



INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

5 al 19 de septiembre de 2017

1. METODOLOGÍA

Se realizó un análisis de los términos de interés en inocuidad y calidad de alimentos, desde el **5 al 19 de septiembre de 2017**, cuantificándose en noticias nacionales e internacionales, los cuales fueron clasificados en: **peligros biológicos, peligros químicos y calidad**.

Posteriormente, se realizó un análisis de las 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 **falsos positivos**.

2. RESULTADOS

Noticias Nacionales

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

- **Peligros biológicos:** 9 menciones.
- **Peligros químicos:** 13 menciones
- **Calidad:** 66 menciones.

Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: **Hepatitis (4), E. coli (1), Estafilococcus (2) y Listeria (2)**. El término *E. coli*, hepatitis y *estafilococcus* fueron clasificados como **falsos positivos** y el término listeria se refirió a noticias generales, enmarcándola en la categoría información general que agrupa información que se vincula a más de un término.

➤ Información general:

- En el marco de las **Fiestas Patrias**, las **Seremis de Salud** de las regiones del país realizaron controles en supermercados, carnicerías, fábricas de empanadas y otros establecimientos expendedores de alimentos, **decomisando más de 10 toneladas** de productos debido principalmente a **deficiencias higiénicas, hallazgos de productos vencidos y carnes sin acreditar procedencia**, lo que derivó a diferentes **sumarios sanitarios**.
- Se reunieron representantes del **SAG y la autoridad sanitaria** para dar cuenta que las fiscalizaciones se intensificarían en los días previos y posteriores al 18 de septiembre, en carnicerías, mataderos, frigoríficos y lugares de transporte, para dar resguardo a toda la cadena desde el origen hasta el consumidor.

Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja (10), acrilamida (1), metales pesados (2)**. Al final de esta sección se incluyó un punto llamado **información general**, que agrupa información que se vincula a más de un término.

➤ Marea roja

- Estudiantes chilenos crearon un dispositivo para **detectar la marea roja de manera rápida y económica**. El dispositivo es capaz de reconocer la presencia de las toxinas y sus concentraciones. **El biosensor baja el tiempo promedio de detección del fenómeno a solo tres horas**, a diferencia de las 24 o 48 que se demoran los ensayos utilizados actualmente, simplificando el proceso de laboratorio que hoy utiliza **ratones y requiere profesionales altamente capacitados**. El equipo de investigadores espera mostrar el fruto de su trabajo en el Encuentro Mundial de Biología Sintética que se realizará en Estados Unidos.

- La **Seremi de Salud del Biobío** fortaleció las competencias a profesionales de la región sobre **vigilancia de Marea Roja a través del "Seminario de Actualización en Marea Roja"**. Se mencionó también, que en las costas de la región del Biobío se han presentado sólo fenómenos de **toxinas de veneno diarreico en mariscos con cinco episodios durante los últimos tres años, distribuidos en dos en el año 2015 y en tres el año 2016, mientras que en lo que va del 2017 no se han presentado casos.**

➤ **Acrilamida**

- El **Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos de la Universidad Católica**, midió los niveles de acrilamida que se forman en las empanadas de pino y de queso, fritas y horneadas. Las pruebas de laboratorio demostraron que la empanada de pino frita registró **112 microgramos** de acrilamida por kilo, la empanada de pino horneada arrojó **63 microgramos** de acrilamida por kilo. Por otro lado, la empanada de queso frita registró **115 microgramos** de acrilamida por kilo y la empanada de queso horneada presentó **65 microgramos** de acrilamida por kilo.

➤ **Metales pesados**

- La **Pontificia Universidad Católica de Chile**, realizará un estudio en 1.493 habitantes de Antofagasta para pesquisar metales pesados y establecer un perfil epidemiológico. El Estudio **"Polimetales y Perfil Epidemiológico en Habitantes Permanentes de Antofagasta"** estudiará la exposición al **plomo, cadmio, cromo, mercurio y arsénico.**

Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos **etiquetado de alimentos (60), Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (2) y otros (4)**, La mayoría de las apariciones de etiquetado correspondieron a **falsos positivos.**

➤ **Etiquetado de alimentos:**

- El **diputado Iván Flores**, quien preside la comisión de Agricultura de la Cámara, expuso al **Ministro de Agricultura, Sr. Carlos Furche**, sobre la situación estructural que está viviendo la producción lechera del país.

