



## INFORME QUINCENAL OBSERVATORIO EN INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

29 de diciembre de 2017 a 15 de enero 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:** 8 menciones.
- **Peligros químicos:** 12 menciones
- **Calidad:** 6 menciones.

#### Peligros Biológicos

Los términos de interés correspondientes a esta clasificación generados en la búsqueda del OBIC, corresponden a: *Helicobacter* (1), *Vibrio* (1) y Hepatitis (6). El término *Helicobacter* y hepatitis fueron clasificados como **falsos positivos**. Al final de esta sección existe un punto llamado información general, en el que se incluyen noticias que involucran a más de un patógeno.

##### ➤ **Vibrio:**

- La SEREMI de Salud de la Región del Bío Bío intensificó la vigilancia de productos hidrobiológicos en el marco de la campaña “Consumo seguro de mariscos”.

La campaña busca educar a la población para prevenir las gastroenteritis por *Vibrio parahaemolyticus*, recomendando hervir los mariscos al menos 5 minutos, mantenerlos refrigerados y separados de otros alimentos y comprarlos y consumirlos sólo en lugares autorizados.

##### ➤ **Información general:**

- La SEREMI de Salud de la Región de Los Lagos aumentó las fiscalizaciones a locales de alimentos en Osorno en el marco de la campaña “Verano seguro”, con el objetivo de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

#### Peligros químicos

Los términos correspondientes a esta clasificación son los siguientes: **Marea roja (11)** y metales pesados (2). Este último fue clasificado como falso positivo.

##### ➤ **Marea roja:**

- Profesionales de la sección de inocuidad de alimentos, promoción de la salud y zoonosis de la SEREMI de la Región de Los Ríos, realizaron una charla en la localidad de Corral en donde se entregaron recomendaciones para prevenir intoxicaciones por el veneno paralizante de los moluscos.
- La SEREMI de Salud de la Región de Los Ríos, informó los resultados de los muestreos realizados para determinar los niveles de veneno paralizante de los moluscos en el borde costero y ferias que venden productos del mar, siendo la toxina no detectable en varias matrices.
- La intendencia de la Región de Los Lagos informó que se encuentra monitoreando los niveles de marea roja que afectan al sector sur de la comuna de Quellón de la isla de Chiloé. Debido al aumento de los niveles de la toxina, la **autoridad sanitaria procedió al cierre del sector para la extracción de recursos**.

- Se investigan 3 posibles casos de intoxicación por marea roja en Maullín. Los afectados son tres adultos que consumieron mariscos cocidos en un curanto de la zona de Farellones. Los síntomas corresponderían a la toxina paralizante. Sin embargo, esto fue descartado posteriormente por la SEREMI de la Región de Los Lagos, indicando que los casos sospechosos tenían relación con patologías cardiacas y respiratorias que presentaban las personas involucradas.

## Calidad

En esta clasificación las noticias generadas corresponden a los términos etiquetado de alimentos (3), calidad alimentaria (2) y Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (1). Los dos últimos fueron clasificados como **falsos positivos**.

### ➤ Etiquetado de alimentos:

- Desde la entrada en vigencia de la ley de etiquetado de alimentos, ha existido un aumento de consumo de endulzantes no calóricos. Sin embargo, surgió la preocupación sobre si se está cumpliendo con la Ingesta Diaria Admisible (IDA). Para responder esta duda, CocaCola Chile encargó un estudio que revela que **el consumo per cápita promedio en Chile, en cada uno de los 18 tipos de edulcorantes evaluados, se encuentra muy por debajo de la norma establecida**, alcanzando a lo más un 10% del valor en el caso de la estevia (0,39 mg/kg peso corporal). Según el estudio, el endulzante más utilizado en los hogares chilenos es la sucralosa.

## Noticias Internacionales

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

- **Peligros biológicos:** 138 menciones.
- **Peligros químicos:** 11 menciones.
- **Calidad:** 14 menciones.

