

BOLETÍN DE INOCUIDAD

Nº 1 | 1º de febrero - 30 de abril de 2021



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

Dirección General
de Bioseguridad e
Inocuidad Alimentaria

Área de Inocuidad Alimentaria Dígebia

Contenido

BfR analiza los efectos de la dieta vegana en la salud ósea	8
EFSA asesora a proveedores europeos sobre información necesaria en envases de alimentos	15
El Boletín de Inocuidad	3
Encuesta revela percepción de los consumidores alemanes sobre riesgos para la salud	6
Entraron en vigor nuevas normas de la Unión Europea sobre evaluación de riesgos	14
Estados Unidos aprobó una ley que reconoce al sésamo como un alérgeno mayor	8
La OMS define nueva estrategia para fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria	10
La población alemana confía en la ciencia para proteger su salud	7
Las principales agencias de Estados Unidos niegan transmisión de Covid-19 a través de alimentos o sus envases	4
OMS analiza posibles vías de transmisión del Covid-19 en Wuhan	12
Uruguay lidera proceso hacia una postura común de AL en la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas	16

El Boletín de Inocuidad

El área de Inocuidad de la [Dirección General de Bioseguridad e Inocuidad Alimentaria \(Digebia\)](#), pone esta herramienta informativa a disposición de los integrantes de toda la cadena alimentaria, incluyendo al consumidor.

El objetivo del *Boletín de Inocuidad* es brindar al lector un panorama sobre la información reciente más relevante y las tendencias referidas a inocuidad y al vínculo entre alimentos, salud humana y nutrición, incorporando las noticias y la información científica asociada.

Incluye información sobre peligros microbiológicos, peligros químicos, nuevas metodologías de análisis o procesamiento y reportes científicos de agencias internacionales de referencia.

Para su elaboración, se revisan de forma páginas oficiales de instituciones públicas nacionales e internacionales y organismos de referencia internacional, y medios de comunicación internacional relevantes para las áreas de interés.

Las principales agencias de Estados Unidos niegan transmisión de Covid-19 a través de alimentos o sus envases

Inocuidad alimentaria y Covid-19 | Food Safety News

ESTADOS UNIDOS - 22/02/2021

El Departamento de Agricultura (USDA), la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) de Estados Unidos emitieron una declaración en la que afirman que hasta la fecha no hay disponible información científica que demuestre de que los alimentos o sus empaques son una fuente probable de transmisión de COVID-19.

En la declaración, las principales agencias incorporan los resultados del análisis de la información científica disponible actualmente en todo el mundo, incluyendo la reciente opinión de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF).

En el comunicado de fecha 3 de setiembre de 2020, la ICMSF manifestó: “A pesar de los miles de millones de comidas y paquetes de alimentos manipulados desde el comienzo de la pandemia COVID-19, hasta la fecha, no ha habido ninguna evidencia de que los alimentos, el envasado de alimentos o la manipulación de alimentos son una fuente o una ruta de transmisión importante para el SARS-CoV-2 que da como resultado el COVID-19”.

Es importante recordar que COVID-19 es una enfermedad respiratoria que se transmite de persona a persona, a diferencia de los virus gastrointestinales o aquellos transmitidos por los alimentos, como la norovirus y la hepatitis A, que a menudo enferman a las personas a través de alimentos contaminados.

Si bien hay relativamente pocos informes de detección del virus en alimentos y envases, la mayoría de los estudios se centran principalmente en la detección de la huella genética del virus en lugar de centrarse en la evidencia de la transmisión del virus como resultado de una infección humana. Dado que la cantidad de partículas de virus que teóricamente podrían recogerse al tocar una superficie sería muy pequeña y la cantidad necesaria para la infección por inhalación oral sería muy alta, las posibilidades de infección al tocar la superficie de los envases de alimentos o ingerir alimentos son escasas.

[Acceso al contenido original](#)

Encuesta revela percepción de los consumidores alemanes sobre riesgos para la salud

Percepción de riesgos | Instituto de Evaluación de Riesgos BfR

ALEMANIA - 02/2021

Según resultados del **BfR Consumer Monitor**, dos tercios de la población alemana está interesada en temas vinculados a la salud del consumidor y la mitad de ellos buscan estar informados. El BfR Consumer Monitor es una encuesta que realiza el Instituto de Evaluación de Riesgos BfR cada seis meses, sobre cómo el público en general percibe los temas relacionados con la salud del consumidor: qué riesgos los encuestados entienden que son los principales, con cuáles están más familiarizados, cuáles le interesan más, entre **otros** aspectos.

Los resultados de la encuesta, realizada en febrero, indican que la mayor parte de la población (22%), de forma espontánea, mencionó en primer lugar el **alto contenido de azúcar, grasa o sal**, como uno de los **principales riesgos asociados a los alimentos**. Otros riesgos mencionados son: realizar una dieta y llevar un estilo de vida poco saludable (13%), la presencia de sustancias indeseables y aditivos en los alimentos (11% cada uno).

