

BOLETÍN DE INOCUIDAD

Nº 3 | 1º de agosto - 31 de octubre de 2021



Ministerio
de Ganadería,
Agricultura y Pesca

Dirección General
de Bioseguridad e
Inocuidad Alimentaria

Área de Inocuidad Alimentaria Digebia

Contenido

El Boletín de Inocuidad _____	3
Según la FAO, el covid-19 no es un problema directo de inocuidad alimentaria _____	4
Reino Unido analiza el proceso de inocuidad alimentaria de productos cárnicos importados _____	5
Según encuesta del IFIC, los productos químicos en los alimentos son la mayor preocupación para los estadounidenses _____	6
Informe de la OMC indica preocupación sobre la inocuidad alimentaria entre actores comerciales _	7
La OMS revela estrategia de inocuidad de los alimentos para el período 2022 - 2030 _____	8
Informe anual de la Unión Europea indica aumento de las notificaciones de fraude agroalimentario _____	10
Para FAO, la nutrición es uno de los cuatro pilares para alcanzar los ODS 2022-2031 _____	11
Revisión científica analiza tecnologías térmicas para mejorar la inocuidad de los alimentos _____	12

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.

Según la FAO, el covid-19 no es un problema directo de inocuidad alimentaria

Covid-19 e inocuidad alimentaria | Food Safety News

ORGANISMOS INTERNACIONALES - 04/08/2021

La actualización de agosto de 2021 de la guía [“COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses”](#) de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), publicada originalmente en abril de 2020, asegura que ni los alimentos ni el envasado de los alimentos son una vía para la propagación de virus que causan enfermedades respiratorias, incluido el SARS-CoV-2.

La versión anterior de la guía había sido criticada entre otros por Roger Cook, entonces Presidente de la Asociación Internacional para la Protección de Alimentos (IAFP), porque sugería que el SARS-CoV-2 era un problema de inocuidad alimentaria.

En el inicio de la pandemia, se establecieron varias prohibiciones de importación y exportación en diferentes puntos. Y, por ejemplo, en China se realizaron exámenes para SARS-CoV-2 en alimentos y envases que ingresaban al país.

Esta nueva versión pone énfasis en que las evidencias científicas actuales indican que los coronavirus no pueden multiplicarse en los alimentos ni en las superficies y que sí pueden multiplicarse en seres humanos y en ciertos animales. Y, una vez que el virus se encuentra en el ambiente, se degrada y se vuelve menos infeccioso.

El oficial Markus Lipp, experto en inocuidad de FAO, señala que, si bien no es discutible que la detección del virus o de restos de ácido ribonucleico (ARN) viral en alimentos y envases de alimentos proporciona evidencia de contaminación previa, no hay confirmación de que el SARS-CoV-2 o cualquier otro virus que cause enfermedades respiratorias se pueda transmitir a través de alimentos o envases de alimentos contaminados y que pueda causar enfermedades en las personas que los tocan.

Las pautas incluidas en la guía tienen como objetivo contribuir a garantizar la integridad a lo largo de toda la cadena alimentaria y que los consumidores dispongan de alimentos adecuados y seguros, evitando las medidas ineficaces en las cadenas de suministro.

La guía también incluye pautas sobre los principios generales de protección de los trabajadores y el asesoramiento para quienes se encuentran en la producción primaria, en el procesamiento de alimentos y en el transporte, además del nivel minorista como tiendas, restaurantes y otros puntos de venta de alimentos.

Acceso al contenido original:

[COVID-19 not a food safety hazard – FAO - Food Safety News 08-2021](#)

[COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses - FAO 08-2021](#)

Reino Unido analiza el proceso de inocuidad alimentaria de productos cárnicos importados

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

REINO UNIDO – 06/08/2021

La agencia vinculada a normas alimentarias Food Standards Agency (FSA) del Reino Unido, ante la salida de la Unión Europea (UE), publicó el estudio [“Assessment comparing Meat Production Processes in selected countries with a focus on potential Consumer Exposure to Foodborne Disease”](#), que busca comprender mejor los posibles riesgos de las enfermedades transmitidas por los productos cárnicos importados por el Reino Unido.

El estudio, realizado por Campden BRI entre enero de 2000 y 2021, considera el contexto internacional y los procesos de inocuidad alimentaria de las importaciones, con el objetivo de mejorar la comprensión del riesgo potencial de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) mediante el análisis de las prácticas de producción, las medidas de control y los requisitos reglamentarios asociados, además de identificar la disponibilidad de datos sobre la prevalencia de los principales microorganismos en carnes de 16 países, entre ellos: Brasil, Chile y Uruguay.