### Peligros Biológicos

De las apariciones de términos correspondientes a esta clasificación, los más frecuentes fueron **Salmonella (41), Listeria (30), E. coli (25) y hepatitis (25)**. 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: huevos en polvo (Dinamarca), pollo congelado (Tailandia, Brasil, Polonia), halva con pistachos (origen desconocido, vía Holanda), sheftalia (Chipre), semillas de sésamo (India, Sudán), hamburguesas de pollo (Bélgica). Además, se encontró presencia de la bacteria en los siguientes productos destinados a alimentación animal: harina de soya (Italia), ingredientes para alimentos de pavos (Alemania), harina de raps (Alemania), extruido de semillas de raps (Italia).
- Un estudio publicado en la revista Science evidenció que infecciones recurrentes de *Salmonella* pueden causar enfermedad inflamatoria intestinal. Los científicos estudiaron infecciones de salmonellas no letales en ratones, para lo cual desarrollaron un modelo de intoxicación alimentaria humana en estos animales y descubrieron que la exposición repetida inducía la inflamación de los tejidos intestinales, especialmente el colon. Los ratones eliminaron el patógeno varias semanas después de la infección, posteriormente fueron re infectados, pero el daño del tejido intestinal y la inflamación aumentaron progresivamente en gravedad y una vez que dejaron de inducir infecciones, el daño intestinal no disminuyó.
- Un estudio publicado en la revista Nature, reveló que la *Salmonella* entérica (causante de la fiebre tifoidea) fue la causante de una epidemia que afectó a gran parte de México en el siglo 16 y que mató un estimado de 800.000 personas en el imperio azteca. Los patógenos que causan enfermedades infecciosas son un desafío notorio cuando se trata de identificación en restos humanos arqueológicos ya que no dejan rastros esqueléticos. Sin embargo, una nueva técnica de detección conocida como 'MALT (Megan Alignment Tool) está resultando prometedora para identificar el ADN de virus y bacterias patógenas que causaron antiguos brotes.
- El recall de alimentos lácteos infantiles producido por una empresa francesa se amplió a 83 países. El retiro se produjo a fines de diciembre de 2017 por un brote de *Salmonella* vinculado a este producto que afectó a varios niños en Francia y otros países ([ver informe anterior](#)).
- En Estados Unidos se reporta un recall de dos suplementos alimentarios por posible contaminación con *Salmonella*. No se reportan personas enfermas vinculadas al consumo de este producto.

- En Estados Unidos se reporta un **brote de salmonelosis vinculado a coco rallado el que ha afectado al menos a 25 personas**. Según el CDC, 6 personas han sido hospitalizadas y no se reportan fallecidos. El brote ha afectado a los estados de California, Colorado, Connecticut, Massachusetts, New Jersey, New York, Oklahoma, Pennsylvania y Washington.
- En Estados Unidos se reporta un brote de *Salmonella* vinculado al consumo de brotes crudos en una cadena de restaurantes. Los estados afectados son Illinois, Wisconsin y Minnesota. La cadena ordenó sacar del menú cualquier receta que involucre brotes crudos.
- En Canadá se reporta un recall de semillas de sésamo por posible contaminación con *Salmonella*. Las autoridades canadienses no han dado el nombre de la empresa involucrada. No se han reportado personas enfermas vinculados al consumo de este producto. El recall se expandió a productos secundarios que han utilizado semillas de sésamo como ingrediente.
- Científicos desarrollan una nueva vacuna que puede proteger a los animales comestibles, como los cerdos y los pavos, contra la *Salmonella* causante de enfermedades humanas y animales. En los experimentos, la vacuna protegió a los cerdos contra dos tipos de *Salmonella* (*Typhimurium* y *Choleraesuis*). También protegió a los pavos contra *Salmonella Typhimurium* y *Heidelberg*.

#### ➤ **Listeria:**

- En el RASFF se alertó de la presencia de *Listeria* en los siguientes alimentos: choclo congelado (Hungría, envasado en Polonia), mantequilla de leche cruda (Bélgica), fideos soba refrigerados (Bélgica).
- En Estados Unidos se reportó un recall de alimentos para perro debido a que pruebas de laboratorio confirmaron la presencia de *Listeria*.
- En Sudáfrica se reporta un brote de *Listeria*, el que se ha catalogado como el más letal de la historia. Las autoridades sudafricanas aún no identifican la fuente de contaminación. **Desde comienzo del año ya se registran 67 muertes**.
- En Estados Unidos se reporta un recall de porotos verdes congelados por contaminación por *Listeria*. Este recall se da debido al retiro del mercado de un alimento para perros por contaminación con la bacteria, en el que se identificó que los porotos verdes utilizados como ingredientes eran la fuente de contaminación.