Cuando se preguntó a los encuestados sobre temas específicos, respondieron que sus principales preocupaciones son la resistencia a los antibióticos (57%) y la presencia de los microplásticos (57%). Comparativamente, hay poca preocupación por la higiene de los alimentos en el hogar, solo uno de cada diez está preocupado por este tema. Sin embargo, desde el punto de vista científico, la falta de higiene de los alimentos en el hogar es una de las principales causas de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

[Acceso al contenido original](#)

La población alemana confía en la ciencia para proteger su salud

Percepción de riesgos | Instituto de Evaluación de Riesgos BfR

ALEMANIA - 26/04/2021

El informe del **BfR Consumer Monitor** del Instituto de Evaluación de Riesgos alemán BfR indica que aproximadamente dos tercios de los alemanes confían en la ciencia para proteger la salud de los consumidores.

Los encuestados respondieron sobre la confianza que les merecen distintas entidades para proteger su salud, indicando que la ciencia es en la que más confían (69%).

A su vez, los centros de asesoramiento al consumidor y las organizaciones de consumidores cuentan con un nivel de confianza igualmente alto por parte de los encuestados.

Sin embargo, sólo uno de cada seis encuestados respondió que tiene confianza en la política, los medios de comunicación o la economía cuando se trata de proteger la salud.

Acceso al contenido original:

[Consumer health protection: Majority of the population trusts science - BfR 2021](#)

[Consumer Monitor - BfR 02-2021](#)

BfR analiza los efectos de la dieta vegana en la salud ósea

Nutrición | Instituto de Evaluación de Riesgos BfR

ALEMANIA - 01/03/2021

El estudio transversal **Riesgos y beneficios de una dieta vegana** del Instituto de Evaluación de Riesgos BfR analiza la importancia del papel de la nutrición en la salud ósea, a través de un estudio en 72 sujetos (hombres y mujeres), de los cuales 36 mantenían una dieta vegana y 36 una dieta basada en alimentos mixtos (omnívoros). La salud ósea de todos los sujetos se evaluó mediante mediciones de ultrasonido en el hueso del talón. También se recopiló información sobre: edad, tabaquismo, educación, índice de masa corporal, actividad física y consumo de alcohol.

Mediante el uso de un modelo estadístico, el BfR pudo identificar un patrón de 12 biomarcadores que juegan un papel importante en la salud ósea, a partir de 28 parámetros detectados en sangre u orina, que resultan relevantes para la nutrición y la salud los huesos.

Se demostró que la combinación de vitaminas A y B6, aminoácidos lisina y leucina, ácidos grasos omega-3, selenoproteína P, yodo, hormona estimulante de la tiroides, calcio, magnesio y proteína α -Klotho se asociaron positivamente con la salud ósea.

Por el contrario, se observaron concentraciones más bajas de la hormona FGF23 a niveles de ultrasonido más altos.

Teniendo en cuenta otros estudios científicos, los resultados indican que los veganos ingieren menos nutrientes que son relevantes para el esqueleto y que se encuentran principalmente en alimentos de origen animal. Se necesitan más estudios para aclarar estos resultados preliminares.

[Acceso al contenido original](#)

Estados Unidos aprobó una ley que reconoce al sésamo como un alérgeno mayor

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

ESTADOS UNIDOS - 28/04/2021

El sésamo fue incorporado a la lista de alérgenos principales en Estados Unidos por la Ley de Seguridad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER) aprobada recientemente.

Durante años, consumidores, grupos de defensa y varios legisladores han trabajado para agregar al sésamo a la lista de los alérgenos mayores, que fue actualizada en 2004 y hasta el momento estaba integrada por ocho alérgenos: leche, huevos, pescado, mariscos, nueces de árbol, maní, trigo y soja.

Al convertirse en el noveno alimento entre los alérgenos alimentarios más importantes, el sésamo se encuentra bajo las regulaciones de etiquetado impuestas por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos. Y, a partir del 1º de enero de 2023, debe ser declarado en el listado de ingredientes de los alimentos envasados.

Según el estudio publicado en 2019 por la revista JAMA (Journal of American Medical Association), los niños que tienen alergias a los alimentos generalmente no las superan y los adultos pueden desarrollar alergias a medida que envejecen. A su vez, indica que más de 1,1 millones de personas en Estados Unidos son alérgicas al sésamo y que las reacciones pueden variar e incluso pueden poner en peligro la vida. Esto explica la importancia de que los envases de los alimentos que contienen sésamo cuenten con una etiqueta que especifique los posibles riesgos para que el consumidor pueda informarse.