Se creó el perfil de cada país con datos de prevalencia de Salmonella, Campylobacter, E. coli, Trichinella y resistencia a los antimicrobianos (RAM), entre otros. La información fue extraída de sitios web y publicaciones de organizaciones gubernamentales y no gubernamentales, de asociaciones comerciales y sectoriales relevantes, y de literatura científica en inglés de los últimos diez años.

El trabajo concluyó que los procedimientos básicos de procesamiento de carne y aves de corral son, en gran medida, los mismos en los distintos países estudiados. Incluyen: la implementación de prácticas en la producción primaria, la inspección ante mortem y post mortem, la aplicación de diferentes intervenciones a nivel de faena, los tratamientos químicos y el establecimiento de criterios microbiológicos.

Según los investigadores, surgieron dificultades para comparar los datos de los distintos países debido a las diferencias en los planes de control, a la variación en las técnicas de recopilación de datos, de muestreo y de análisis, así como también en la interpretación de la legislación de los países no anglosajones. Sin embargo, esto no significa que sean diferentes respecto a su efectividad.

Acceso al contenido original:

[FSA project looks at global meat safety processes in U.S., other countries - Food Safety News 08-2021](#)

Según encuesta del IFIC, los productos químicos en los alimentos son la mayor preocupación para los estadounidenses

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

ESTADOS UNIDOS – 20/09/2021

La encuesta sobre alimentos y salud [“2021 Food & Health Survey”](#) en su 16ta edición, realizada por el Consejo Internacional de Información Alimentaria (IFIC), tiene como objetivo comprender las percepciones, creencias y el comportamiento en torno a los alimentos y las decisiones de compra de los estadounidenses.

Este año, la encuesta continúa examinando cuestiones relacionadas con la salud y la nutrición, los patrones de consumo, la producción de alimentos y la inocuidad alimentaria. También explora temas actuales como el impacto continuo de la pandemia COVID-19 en los hábitos alimenticios y de compra, puntos de vista sobre la sostenibilidad ambiental y social y perspectivas cambiantes sobre lo que significa que un alimento o patrón de alimentación sea considerado saludable.

Según la encuesta, realizada a fines de marzo de 2021, solo uno de cada seis encuestados “confía mucho” en que el suministro de alimentos en Estados Unidos es seguro. Aproximadamente la mitad de los consumidores solo tiene “algo de confianza” y una cuarta parte afirma que “no tiene ninguna confianza” o “no tiene demasiada confianza” de que sea seguro.

Específicamente, la encuesta arrojó como resultado que el 29 por ciento de los consumidores calificó los productos químicos en los alimentos como su principal preocupación de inocuidad alimentaria, incluso si se consideran las enfermedades bacterianas transmitidas por los alimentos. En relación a los productos químicos en los alimentos, todos los encuestados los calificaron entre las tres principales preocupaciones. Los productos químicos en los alimentos han sido la principal preocupación cada año desde 2017.

Por otro lado, el 54% de los consumidores considera importante que los ingredientes no tengan “nombres que suenen a químicos” -incluido el 26 por ciento que lo califica como “muy importante”-. Su opinión se basa principalmente en preocupaciones sobre la inocuidad alimentaria y la salud.

Por otra parte, el 69% de los consumidores manifestó no saber que el gobierno de los Estados Unidos es el responsable de revisar la inocuidad de los edulcorantes bajos en calorías, que se encuentran entre los aditivos alimentarios más conocidos.

Acceso al contenido original:

[2021 Food & Health Survey - Food Insight 05-2021](#)

[Chemicals in food continue to be a top food safety concern among consumers - Food Safety News 09-2021](#)

Informe de la OMC indica preocupación sobre la inocuidad alimentaria entre actores comerciales

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

ORGANISMOS INTERNACIONALES – 27/08/2021

El informe [“10 Key Results From 2020”](#) del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SPS por sus siglas en inglés) de la Organización Mundial de Comercio (OMC), que resume la implementación de las disposiciones sobre transparencia en materia de medidas sanitarias y fitosanitarias y preocupaciones comerciales específicas (STC por sus siglas en inglés) durante el 2020, indica que la inocuidad alimentaria está entre los principales temas discutidos: en casi la mitad de los nuevos temas comerciales discutidos en el Comité de la OMC se mencionó la inocuidad alimentaria, más de dos tercios de las notificaciones periódicas presentadas estaban relacionadas con la inocuidad alimentaria y el tercio restante a otras áreas -como los procedimientos de certificación, inspección y aprobación, sanidad vegetal y animal-.

