



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

19 de agosto a 4 de septiembre 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 de **falsos positivos**, es decir, **noticias generadas que mencionan un término de interés, pero que no presentan relación con materias de inocuidad y calidad alimentaria**.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

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

- **Peligros biológicos:** 15 menciones.
- **Peligros químicos:** 20 menciones.
- **Calidad:** 12 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: Hepatitis (9), E. coli (3), Campylobacter (2) y Listeria (1). El término E. coli y Listeria fueron clasificados como **falsos positivos**. La mayoría de las noticias generadas para el término Hepatitis correspondieron a **falsos positivos**.

➤ Hepatitis:

- En un operativo que busca prevenir brotes de Hepatitis A, la **Seremi de Salud de Antofagasta** decomisó **30 kilos de comida callejera** en la cercanía de la Clínica Antofagasta y el centro de la ciudad.

- La incautación consideró hamburguesas, sándwich y dulces que no contaban con los permisos necesarios para su producción y/o comercialización. Se reiteró el llamado a los ciudadanos a no consumir alimentos en la vía pública, ya que en lo que lleva del año se registran **149 casos confirmados de Hepatitis A**, cifra casi siete veces mayor a la del 2016.

➤ Campylobacter:

- Se generó información respecto a este patógeno como principales alimentos involucrados en los contagios, síntomas, medidas de prevención y algunas estadísticas internacionales.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: Marea roja (17), aldrín (2), glifosato (1), metales pesados (1) y medicamentos veterinarios (1). Se clasificaron como **falsos positivos** los términos Aldrín y medicamentos veterinarios.

➤ Marea roja

- Con la presencia de los invitados del mundo académico y gubernamental se realizó el **“Seminario Internacional de Salud Pública y Marea Roja”** en Puerto Varas, donde se buscó generar **información actualizada** en relación a las investigaciones y al conocimiento de diversos actores relacionados con los eventos de Floraciones Algales Nocivas, así como también a los **programas de vigilancia, control y mitigación de los eventos de marea roja en los diversos territorios**.
- Expansión Presupuestaria Nacional pasa de **\$300 millones a \$2 mil millones** para fortalecer e intensificar el **sistema de vigilancia y la fiscalización**, ampliándose la capacidad de las estaciones de monitoreo.

- La **Seremi de Salud de Magallanes levantó la prohibición de extracción de mariscos** en áreas aledañas a Puerto Edén, que desde el año pasado permanecían cerradas por altos niveles de marea roja. La resolución autoriza la extracción, comercialización, distribución, venta y consumo de los principales moluscos de la zona. Se recordó a la comunidad que, independiente de la apertura, se deben mantener las medidas preventivas de siempre. Agregó que la Marea Roja está presente de manera permanente en la región y que al conocido **Veneno Paralizante de los Mariscos**, hoy se suman el **Veneno Diarreico de los Mariscos y el Veneno Amnésico de los Mariscos** detectados también en Magallanes.
- Entre abril y mayo de 2015, fueron encontradas **343 ballenas muertas en la región de Aysén**. Tras una investigación publicada el 31 de mayo, se determinó que las especies habrían muerto por el **consumo de langostas "contaminadas" con microalgas tóxicas**, situación que se produjo en el contexto del evento climático El Niño. Aún no se descartan otras posibilidades, como virus o infección, pero es la conclusión más aceptada.
- El **Ministerio de Salud** estimó que el próximo verano será **benigno en términos de posibles fenómenos de marea roja** en el sur del país, considerando que los parámetros indicaron que se retomó la normalidad existente antes del bloom de algas del 2016.

➤ **Glifosato:**

- En la Provincia del Loa, a **través del Programa de Control Integrado de la Mostaza Negra**, se hizo entrega a los productores de un **kit para combatir esta maleza**, que afecta principalmente a la producción agrícola de la zona.

➤ **Metales pesados:**

- **Antofagasta es una de las cinco regiones que registra más muertes por cáncer**, según informó el Instituto Nacional de Estadísticas (INE). El presidente del Colegio Médico de Antofagasta, Aliro Bolados, manifestó su preocupación ante el dato y lo atribuyó a la contaminación de la zona. **"Esto tiene que ver con la contaminación por metales pesados**. Está absolutamente comprobado que es un factor epidemiológico del cáncer", aseguró.

