la carne. La UE prohíbe esta práctica, ya que se aumentaría el riesgo de enfermedad por que los mataderos con malas prácticas higiénicas, dependerían de esto como un descontaminante en lugar de asegurar protocolos básicos de higiene. **El Secretario de Medioambiente del Reino Unido dijo que el Reino Unido no comprometería sus normas por intereses económicos**.
- Se reporta de un brote de salmonelosis con 20 casos confirmados y 8 sospechosos, después de que las personas comieran en una cafetería de Estados Unidos.
- En Estados Unidos se reportó un inusual **brote de Salmonella vinculado a laboratorios de enseñanza y clínicos**. Hay 24 casos en 16 estados, de los cuales 6 personas han sido hospitalizadas.
- El frigorífico JBS, involucrado en el escándalo de las carnes brasileras, contrató a un funcionario de inocuidad del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), con el objetivo de recuperar la confianza de los consumidores y mercados. Alfred Almanza es el oficial top del USDA que ahora ocupará el cargo de Jefe global de inocuidad y garantía de calidad alimentaria de JBS.

➤ *E. coli*:

- En el RASFF se alertó de la presencia de *E. coli* productora de Shigatoxina (STEC) en: **mejillones vivos** (Francia), **carne congelada y refrigerada de vacuno** (Brasil), **brotos de remolacha** (Holanda). Además, se reportó de la presencia de *E. coli* por sobre los límites permitidos en: **berbecho vivos** (Reino Unido), **ogbono** (mango africano) (Nigeria). También se notificó de la presencia de *E. coli* enteropatógena en **carne refrigerada** proveniente de Alemania.
- En la frontera de Utah y Colorado, se reporta un **brote que ha afectado a 12 personas**, de las cuales 7 han sido hospitalizados, **4 han desarrollado Síndrome Hemolítico Urémico (SHU) y dos niños fallecieron**. La fuente de infección aún no se determinado, sin embargo se sospecha que podría ser consumo de leche cruda.
- Un reporte realizado por la Agencia Europea de Inocuidad Alimentaria (EFSA), la Agencia Europea de Medicamentos (EMA) y el Centro Europeo de Control y Prevención de Enfermedades (ECDC), **confirma el vínculo entre el consumo de antibióticos y la resistencia a ellos en humanos y animales productores de alimentos**, además que disminuir el uso innecesario tendría un impacto en la ocurrencia de la resistencia. Según el reporte, las Polimixinas (colistina), antibióticos usados ampliamente en veterinaria, han aumentado su uso en hospitales para el tratamiento de infecciones multiresistentes. La resistencia a las quinolonas, usadas para el tratamiento de *Salmonella* y *Campylobacter*, está asociada al uso de este antibiótico en animales. El uso de cefalosporinas de 3° y 4° generación para el tratamiento de *E. coli* en humanos, está asociada con la resistencia de *E. coli* a estos antibióticos en humanos.
- En California, Estados Unidos, se reportó un **brote de *E. coli* que ha afectado a 9 niños**, 6 de los cuales han sido hospitalizados y **3 han desarrollado SHU**. Se cree que el brote se encuentra **vinculado al agua de un lago utilizado como balneario**, sin embargo la investigación aún continúa.
- En Canadá se reportó un recall de ensalada de Brocoli por posible contaminación de *E. coli* O26. No hay enfermos vinculados a este producto.

➤ Hepatitis:

- En Reino Unido se incluirá a los programas de vacunación de niños, la vacuna contra la hepatitis B.

- El ECDC instó a extender las pruebas para diagnosticar las hepatitis virales con el fin de conseguir la erradicación para el año 2030.
- Con el fin de identificar alteraciones genéticas y obtener un diagnóstico de enfermedades en segundos, investigadores mexicanos desarrollaron un lector de ADN portátil que puede utilizarse en teléfonos inteligentes. El científico del Instituto de Fisiología Celular de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM) desarrolló este sistema, que consiste en un microarreglo que permite leer hasta 600 genes diferentes de patógenos o de la persona que puede sufrir alguna enfermedad.