Solicitando, la implementación de un **Sistema de Denominación de Origen** para aclarar las condiciones de producción de leche, tanto nacionales como importadas. En esta línea, **el ministro se comprometió a retomar la mesa lechera y desarrollar el proyecto de etiquetado de la leche en polvo, entre otros.**

- En Arica, instituciones del gobierno encabezadas por la **Seremi de Salud**, se reunieron para compartir experiencias y fortalecer los compromisos asumidos en el **Foro Regional de Promoción de la Ley 20.606, sobre Etiquetado Nutricional de Alimentos y su Publicidad.** Entre las principales temáticas abordadas, destacan las **fiscalizaciones en el interior de los establecimientos educacionales, bodegas en jardines infantiles y educar a la población a través de la promoción en terreno del programa "Elige Vivir Sano", incentivar el consumo de "breaks" saludables en todas las instancias de convivencia, realizar charlas y formar promotores de salud, entre otros desafíos propuestos por el intersector.**
- La empresa norteamericana **Mondelez**, quien posee productos **como galletas oreo, chocolates toblorone, milka, queso philadelphia**, entre otros, delineó una estrategia en Chile para mejorar su **rentabilidad y estandarizar sus productos.** El plan consideró reducir los nutrientes críticos, en cumplimiento **con la Ley 20.606, implementar el desarrollo de productos orgánicos, sin transgénicos, con saborizantes naturales y aumentar la elaboración en un 25% de todos aquellos productos con 250 calorías o menos.**

➤ **Información general**

- **Red de Alimentos**, el único banco de alimentos en Chile, tiene como objetivo rescatar alimentos evitando su desperdicio y redistribuirlo a personas en situación de vulnerabilidad. Actualmente, hay más de **700 bancos de alimentos operativos en todo el mundo.** La Red de Alimentos de Chile comenzó a operar en la Región Metropolitana en octubre de **2010 y en 2014** abrieron otra bodega en la región del Biobío. Desde ambos lugares entregan alimentos a **206 organizaciones sociales que operan en cinco regiones del país.** Se estima que al día de hoy se están **rescatando mensualmente 400.000 kilos** de alimentos que, de no ser por esta iniciativa, serían desperdiciados y destruidos causando un daño enorme al **medio ambiente.** De hecho, **según el estudio realizado por GreenlabUC entre el 2012 y 2017 se han evitado la emisión de más de 35.000 toneladas de CO2, con una valoración social de USD 1.152.000.**

Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 131 menciones.
- **Peligros químicos:** 20 menciones.
- **Calidad:** 21 menciones.

Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (44)**, **E. coli (28)**, **hepatitis (22)** y **listeria (19)**. El término *campylobacter*, *vibrio*, *helicobacter* y *norovirus* fueron clasificados como **falsos positivos**. 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 de para Alimentos y Piensos (RASFF)** de la Unión Europea, se registraron alertas vinculadas a la presencia de la bacteria en los siguientes alimentos: **huevos** (Polonia); **hígado de pollo congelado** (Polonia); **filete de pollo congelado** (Tailandia), **tocino ahumado** (Alemania); **semillas de sésamo** (Sudán, Nigeria); **carne de pollo preparada congelada** (Tailandia, Brasil); **pechuga de pollo congelada** (Brasil, Francia); **carne de cerdo refrigerada** (España); **queso con leche pasteurizada** (Francia); **carne preparada congelada** (Tailandia); **mejillones refrigerados** (Francia); **polvo de vainilla** (Madagascar) y **harina de colza** (Alemania).
- Sobre la actualización de los **casos de papayas en Estados Unidos** provenientes de México, ya se han reportado **235 personas enfermas en 26 Estados** y se reportó **1 muerto en la ciudad de Nueva York**. CDC confirmó **4 brotes ligados 4 granjas diferentes**.
- Israel realiza recall de más de **11 millones de huevos** y prohibición momentánea de venta de huevos en la zona. Mediante las inspecciones realizadas se informó la **presencia de la bacteria en un 3% de las granjas**; lo que ha llevado a la destrucción completa de los planteles.
- Pareja en Georgia demanda a restaurante por una infección por **salmonella, adquirida por consumo en el local, que los tuvo 2 semanas hospitalizados y con secuelas**.