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos etiquetado de alimentos (11) y Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (1), el cual fue clasificado como **falso positivo**.

➤ **Etiquetado de alimentos:**

- Se llevó a cabo el seminario internacional **"Hacia un Mundo más Saludable: Promoviendo Alianzas para la Regulación de Entornos Alimentarios"**, organizado por el Gobierno en conjunto con otras ONGs internacionales. El objetivo era generar compromisos de apoyo entre países para la promoción de entornos alimentarios saludables. Parte importante del evento fue la **asesoría al Ministerio de Salud**, por su experiencia en la aplicación de la **Ley sobre Etiquetado y Publicidad de los Alimentos**.
- Representantes del **sector productivo pidieron establecer un sistema de denominación de origen** luego de la presentación de un proyecto de ley que busca regular el etiquetado de productos lácteos. Los productores buscan especificar las condiciones de la producción, ya que cerca de un 80% de los productos lácteos importados provienen de crianza de ganado en encierro y alimentados con suplementos y concentrados, en contraste con la producción nacional, donde las condiciones son de pastoreo en ambiente y con alimentación natural.

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 156 menciones.
- **Peligros químicos:** 31 menciones.
- **Calidad:** 27 menciones.

Peligros biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (55)**, **E. coli (36)** y **Listeria (31)**. Al final de esta sección se incluyó un punto llamado **información general**, que agrupa información que se vincula a más de un término.

➤ *Salmonella:*

- En el Sistema de Alerta Rápida 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, República Checa con material crudo de Polonia, Tailandia, Lituania); **nuggets de pollo** (Alemania); **hígado de pollo congelado** (Brasil); **huevos** (República Checa); **salchichas de cerdo** (España); **carne de vacuno refrigerada** (Alemania); **queso** (España); **chile en polvo** (India); **mezclas de especias orgánicas con hinojo** (Alemania con material crudo de Egipto); **hojas de betel** (India); **Eneldo** (Egipto vía Lituania y Alemania); **polvo de agua de coco** (Estados Unidos). Además, se detectó la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos de consumo animal: **extruido de semillas de raps** (Alemania); **harina de semillas de raps** (Alemania); **harina de pollo** (Holanda).
- En Estados Unidos se reportó de un **multi-brote de salmonelosis asociado a aves de traspatio**. El Centro para el Control de Enfermedades (CDC), indicó que existen **961 casos en 48 estados**, que a la fecha lleva **1 muerto y 215 hospitalizados**, los brotes comenzaron el 13 de julio de 2017. Se han determinado **10 brotes que corresponden a 10 cepas diferentes** de la bacteria: S. Braenderup, S. Enteritidis, S. Hadar, S. I 4, [5],12:i-, S. Indiana, S. Infantis, S. Litchfield, S. Mbandaka, S. Muenchen y S. Typhimurium.
- Respecto al brote de **papayas en Estados Unidos, provenientes de México**, se ha actualizado a un total de **210 personas contagiadas en 23 Estados** y se reportó **1 fallecido** en la ciudad de Nueva York. El CDC confirmó **2 brotes más ligados a papayas de otras granjas de México**.
- En un restaurante de Arkansas, USA, se produjo un brote de **30 personas** contagiadas con salmonella. Se inspeccionó el sitio y se identificó una fuente común, eliminándose los riesgos.

➤ *E. coli:*

- En el RASFF se alertó de la presencia de E. coli en **hojas frescas de cilantro** (Tailandia); **E. coli Enteropatógena en queso de leche cruda** (Francia). Además, se reportó **E. coli productora de Shigatoxina (STEC) en carne congelada** (Brasil), así como la presencia de **E. coli por sobre los límites permitidos en: hojas frescas de curry** (Sri Lanka), **berberechos vivos** (Reino Unido).