El Comité de MFS constituye un foro para el debate de las preocupaciones comerciales específicas de los miembros (STC) y supervisa la implementación del Acuerdo SPS, que tiene como objetivo garantizar que las medidas de protección de la salud de los miembros de la OMC en las áreas de inocuidad alimentaria y salud animal y vegetal no restrinjan el comercio internacional más de lo necesario. Si bien permite a los países establecer sus propias normas, establece que deben aplicarse solo en la medida necesaria para proteger la vida o la salud de las personas, los animales o los vegetales, y no deben discriminarse arbitraria o injustificadamente en países donde prevalecen condiciones idénticas o similares.

Entre las nuevas STC sobre inocuidad de los alimentos se encuentran: los límites máximos de residuos de la Unión Europea de ciertos productos fitosanitarios, las restricciones a la importación de chocolate y cacao debido a los niveles de cadmio, la suspensión de las plantas avícolas brasileñas por parte de Arabia Saudita y las restricciones de Costa Rica a la importación de productos lácteos. También las acciones de China relacionadas con el COVID-19 y la prohibición de Filipinas a las importaciones de aves de corral debido al coronavirus fueron STC.

En las primeras etapas de la pandemia, algunas medidas de emergencia impusieron restricciones a la importación o al tránsito de animales vivos, de productos animales o de determinadas especies de animales. Sin embargo, la mayoría de estas restricciones ya se ha levantado.

Acceso al contenido original:

[Sanitary and Phytosanitary Measures Agreement 10 Key Results From 2020 - World Trade Organization 2021](#)

[WTO report shows food safety dominates new trade concerns - Food Safety News 08-2021](#)

La OMS revela estrategia de inocuidad de los alimentos para el período 2022 - 2030

Inocuidad alimentaria | Food Safety News

ORGANISMOS INTERNACIONALES – 06/10/2021

La Organización Mundial de la Salud (OMS) presentó un proyecto de estrategia de inocuidad alimentaria para el período 2022 - 2030, para que los Estados Miembros fortalezcan los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria, promuevan la cooperación regional y mundial, y reduzcan la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos.

La visión de la estrategia es lograr alimentos inocuos y saludables para todos, de modo que todos los países sean capaces de promover, apoyar y proteger la salud de su población mediante la aplicación de las mejores prácticas de inocuidad alimentaria.

Esta visión muestra que la OMS sigue comprometida a brindar orientación y apoyo continuo a los Estados Miembros para priorizar, planificar, implementar, monitorear y evaluar regularmente las acciones, de manera de fortalecer continuamente los sistemas de inocuidad de los alimentos y promover la cooperación mundial.

En 2020, la OMS definió actualizar la estrategia de inocuidad alimentaria planteada en 2002 y, para eso, estableció un Grupo Asesor Técnico con 24 expertos que representaban a las seis regiones de la OMS. La actualización se entiende necesaria para integrar la inocuidad alimentaria en las políticas nacionales y regionales de salud, agricultura, comercio, medio ambiente y desarrollo.

En 2021, se realizaron dos reuniones para discutir la estructura y el contenido del plan y ofrecer orientación al respecto. Se reconoció que los sistemas de inocuidad de los alimentos de muchos países necesitaban mejoras significativas en áreas como la infraestructura reguladora, la aplicación, la vigilancia, la inspección, la capacidad de los laboratorios, la respuesta a emergencias, la educación y la capacitación.

Entre mayo y julio de 2021, se abrió un período de consulta pública online sobre el borrador de la estrategia actualizada y se recibieron comentarios sobre el proyecto, principalmente de funcionarios gubernamentales o ministeriales, seguidos por comentarios del sector privado, Organizaciones No Gubernamentales, instituciones académicas, organismos de las Naciones Unidas y de otras organizaciones intergubernamentales, además de particulares.

En algunos mensajes, se comentó que la estrategia no se centraba lo suficiente en la inocuidad alimentaria y se manifestó preocupación sobre eso.

Por otro lado, temas como los alérgenos alimentarios, los peligros químicos y los riesgos del tipo de aflatoxinas rara vez se mencionaron o directamente no fueron mencionados.

También señalaron que el proyecto, si bien resalta los problemas de salud causados por los alimentos no inocuos a corto plazo, no vincula a los alimentos no inocuos con los efectos en la salud a largo plazo durante el crecimiento y el desarrollo infantil.

Varios de los comentarios que surgieron de la consulta pública plantean la importancia de que esta estrategia interactúe con otras estrategias en inocuidad alimentaria, como la de la Organización de las

Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) que, al igual que la estrategia mundial de la OMS, también se presentará en 2022.