➤ **Enterobacterias:**

- En el **RASFF** de la Unión Europea se alertó de alta presencia de **enterobacterias en gusanos de mopane** provenientes de Zimbabue.

➤ **E. coli:**

- En el **RASFF** se alertó de la presencia *Escherichia coli* en altas cantidades en **berbechos y berenjenas** de Reino Unido; **perejil y albahaca frescas** provenientes de Laos; **gusanos de mopane** de Zimbabue y **mejillones vivos** de Italia. **Escherichia coli productora de shigatoxina** en **carne congelada** (Uruguay, Brasil).
- Los restaurantes de **Atlantic Beach, Carolina del Norte, USA** debieron cerrar frente a la presencia de *E. coli* en el **agua potable de la zona**, bacteria detectada en los controles de rutina. Se entregó la recomendación a los visitantes y residentes de la zona de hervir el agua antes de utilizar.

➤ **Bacillus cereus:**

- El **RASFF** de la Unión Europea alertó de la presencia de la bacteria en **polvo de vainilla** proveniente de Madagascar y en **gusanos de mopane** de Zimbabue.

➤ **Clostridium perfringens:**

- La **CDC**, analizó el caso de **intoxicación de 19 personas en Connecticut** ocurrido el año 2016 en un almuerzo. **El brote se asoció al plato de carne, el cual habría sido enfriado o recalentado de manera inadecuada**. Se comentó que cerca de **1.000.000 de personas se enferman cada año en Estados Unidos por esta bacteria**.
- Se informó de la investigación de un **brote de 10 personas en abril de este año**, en la cual **una persona falleció y el resto de los afectados quedo con secuelas**. El hecho ocurrió en una estación gasolinera en California, el contagio fue a través del **dispensador de queso para tacos**. El negocio se encuentra actualmente funcionando a la espera de la decisión de las autoridades.

➤ **Listeria:**

- En el **RASFF** se alertó de la presencia *Listeria* en **salmón ahumado** proveniente de Lituania.
- Se informó de un brote de **2 personas** en Rhode Island, por consumo de **queso fresco sin pasteurizar contaminado** con la bacteria.
- Se actualizó información sobre el **recall de diferentes productos de la empresa Country Fresh Orlando, LLC.**, agregando más productos vendidos en diferentes estados de USA.
- Se notificó de un brote de *listeria* en **Dinamarca, debido a salmón BK** proveniente de Polonia. Se informó de **4 personas enfermas y 1 fallecido**.

➤ *Shigella:*

- En **China** se han reportado **31 estudiantes hospitalizados y uno muerto**. El caso continúa en investigación, pero se atribuye a la **ingestión de fideos contaminados entregados por la escuela**.

➤ *Hepatitis:*

- En **Canadá** se realizó un retiro de piñas contaminadas con **hepatitis A**, no se han reportado enfermos a la fecha.
- Respecto a la **emergencia de hepatitis A ocurrida en California**, en la que **15 personas han muerto y 292 personas han sido hospitalizadas de un total de 421 casos**, el estado tomó las siguientes medidas: **habilitación de 40 estaciones de lavado de manos en la ciudad, desinfección de áreas, entrega de 2400 kits de higiene y campañas publicitarias para los habitantes de la zona**.