- La ciudad alemana de Hamburgo **compensará a 2 empresas hortofrutícolas españolas** por vincularlas erróneamente a la **“crisis de los pepinos”** en el año **2011**. El acuerdo extrajudicial estipula que se compensará con una cantidad en el rango de 400.000 y 700.000 euros.
- Autoridades japonesas investigan **2 brotes de E. coli O157 H:7**. El primero relacionado a un restaurante de carne asada en Yokohama en donde se **enfermó una adolescente y un hombre de 80 años**. El segundo se vincula a un supermercado de la prefectura de Seitama, el alimento involucrado es una ensalada de papa, con **14 enfermos incluida una niña de 5 años que se encuentra en estado crítico**.

➤ *Listeria:*

- En el RASFF se alertó de la presencia de Listeria en: **queso de leche de cabra cruda** (Francia), **salmón ahumado** (España, Polonia).
- En Estados Unidos se registró un **recall de salchichas de cerdo** en los estados de Illinois, Iowa y Wisconsin, luego de haber sido detectados mediante controles internos. Hasta la fecha no se han reportado enfermedades por estos productos.
- Empresa canadiense realiza recall de mas de **10 toneladas de productos de pollo**, distribuidas en varias localidades de Estados Unidos, ya que se encontraron muestras positivas en una inspección de rutina de embarque de importación.
- En Nueva York, USA se realizó un **recall de 3 tipos de quesos elaborados con leche cruda** por posible contaminación con listeria detectada en muestreo de rutina.
- Se llevó a cabo **recall de cerezas orgánicas congeladas** distribuidas en Kansas y posiblemente distribuidas en Louisiana y Mississippi, detectadas en inspección de rutina. Ninguna enfermedad ha sido reportada con relación a este producto.
- Se reportó un **recall de diferentes productos de la empresa Country Fresh, LLC**, por posible contaminación con listeria monocytogenes. No hay enfermos vinculados a estos productos.

➤ *Campylobacter:*

- En el estado de Washington se **reportaron 2 casos de campylobacter** vinculados posiblemente a **foie gras** consumido en un restaurante. Se sospecha de este producto ya que ha sido relacionado con otros brotes en el pasado.

- **2 casos** de campylobacteriosis en Washington, probablemente vinculado a **pollo** consumido en una fiesta privada. Aún se esta averiguando la fuente de la infección.

➤ **Hepatitis:**

- Se reportó un brote de Hepatitis A en el condado de Oakland, Michigan, USA. A la fecha existen **8 casos** y aún no se ha identificado la fuente. Estos casos se suman a casos detectados en los condados de Wayne, Macomb y Detroit.
- En Reino Unido se presentan anualmente entre **150 a 200 mil casos de Hepatitis E, vinculados al consumo de salchichas de cerdo**, relacionados la mayoría al mismo supermercado, que no se dió a conocer el nombre.
- En Canadá, se encontró **hepatitis A en piñas frescas cortadas**. Autoridades recomiendan a las personas que hayan consumido ese producto vacunarse lo más pronto posible, no se han registrado enfermos.
- El Condado de San Diego, California, USA. declaró emergencia de **Hepatitis A**, ya que al **29 de agosto se han reportado 378 casos diagnosticados, 15 muertes y 263 hospitalizados. La mayoría (70%) son personas sin hogar o con uso de drogas ilícitas**. El brote se diseminó persona a persona y por contacto con heces humanas. No se han identificado fuentes comunes de alimentos, bebidas o drogas.
- Un año después de un brote de **hepatitis A** en Hawai, con casi **300 personas enfermas y 2 muertos**, el Departamento de Salud impuso **nuevas regulaciones en inocuidad alimentaria**, exigiendo certificados de conocimientos en inocuidad para los manipuladores de alimentos

➤ **Norovirus:**

- Posible brote de norovirus en una escuela de Reino Unido lleva **47 niños y 3 funcionarios afectados**.

➤ **Vibrio**

- Se han **prohibido las cosechas de mariscos en costas de Estados Unidos**, debido a que se han encontrado altos niveles de **Veneno Paralizante de los Mariscos como de Vibrio u otras bacterias**.
- El **Departamento de Salud** del Estado de Washington, Estados Unidos, publicó **información** sobre cómo manejar, almacenar y cocinar mariscos con seguridad, esto debido a numerosos brotes de vibrio y norovirus ocurridos durante el año.