- En Estados Unidos se reporta un recall de bolas de carne por posible contaminación con *Listeria*. No se reportan personas enfermas vinculados al consumo de este producto.
- La EFSA publicó un estudio que indica que el consumo de alimentos listos para el consumo está vinculado a un aumento de la tasa de infección de *Listeria*, especialmente entre personas mayores de 75 años y mujeres de entre 25 a 44 años.
- En Estados Unidos se reporta un recall de queso crema debido a que pruebas de laboratorios confirmaron la presencia de la bacteria en los productos. No existen reportes de personas enfermas producto del consumo de este alimento.

#### ➤ **E. coli:**

- En el RASFF se alertó de la presencia de STEC en carne de vacuno (Uruguay, Brasil). Además, se alertó de alto recuento de *E. coli* en mejillones (Francia).
- Autoridades estadounidenses indican que el brote multiestado de *E. coli* O157:H7, vinculado a verduras de hojas verdes, ha terminado. En total, el brote afectó a 25 personas en 15 estados, 9 personas fueron hospitalizadas, incluyendo 2 personas que desarrollaron síndrome hemolítico urémico y una persona fallecida en California ([ver informe anterior](#)).
- Investigadores estadounidenses han desarrollado una bolsa de plástico que libera dióxido de cloro para eliminar *E. coli* y otros patógenos de la superficie de frutas y verduras. Esta invención aparece publicada en la última edición de la revista de investigación de alimentos y nutrición del USDA.

#### ➤ **Hepatitis:**

- En Hawaii se ha reportado un posible caso de hepatitis A en un trabajador de un restaurant en Honolulu. Las autoridades recomendaron la vacunación preventiva.
- Autoridades del condado de San Diego, Estados Unidos, están poniendo fin a un brote letal de hepatitis A, que ha tenido al condado en estado de emergencia desde el 1 de septiembre. Las autoridades informaron que no se han confirmado nuevos casos durante 4 semanas.
- En España se reporta un brote de hepatitis A que ha afectado a 33 personas que consumieron alimentos en un restaurante en Palma. Las autoridades indican que el brote ya se encuentra controlado y multarán al restaurante involucrado.

- Un trabajador de un restaurante de Michigan, Estados Unidos, fue diagnosticado con hepatitis A. Las autoridades indican que ya pasó el tiempo en que las vacunas son efectivas, por lo que recomiendan a las personas que consumieron alimentos en el local, presten atención a los síntomas y concurrir inmediatamente a un centro asistencial en caso de ser necesario.

#### ➤ Información general:

- Un estudio publicado en Journal Veterinary Record, encontró que los alimentos para mascotas crudos pueden contaminarse con bacterias patógenas como *E. coli* O157:H7, *Salmonella* y *Listeria monocytogenes*. Las personas corren el riesgo de enfermarse al manipular la comida, al acariciar a los animales alimentados con esa comida o por medio de sus lamidas.

## Peligros químicos

Las apariciones de los términos correspondientes a esta clasificación fueron: Medicamentos veterinarios (3), metales pesados (2), acrilamida (2), dioxinas (2), marea roja (1) y DDT (1). La mayoría de los términos fueron clasificados como falsos positivos, con excepción del término dioxinas.

#### ➤ Dioxinas y disruptores endocrinos:

- En Estados Unidos, una fábrica de guantes de vinilo, también llamados guantes de PVC, discontinuó su producción debido a la creciente evidencia científica sobre problemas de inocuidad y ambientales que provocan. En China, el año pasado también se suspendió la fabricación de este tipo de guantes debido a serios problemas de contaminación. Japón, prohibió su uso en la manipulación de alimentos en el año 2001 por algunos efectos adversos a la salud documentados. En la Unión Europea en el año 2008, se prohibió uno de los químicos utilizados para la fabricación de estos guantes, cuando se destinan a la manipulación de alimentos, debido a preocupaciones de que el químico se filtre en los alimentos y sea ingerido por las personas.

Suecia, propuso restricciones al uso del PVC en 1995 y ahora está trabajando para que se suspenda por completo. Las preocupaciones sobre estos guantes radican en la liberación de dioxinas a la atmósfera durante su fabricación, las que pueden provocar problemas reproductivos y del desarrollo entre otros. Además, pueden contener ftalatos, los que pueden filtrarse desde los guantes hacia el cuerpo o evaporarse en los alimentos, particularmente en los alimentos grasos. Se ha descubierto que algunos ftalatos producen efectos adversos a la salud y se encuentran en la lista de cancerígenos conocidos del estado de California. Además, algunos son catalogados como disruptores endocrinos. Por otra parte, estudios mostraron que los guantes de vinilo tienen mayor permeabilidad a bacterias y virus. Otro estudio demostró que estos guantes son una barrera ineficaz durante la manipulación de alimentos y tienen tres veces más potencial de contaminación cruzada que los guantes de nitrilo.