En ese sentido, la ley mencionada exige la publicación de un informe sobre las oportunidades de investigación científica para examinar la prevención, el tratamiento y las nuevas curas de las alergias alimentarias. Además, establece un marco y un proceso científico basado en el riesgo para establecer alérgenos adicionales.

[Acceso al contenido original](#)

La OMS define nueva estrategia para fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria

Inocuidad alimentaria | Food Safety News - Organización Mundial de la Salud

INTERNACIONAL - 02/02/2021 - 06/04/2021

El nuevo plan, elaborado por el Grupo Asesor Técnico (GAT) creado en febrero de 2021 por la Organización Mundial de la Salud (OMS), se centra en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria y control de los alimentos.

Los objetivos del GAT son: acordar el contenido principal de la estrategia, el rol de la OMS y de los estados miembro en su implementación; sugerir posibles métodos de seguimiento y de evaluación del plan; acordar si la estrategia debe establecer indicadores y metas, y proponer ejemplos.

La estrategia anterior (2002) destacó un enfoque basado en el riesgo de la inocuidad alimentaria, la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, la adopción de las normas internacionales establecidas por el Codex, la evaluación de la inocuidad de las nuevas tecnologías, la comunicación de riesgos, la cooperación internacional y la creación de capacidad.

La nueva estrategia considera todos los componentes y prioriza las acciones con probabilidad de mayor impacto en la reducción de la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos.

A su vez, la OMS también está trabajando en la actualización de las estimaciones sobre la carga mundial de enfermedades transmitidas por los alimentos, prevista para 2025 -la última estimación es del año 2015-, y en la actualización de la estrategia de 2002, que abordará los desafíos actuales y emergentes, incorporando nuevas tecnologías y estrategias innovadoras para fortalecer los sistemas de inocuidad alimentaria, que se espera que sea publicada en 2022.

Acceso a noticias relacionadas:

[Specialists ready for second meeting on WHO food safety strategy - Food Safety News 2021](#)

[WHO Experts Meet to Work on Global Strategy for Food Safety - Food Safety Magazine 2021](#)

OMS analiza posibles vías de transmisión del Covid-19 en Wuhan

Alimentos y Covid-19 | Food Safety News - Organización Mundial de la Salud

INTERNACIONAL - 01/04/2021

Una delegación de científicos de diferentes nacionalidades de la Organización Mundial de la Salud (OMS) se trasladó a Wuhan, China, para analizar las posibles vías de transmisión del nuevo coronavirus en sus orígenes en 2019.

En mayo de 2020, la Asamblea Mundial de la Salud, pidió al Director General de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que continuara trabajando en estrecha colaboración con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), como parte del enfoque de Una sola salud, para identificar la fuente zoonótica del virus y la ruta de introducción a la población humana, incluido el posible papel de los huéspedes intermediarios.

El grupo de científicos que visitó Wuhan, examinó cuatro escenarios posibles de transmisión del Covid-19 a seres humanos:

- Transmisión zoonótica directa a los humanos.
- Introducción del virus en un huésped intermedio seguida de transmisión zoonótica a los humanos.
- Introducción a través de la cadena de frío alimenticia.
- Introducción a través de un incidente de laboratorio.

El informe indica que sería muy probable su introducción a través de un anfitrión intermedio seguido de transmisión zoonótica a humanos.

Por su parte, la transmisión zoonótica directa a humanos sería una vía posible a probable y que haya sido resultado de un incidente de laboratorio sería extremadamente improbable.

El otro escenario analizado es la transmisión alimentaria del SARS-CoV-2 a través de la cadena de frío alimentaria. Los resultados indican que no hay evidencia concluyente y que la probabilidad de contaminación de la cadena de frío con el virus es muy baja. Incluso considerando que el SARS-CoV-2 y los CoV relacionados persisten en las condiciones de tiempo, temperatura y humedad que se encuentran durante el comercio de productos congelados.

Asimismo, se plantea la importancia de realizar más estudios para identificar qué papel pueden haber desempeñado los animales salvajes en la introducción del virus en los mercados de Wuhan y más allá. Por otro lado, en Estados Unidos, los legisladores están considerando la Ley de Prevención de Pandemias Futuras. Este proyecto de ley bipartidista promueve el cierre de los mercados comerciales de vida silvestre, poner fin a la importación, exportación y venta de vida silvestre viva para consumo humano en el país, y eliminar gradualmente la demanda de vida silvestre como fuente de alimento.