Acceso al contenido original:

[WHO reveals feedback on food safety strategy: one goal is integration - Food Safety News 10-2021](#)

Informe anual de la Unión Europea indica aumento de las notificaciones de fraude agroalimentario

Fraude alimentario | European Commission Newsletter

UNIÓN EUROPEA – 08/09/2021

Las grasas, los aceites, los pescados, los productos cárnicos y los incumplimientos en el movimiento de mascotas son las principales categorías notificadas en el informe de 2020 de la Red de Fraude Agroalimentario de la Unión Europea (UE) y el Sistema de Cooperación y Asistencia Administrativa para el Fraude Alimentario, publicado el 8 de septiembre de 2021.

El informe anual presenta las actividades de la Red y ofrece estadísticas sobre información relacionada a incumplimientos sospechosos de la legislación de la Unión Europea y posibles infracciones intencionales en la cadena agroalimentaria.

Las actividades fraudulentas se caracterizan por su naturaleza intencional, incluso con el objetivo de obtener una ganancia económica a expensas del cliente inmediato o final, infringiendo la legislación de la UE sobre la cadena agroalimentaria. Estas actividades fraudulentas también pueden constituir un riesgo para la salud humana, animal o vegetal, el bienestar de los animales o el medio ambiente.

Compartir información sobre presuntas infracciones de fraude transfronterizo ha demostrado ser esencial para identificar, investigar y proteger mejor a los clientes de la UE contra prácticas ilegales.

Acceso al contenido original:

[The EU Agri-Food Fraud Network and the Administrative Assistance and Cooperation System - European Commission 2021](#)

Para FAO, la nutrición es uno de los cuatro pilares para alcanzar los ODS 2022-2031

Sistemas alimentarios | FAO Newsletter

ORGANISMOS INTERNACIONALES – 30/09/2021

La nutrición, junto con una mejor producción, un mejor medio ambiente y una mejor vida, constituyen los cuatro pilares del enfoque de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) para ayudar a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), afirmó Qu Dongyu, Director General de la FAO en el evento virtual "Implementación del Marco Estratégico de la FAO 2022-31: aumento de los niveles de nutrición para todos".

Este Marco Estratégico busca colaborar con la implementación de la Agenda 2030 de los países miembro y alcanzar los ODS fijados, en particular los que tienen que ver con pobreza cero (ODS1), hambre cero (ODS 2) y reducción de las desigualdades (ODS 10).

Proporcionar dietas saludables y una mejor nutrición a nivel mundial es clave para lograr los ODS y la FAO está trabajando con urgencia en la transformación de los sistemas agroalimentarios para lograrlo, agregó Qu Dongyu.

Según la edición de 2021 del informe "El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo" (SOFI), más de una persona cada 3 habitantes del planeta no pueden acceder a una dieta saludable, una de cada nueve padece hambre y una de cada tres tiene sobrepeso o es obesa. Esto, sumado a que casi una cuarta parte de los niños menores de cinco años padece retraso en el crecimiento y 45 millones sufre emaciación.

Por su parte, la FAO se ha comprometido a colaborar para lograr la transformación hacia sistemas agroalimentarios más eficientes, inclusivos, resilientes y sostenibles, que puedan producir alimentos inocuos y nutritivos para todos.

Acceso al contenido original:

[FAO updates its Members on the implementation of the Strategic Framework 2022-31 - FAO 09-2021](#)

Revisión científica analiza tecnologías térmicas para mejorar la inocuidad de los alimentos

Inocuidad alimentaria | IFT Food News Now

ESTADOS UNIDOS – 30/09/2021

El artículo “Validation of process technologies for enhancing the safety of low-moisture foods: A review”, publicado en *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, en julio de 2021, fue realizado por un grupo de expertos de los departamentos de ciencias de los alimentos de la University of Arkansas y la University of Nebraska-Lincoln, de Estados Unidos.

Se trata de una revisión sobre la importancia y el uso de nuevas tecnologías térmicas y no térmicas, como la radiofrecuencia, la pasteurización con vapor, el plasma, las tecnologías gaseosas para la descontaminación de patógenos transmitidos a través de alimentos con bajo contenido de humedad y sus mecanismos de inactivación microbiana.

El estudio analiza la capacidad de los patógenos para resistir en condiciones secas y desarrollar resistencia al calor, principal preocupación de la industria de los alimentos. Los brotes relacionados con enfermedades transmitidas a través de alimentos con bajo contenido de humedad se notifican con frecuencia, debido a la aparición de microorganismos patógenos como *Salmonella Spp.*, *Bacillus cereus*, *Clostridium spp.*, *Cronobacter sakazakii*, *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus*.

Acceso al contenido original:

[Validation of process technologies for enhancing the safety of low-moisture foods: A review - Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Vol. 20 No. 5](#)



Ministerio
**de Ganadería,
Agricultura y Pesca**

Dirección General
**de Bioseguridad e
Inocuidad Alimentaria**