## Calidad

Los términos correspondientes a esta clasificación corresponden a etiquetado de alimentos (11) y a FSMA (3).

#### ➤ Etiquetado de alimentos:

- En Estados Unidos se reporta un recall de 2 tipos de ensaladas de pollo por alérgenos no declarados. Un producto fue envasado en el paquete equivocado y el otro contenía leche no declarada como alérgeno.
- En España, la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) está realizando la campaña #EtiquetasTrampa, cuyo objetivo es luchar por desenmascarar aquellos productos cuya publicidad está lejos de corresponderse con su contenido nutricional. Bajo este hashtag, cientos de consumidores han subido ya a las redes sociales ejemplos de fraude en el etiquetado.
- La Federación de Alimentos y Bebidas (FDF, por sus siglas en inglés) publicó la Guía sobre declaraciones nutricionales comparativas. El documento proporciona orientaciones detalladas de las mejores prácticas para cumplimiento de los requisitos y de la redacción adecuada de las declaraciones nutricionales que se utilizan en el etiquetado y la publicidad de alimentos y bebidas.

- La Federación de Alimentos y Bebidas (FDF) de Escocia presentó su respuesta a la consulta pública sobre la propuesta de Estrategia para Dieta y Obesidad del Gobierno de Escocia. Una de las propuestas de este documento es restringir la promoción de alimentos con altos contenidos de grasas saturadas, azúcar y sal. Al respecto, la **FDF indicó que se oponen a esta restricción, ya que podría perjudicar injustamente a las empresas de alimentos y bebidas**. Mencionan además, que estas medidas se han creado sin evidencia convincente de su efectividad y afectarán a las empresas escocesas desproporcionadamente, disminuyendo sus ventas en hasta un 60%. Según FDF, estas restricciones también afectarían duramente a los compradores con menos recursos y podrían limitar las opciones para los consumidores.
- Estados Unidos se reportó un recall de alimentos listos para el consumo a base de pollo por alérgenos no declarados. El producto contenía huevos no declarado como alérgeno.

#### ➤ FSMA:

- En Estados Unidos se está organizando la Food Safety Summit para el año 2018. El evento ha desarrollado un programa que se enfoca en abordar la inocuidad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria que enfatiza cómo cada comunidad que conforma el sistema se conecta. Uno de los aspectos destacados este año son las 26 sesiones que cubrirán temas como trazabilidad, regulaciones de la FSMA, brotes de ETAs, big data, prevención del fraude alimentario, entre otros tópicos. El evento se realizará en mayo de este año.

## 3. CONCLUSIONES

En noticias nacionales, la clasificación que presentó mayor cantidad de menciones fue **peligros químicos, seguida de peligros biológicos y calidad**. Dentro de la clasificación peligros químicos el término que generó mayor cantidad de menciones fue marea roja.

La noticia que destaca dentro de esta clasificación es el **cierre de algunas zonas de Quellón para la extracción de mariscos, debido al aumento de los niveles de toxina paralizante** en el sector. Para la clasificación calidad, se destaca la información de un estudio encargado por CocaCola que indica que **el consumo promedio per cápita de endulzantes en Chile (18 endulzantes fueron evaluados), se encuentra muy por debajo de la norma**.

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*, *Listeria*, *E. coli* y Hepatitis. Respecto al término *Salmonella*, se destaca un **brote de salmonelosis vinculado a coco rallado en Estados Unidos, el que ha afectado a 25 personas**. Sobre *Listeria*, es importante mencionar **el brote en Sudáfrica, que según las autoridades ya registra 67 muertes desde comienzos de año**. Para la clasificación calidad, se destaca la respuesta de FDF de Escocia frente a la consulta pública del gobierno escocés sobre la propuesta de Estrategia para Dieta y Obesidad. Al respecto, **FDF indicó que se oponen a las restricciones de promoción de alimentos con altos contenidos de azúcar, sal y grasa saturadas**, argumentando que podrían afectar negativamente a la industria de alimentos del país y a los consumidores de menores ingresos.

## 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](#)