➤ *Listeria*:

- En el RASFF se alertó de la presencia *Listeria* en: **tarama** (huevos de pescado) (Rumania), **jamón refrigerado** (Italia), **salmón ahumado refrigerado** (España, con materia crudo de Noruega), **queso gorgonzola** (Italia), **hongos** (Tailandia), **sándwich de tocino, queso y lechuga** (Holanda), **salchichas para untar** (Francia).
- En Estados Unidos se reportó un recall de barras de proteína, el que se expandió a varias marcas, debido a que el proveedor de las semillas de maravilla utilizadas como ingrediente reportó pruebas positivas para *Listeria* en su fábrica.
- La EFSA abrió una **consulta pública para su opinión científica sobre contaminación de *Listeria monocitogenes* en alimentos listos para el consumo y riesgos relacionados a la salud humana en la Unión Europea**. En el documento, los expertos del panel de peligros biológicos entregan las tendencias de listeriosis en humanos en diferentes edades y géneros entre el 2008 y 2015. **La fecha de término de la consulta pública es el 29 de septiembre de 2017.**

➤ *Vibrio*:

- En Estados Unidos, desde junio se han estado **investigando múltiples reportes de personas con síntomas de vibriosis después de consumir ostras crudas** en varios restaurantes del condado de Seattle. Existen 25 casos confirmados. Se están realizando las investigaciones para asegurar que las ostras son de fuentes aprobadas, con frío y manipulación aprobadas para disminuir los riesgos de contaminación cruzada.

- Un reporte sobre de vibriosis de la CDC menciona que la **mayoría de estas infecciones se producen debido a *Vibrio parahaemolyticus***. Los síntomas son diarrea y vómito. La mayoría de las personas se recuperan sin tratamiento. *Vibrio vulnificus* puede causar infecciones más serias como sepsis e incluso amputación si la infección es por herida. Una de cada tres personas enfermas por *V. vulnificus* muere. Según el reporte, **las vibriosis causan 80.000 enfermos y 100 muertes cada año**. La mayoría de los casos se registran entre mayo y octubre, debido a la temperatura del agua es más tibia.
- Una persona en Seattle fue **diagnosticada de vibriosis debido a *V. vulnificus*** después de preparar y comer tilapia comprada en una tienda local, en donde el pez se vendía vivo desde un tanque. La persona se hirió la mano mientras preparaba el producto y se encuentra hospitalizado. Su esposa también contrajo la infección, pero se está recuperando en si casa.

➤ **Campylobacter:**

- En el RASFF se alertó de la presencia ***Campylobacter jejuni* en pollo refrigerado** (Holanda y Francia). Además, se alertó de la presencia de ***Campylobacter jejuni* y *Campylobacter coli* en pollo refrigerado** proveniente de Francia.
- En el Reino Unido se reporta de 4 personas enfermas por *Campylobacter* luego de consumir leche cruda.

➤ **Norovirus:**

- Se reporta de un **brote de norovirus que ha afectado a más de 135 personas** después de comer en un restaurante mexicano en Virginia en Estados Unidos. La fuente de infección aún es desconocida, pero se confirmó que empleados del restaurante dieron positivo al virus.

➤ **Información general:**

- Según **un reporte de la CDC de Estados Unidos**, más de **400.000 personas enferman cada año por bacterias transmitidas por alimentos resistentes a antimicrobianos**. *Salmonella* y *Campylobacter* causan 1 de cada 5 infecciones resistentes.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: plaguicidas (10), **metales pesados (6)**, colorante (5), dioxinas (1), acrilamida (1). Los términos colorantes, dioxinas y medicamentos veterinarios fueron clasificados como **falsos positivos** (ver definición en punto 1 Metodología)..

➤ **Plaguicidas:**

Dentro de este término, se generó información para **Chlorpirifos, Difenoconazole y Fipronil**.

▪ **Chlorpirifos y Difenoconazole:**

- En el **RASFF** de la Unión Europea, se reportó de la **presencia de Chlorpyrifos** por sobre la normativa en **pimienta y uvas** provenientes de Turquía. Además, se informa de la presencia de **Chlorpyrifos y difenoconazole** por sobre la normativa en **can muoc (apio japonés)** proveniente de la República Checa.

▪ **Fipronil:**

- El RASSF informó de la presencia del plaguicida en huevos provenientes de Holanda.
- En Alemania, una cadena de **supermercados sacó de la venta todos los huevos provenientes de Holanda**, debido a la presencia de fipronil en huevos. Se estima que **10 millones de huevos de Holanda pueden haber sido vendidos en Alemania**. Producto de la investigación de la contaminación, **180 granjas de pollos fueron cerradas**. Holanda es el mayor exportador de huevos en Europa y uno de los más grandes del mundo. El fipronil en altas dosis podría causar problemas renales, hepáticos y a la tiroides.