➤ **Información general:**

- Dos estudiantes de Estados Unidos recibieron el 2017 Stockholm Junior Water Prize por su nueva aproximación para la detección y purificación de agua contaminada con shigella, e. coli, salmonella y cólera. Se trata de una metodología única, rápida y sensible para identificar, cuantificar y controlar los contaminantes en agua. Su sistema detecta desde una colonia de bacteria por litro y elimina la presencia bacteriana en 10 segundos.
- FDA prohibió el uso de 3 ingredientes en jabones antibacteriales, sumando a la lista de 9 ya restringidos. Los 3 insumos prohibidos son cloruro de benzalconio, cloruro de bencetonio y cloroxilenol.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas (12), Ocratoxina (3), dioxinas (2), disruptor endocrino (2), metales pesados (8), medicamentos veterinarios (1) y colorantes (2)**. Los términos dioxinas, metales pesados, disruptor endocrino y medicamentos veterinarios se clasificaron como **falsos positivos**.

➤ **Plaguicidas:**

Dentro de este término, se generó información para **Chlorpirifos y Flonicamid:**

▪ **Chlorpirifos:**

- En el RASFF de la Unión Europea, se informó de la presencia de este plaguicida en **frutos longkong** (Tailandia) y **repollo** (Polonia).

▪ **Flonicamid:**

- En el RASFF de la Unión europea se informó de la presencia de este plaguicida en **repollo** proveniente de Polonia.

➤ **Ocratoxina A:**

- RASFF de la UE reportó de la presencia de la toxina por sobre la normativa en **nuez moscada** (Indonesia), **pasas** (Irán vía Eslovaquia) y **ajo en polvo** (India).

➤ Colorantes:

- En el RASFF de la Unión Europea, se informó de la presencia del colorante no autorizado llamado **Rodamina B en nabos en escabeche** provenientes de Siria vía Holanda.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (24) y a FSMA (1) y calidad alimentaria (2)**. FSMA y calidad alimentaria resultaron ser falsos positivos, así como la mayoría de las detecciones de etiquetado de alimentos. Al final de esta sección se incluyó un punto llamado **información general**, que agrupa información que se vincula a más de un término.

➤ Etiquetado de alimentos:

- En Estados Unidos **6 toneladas de salchichas de pollo** retiradas por **alérgenos no declarados**, el producto contiene **leche no declarada en la etiqueta**. No ha habido informes confirmados de reacciones adversas debido al consumo de este producto.
- En Estados Unidos, se reportó un **recall de carne de vacuno, pollo y productos de carne de cerdo por mal etiquetado y alérgenos no declarados**. Los productos podrían contener **soja y trigo**, no declarados como alérgenos en la etiqueta.

➤ Información general:

- Investigadores del **Instituto Catalán de Investigación Química (ICIQ)** han desarrollado un método para producir **plásticos a partir de limones y CO2**, reemplazando los utilizados actualmente y que pueden atribuírsele efectos nocivos para la salud tales como el bisfenol A. Sus beneficios incluyen **mejores propiedades térmicas y biodegradación**.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de apariciones fue **peligros químicos, seguido de peligros biológicos y calidad**. Dentro de la clasificación de peligros químicos, el término que generó mayor cantidad de información fue **marea roja**. Cabe destacar en este término el **enfoque activo y preventivo** para afrontar problemas relacionados con este peligro. En la clasificación de **peligros biológicos**, se generó gran cantidad de información para el término **hepatitis**, recalcando la importancia de **no consumir alimentos adquiridos en el comercio ambulante**.

La mayor cantidad de información generada a **nivel internacional** corresponde a la clasificación de **peligros biológicos, seguida de peligros químicos y calidad**. Dentro de la clasificación de **peligros biológicos**, se destaca la gran cantidad de **brotos de salmonella asociado a diferentes productos en diferentes localidades**, dentro de estos el gran número de casos asociados a salmonelosis por **aves de traspatio**. Con respecto a la clasificación de calidad, la totalidad 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](#)