[Acceso al contenido original](#)

Entraron en vigor nuevas normas de la Unión Europea sobre evaluación de riesgos

Evaluación de riesgos - Consumidor - Transparencia | Food Safety News

UNIÓN EUROPEA - 27/03/2021

Las nuevas normas europeas sobre la transparencia del proceso de evaluación de riesgos en la cadena alimentaria, que entraron en vigor el 27/03/2021, establecen que los estudios y datos científicos presentados por una empresa que solicita autorización para la comercialización de un nuevo aditivo alimentario, tomarán estado público a través del sitio web de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

En la Unión Europea, para comercializar un nuevo aditivo alimentario, un plaguicida o un OMG, las empresas deben solicitar autorización a la EFSA, presentando estudios y datos científicos que demuestren que el producto es seguro. Las nuevas normas establecen que esa información será pública. En algunos casos, es posible que se consideren excepciones que puedan ser justificadas por razones de confidencialidad o daño comercial.

Stella Kyriakides, Comisaria de Salud e Inocuidad Alimentaria de la Comisión Europea, afirmó que una mayor transparencia en el trabajo científico de la Unión Europea sobre alimentos reforzará la confianza del consumidor. Estas nuevas reglas de transparencia responderían directamente a las llamadas de los ciudadanos. La medida se está implementando en un momento en el que la Comisión Europea ha asumido un fuerte compromiso con el proyecto [Estrategia de la granja a la mesa](#) para garantizar una mayor sostenibilidad en la forma en que se producen y consumen los alimentos.

[Acceso al contenido original](#)

EFSA asesora a proveedores europeos sobre información necesaria en envases de alimentos

Información al consumidor | EFSA

UNIÓN EUROPEA - 22/04/2021

La Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) emitió nueva guía para ayudar a los productores de alimentos a decidir qué información especificar en los envases de los alimentos para informar a los consumidores sobre el almacenamiento y los límites de tiempo para el consumo.

Si bien establecer un límite de tiempo para el consumo es complejo, la herramienta desarrollada por los expertos de la EFSA contribuye con los proveedores de alimentos en decidir qué instrucciones brindar a los consumidores además de las fechas indicadas como "de caducidad" o "consumir antes de".

Por otro lado, una vez que se han abierto los envases, es posible que las manos, las superficies de contacto o los equipos contaminados puedan transferir bacterias a los alimentos. Para aquellos productos en los que la apertura del envase pueda dar lugar a un crecimiento de bacterias dañinas, la herramienta indica que el límite de tiempo para el consumo es más corto que la fecha inicial de "caducidad" o "consumir antes de".

La congelación evita que las bacterias crezcan, pero estos microorganismos pueden recuperarse durante la descongelación y luego crecer en los alimentos a niveles que pueden provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

Los expertos identificaron buenas prácticas que minimizan el crecimiento de microorganismos dañinos durante la descongelación. En este sentido, la guía también incluye consejos sobre [buenas prácticas para descongelar alimentos de forma segura](#).

[Acceso al contenido original](#)

Uruguay lidera proceso hacia una postura común de AL en la Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios de Naciones Unidas

La Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios que realizará la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en setiembre de 2021 en Nueva York, Estados Unidos, pondrá en marcha nuevas medidas para avanzar hacia el logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) definidos hasta 2030, acelerando el proceso colectivo hacia la erradicación del hambre, la creación de sistemas alimentarios más saludables e inclusivos y la protección de la salud de nuestro planeta.

Nuestro país lidera la búsqueda de una postura común de América Latina sobre los temas que serán considerados y el Ministro de Ganadería, Agricultura y Pesca, Carlos Uriarte, se encuentra en diálogo permanente con sus pares de la región, con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). América Latina, principal región productora de alimentos del mundo, trabajará en definir propuestas comunes para llegar unida y con fuerza a esta instancia de intercambio.

Se trabajará a través de cinco Vías de Acción ([Actions Tracks](#)):

- AT1: Garantizar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos para todos
- AT2: Adoptar modalidades de consumo sostenibles
- AT3: Impulsar la producción favorable a la naturaleza
- AT4: Promover medios de vida equitativos
- AT5: Crear resiliencia ante las vulnerabilidades, las conmociones y las tensiones.

Uruguay participa en las 3 primeras vías de acción y el área de Inocuidad Alimentaria de la Digebia participa específicamente en el AT1, que está vinculado al ODS 2: el objetivo de poner fin al hambre y todas las formas de desnutrición.

La Cumbre reunirá un grupo amplio de actores clave de la ciencia, los negocios, la política, la salud pública, la academia, los grupos de consumidores, los movimientos activistas ambientales y otros actores de relevancia. Estos actores tienen por objetivo lograr cambios tangibles y positivos en los sistemas alimentarios.

Acceso a información de interés:

[Uruguay liderará postura común para América Latina en la próxima Cumbre Mundial sobre Sistemas Alimentarios - Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca](#)

[Cumbre sobre los Sistemas Alimentarios 2021 - Naciones Unidas](#)



Ministerio
**de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

Dirección General
**de Bioseguridad e
Inocuidad Alimentaria**