➤ **Acrilamida:**

- La Unión Europea y Estados Unidos tienen diferentes enfoques respecto a acrilamida. Es **probable que para el 2018 la UE establezca límites obligatorios** para este químico en los alimentos. Estados Unidos en cambio, la FDA en el 2016 se publicó una guía no vinculante para ayudar a los productores a disminuir los niveles. Según la FDA, la acrilamida puede causar cáncer en animales de laboratorio a altas dosis y es anticipado decir que es cancerígeno para humanos. La EFSA por su parte, clasificó a la acrilamida como cancerígeno para humanos, además han mencionado que los niveles no han disminuido en forma consistente en los años recientes, ya que las medidas voluntarias para la disminución varían entre los países de la UE.

➤ Metales pesados:

- Un grupo de investigadores de la Escuela Politécnica Federal de Lausana en Suiza, ha desarrollado una anguila robótica que puede encontrar fuentes de contaminación (como metales pesados) y toxicidad del agua

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (24) y a FSMA (3)**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- En el RASFF se notifica de mal etiquetado de platos preparados provenientes de Bélgica por incorrecta fecha de vencimiento.
- En Estados Unidos se reportó un recall de salchichas de cerdo debido a que se encontraba etiquetado como un producto listo para el consumo.
- En Estados Unidos, se registró recall de Strombole debido a que contenía huevo no declarado como alérgeno.
- En Estados Unidos, se registró un recall de pizza por no declarar la presencia de lecitina de soja como alérgeno.

➤ FSMA:

- 43 estados de Estados Unidos, están recibiendo un total de 309 millones de dólares de la FDA para ayudar a implementar la norma sobre productos inocuos de la FSMA.

3. CONCLUSIONES

En **noticias nacionales**, la clasificación que presentó mayor cantidad de apariciones fue **peligros biológicos, seguido de peligros químicos y calidad**. Dentro de la clasificación peligros biológicos, el término que generó mayor cantidad de información fue hepatitis, debido a la **conmemoración del día mundial contra la hepatitis el 28 de julio**. Varias noticias entregaron información sobre estadísticas respecto a contagios de hepatitis A, constatándose un aumento en los casos comparados al año anterior.

Otra información importante, es la **modificación de los artículos 106 y 173 del RSA respecto a criterios microbiológicos en vegetales comestibles pre-elaborados listos para el consumo**. En peligros químicos, una información destacable es la emisión de una **alerta alimentaria por parte del MINSAL debido a la presencia de ocratoxina A** por sobre lo establecido en el RSA en dos lotes de café. En la clasificación calidad, es importante mencionar la publicación en el Diario Oficial de la **Resolución exenta N° 860, que aprueba la norma técnica 191 sobre directrices nutricionales para declarar propiedades saludables de los alimentos**.

La mayor cantidad de información generada a **nivel internacional** corresponde a la clasificación de **peligros biológicos, seguida de calidad y peligros químicos**. Dentro de la clasificación de peligros biológicos, los términos que generaron mayor cantidad de noticias fueron **Salmonella, E. coli, Hepatitis y Listeria**. Sin embargo, el término hepatitis obtuvo una gran cantidad de falsos positivos. Respecto al término **Salmonella**, se reportan al menos tres **brotos**, pero el más destacable debido al número de personas afectadas (109 casos, un fallecimiento), es el **vinculado a papayas de origen mexicano**. Para el término **E. coli**, se reportó un **brote de STEC en Estados Unidos, el que afectó a 12 personas**, de las cuales 4 desarrollaron SHU, con **dos niños fallecidos**. Respecto a **Listeria**, una información relevante es el llamado a **consulta pública por parte de la EFSA** para su opinión científica sobre contaminación de *Listeria monocitogenes* en alimentos listos para el consumo y riesgos relacionados a la salud humana en la Unión Europea, la que **se cerrará el 27 de septiembre del presente año**. Para la clasificación peligros químicos, se generó gran cantidad de información sobre la **presencia del plaguicida fipronil en huevos producidos en Holanda** y que fueron vendidos en Alemania. Con respecto a la clasificación de calidad, la mayoría de las noticias generadas se vinculan al término etiquetado de alimentos, particularmente debido a recalls y notificaciones de productos que no declaraban ingredientes como alérgenos.

4. MÁS INFORMACIÓN

Para mayor información visita:

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

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