➤ **Información general:**

- **La FDA informó** que se deben **eliminar frutas y verduras contaminadas con aguas de las inundaciones debido a los huracanes**. Adicionalmente dio recomendaciones generales de **desinfección y almacenamiento de alimentos que se pueden consumir**.
- El **FSA (Food Standards Agency) de Londres**, advierte sobre el **consumo de pollo crudo**, que se está presentando como una nueva moda en el país, recalcando que el **pollo siempre debe ser cocido a fondo**, debido a que el consumo crudo puede conducir a enfermedades producidas por agentes bacterianos como **campylobacter, salmonella y escherichia coli**.
- El **Food and Water Watch de Estados Unidos** se opone a la petición del **National Chicken Council (NCC) realizada a USDA** de aumentar la **velocidad de las líneas de sacrificio de aves**, ya que el nuevo sistema de inspección de aves en Estados Unidos, **NPIS**, implementado el año 2014, opera a una velocidad de 140 aves por minuto. El **Food and Water Watch** recalcó la preocupación por los trabajadores y el bienestar animal al hacer este cambio en la inspección de las aves, así como también, la calidad de revisión de inocuidad a una mayor velocidad. Se estará a la espera de la respuesta por parte del **USDA a la NCC**.

- La FDA envió cartas de advertencia a las siguientes empresas: **Elaboradora de piensos en Kentucky**, por **contenido de monensina en un 648% del contenido que etiquetaron**, **procesadora de quesos en Vermont**, por violaciones a las Buenas Prácticas de Manufactura, **procesadora de carne en Texas**, **elaboradora de jugos de frutas en Puerto Rico**, **procesadoras e importadoras de mariscos y pescados en Nueva Jersey, Nueva York, Denver y Polonia**, **empresa manipuladora de brotes en California**. Todas por **violaciones a las Normas Federales de Seguridad Alimentaria**.

Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: **plaguicidas (20)**, **metales pesados (6)**, **dioxinas (2)**, **ocratoxina (2)**. Los términos dioxinas se clasificaron como **falsos positivos**.

➤ **Plaguicidas:**

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

▪ **Chlorpirifos:**

- En el **RASFF** de la Unión Europea, se informó de la presencia de este plaguicida en **uvas rojas (Italia); manzanas (Polonia); pimientos (Turquía)**.

▪ **DDT:**

- En el **RASFF** de la Unión europea se informó de la presencia de este plaguicida en **raíz de bardana orgánica proveniente de Bulgaria**.

▪ **Glifosato:**

- **ONG francesa** realizó un muestreo en alimentos, detectando glifosato en **cereales de desayuno, leguminosas y pastas**. Esta información fue difundida debido a que la **licencia provisional de 18 meses para este compuesto expira el próximo 15 de diciembre en Europa**. Para **octubre** se espera una decisión final por parte de la Unión Europea.

➤ **Ocratoxina A:**

- El **RASFF** de la UE reportó de la presencia de la **toxina en granos de trigo precocinados (Italia) y pasas (Turquía)**.

➤ Metales pesados:

- El RASFF de la UE se reportó de la presencia de **plomo en raíz de bardana orgánica proveniente de Bulgaria**.

Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a **etiquetado de alimentos (16), FSMA (4) y RSA (1), Clasificando RSA y FSMA como Falsos positivos**.

➤ Etiquetado de alimentos:

- En **Tarragona, España**, un hombre es investigado por venta de productos fitosanitarios adulterados, encontrándose más de **2000 litros con una composición diferente a los que figuraban en la etiqueta de los envases**. Se han reportado severos daños en **cultivos de arroz y organismos acuáticos** de los alrededores.

3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó la mayor cantidad de apariciones fue calidad, seguido de peligros químicos y peligros biológicos. Dentro de la clasificación calidad, importante de desatacar es la constante aparición de noticias para regularizar el **etiquetado de las leches y el reportaje del único banco de alimentos en Chile**. Respecto a la clasificación de peligros químicos, es importante destacar el desarrollo de una **nueva metodología de detección de marea roja**, que será de gran ayuda para el país. En la clasificación de peligros biológicos, se generó gran cantidad de información relacionada con la fiscalización y prevención de peligros durante las **fiestas patrias**.

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, se destaca **el brote de salmonella asociado al consumo de papayas provenientes de México que aún no se ha controlado, al igual que el de hepatitis A en California**. Para la clasificación de peligros químicos, se generó gran cantidad de información debido a la detección de la RASFF en sus alimentos importados. Con respecto a la clasificación de calidad, las noticias generadas se vinculan al término etiquetado de alimentos, particularmente a adulteración de productos fitosanitarios.

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](#)