



ALERTAS ALIMENTARIAS

Manual de Procedimientos para el intercambio de Información en Situaciones Relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos


ORD. B34/N° 2791 del 10/11/2.014

1. Establecer un sistema de intercambio de información rápida, generada por la autoridad competente, para impedir la **producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano**, en situaciones relacionadas con fallas en la **inocuidad de los alimentos**, mediante procedimientos establecidos para ello, de modo de minimizar los riesgos para los consumidores.
2. Contribuir al diagnóstico de la situación sanitaria de los alimentos en Chile.

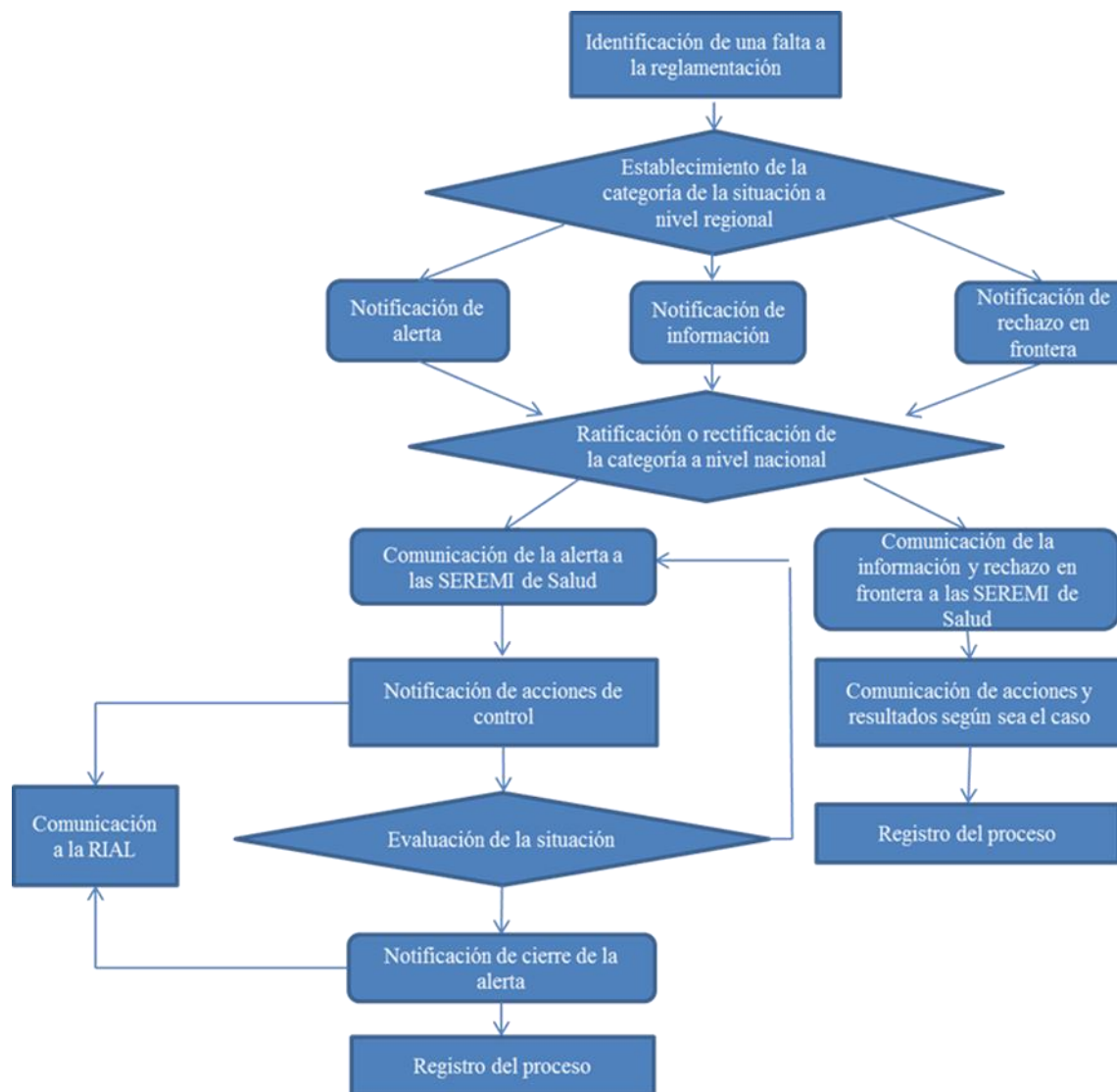


ALCANCES

Se aplica a las situaciones de:

- Alertas relativas a la inocuidad de los alimentos, vinculadas a productos destinados al consumo nacional (ya sea de producción interna o importación) o para la exportación;
 - Situaciones en que hay fallas de la inocuidad de los alimentos que no tienen el carácter de emergencia señalado anteriormente;
- 

Concepción general del sistema de alertas





http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/es/



Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

The screenshot shows the homepage of the INFOSAN Community Website. At the top left is the INFOSAN logo with the text 'COMMUNITY WEBSITE'. To the right are the logos for the World Health Organization and the Food and Agriculture Organization of the United Nations. A search bar is located in the top right corner. Below the logos is a navigation menu with buttons for 'Home', 'My Page', 'INFOSAN Secretariat', 'Find Members', 'Discussion forums', and 'Groups'. The main content area is divided into two columns: 'Latest information from INFOSAN Secretariat' and 'Latest Discussion Forum Posts'. The left column lists several documents and events, including 'INFOSAN Document' (December 1, 2016), 'INFOSAN Notice' (August 11, 2016), 'INFOSAN Document' (July 26, 2016), 'INFOSAN Event' (July 6, 2016), and 'INFOSAN Event' (February 24, 2016). The right column lists discussion forum posts, including 'Report of the INFOSAN meeting on regional perspectives of food science developments in Asia' (May 15, 2017), 'AMR Communities of Practice' (May 8, 2017), 'Food Fraud: Questionnaire for INFOSAN Members' (April 27, 2017), 'Fraude alimentario: Cuestionario para los miembros de INFOSAN' (April 27, 2017), and 'Fraude Alimentaire: Questionnaire pour membres d'INFOSAN' (April 27, 2017). At the bottom of each column is a button to 'See all information from INFOSAN Secretariat' and 'See all discussions' respectively.



Qué es una alerta relativa a la inocuidad de los alimentos?

Una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente indica un riesgo aún no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública asociados con el consumo de alimentos, y que requiere medidas inmediatas.



RESPONSABILIDADES

Los referentes técnicos en el Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud

1. Mantener actualizada la lista de referentes técnicos encargados del tema en las SEREMI de Salud, de acuerdo a la información entregada por éstas;
2. Recibir las notificaciones y comunicaciones enviadas por las SEREMIs de Salud;
3. Evaluar el mérito de la información para definir la situación relativa a la inocuidad de los alimentos y ratificar o rectificar la categoría de la información recibida (notificación de alerta o notificación de información), en este contexto se debe evaluar la gravedad de la o las enfermedades que se puedan producir, la o las poblaciones vulnerables y la distribución espacial de las poblaciones expuestas de acuerdo a la distribución del producto;
4. Compartir las notificaciones de acciones de control de las emergencias con el resto del Departamento de Nutrición y Alimentos para la evaluación de la situación;
5. Notificar al resto de las SEREMI de Salud, a través de los referentes técnicos regionales, la situación relativa a la inocuidad de los alimentos;

RESPONSABILIDADES

Los referentes técnicos en el Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud

6. Informar al punto de contacto para la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) para la comunicación de la situación de acuerdo a la categoría correspondiente según el procedimiento establecido por la ACHIPIA;
7. Enviar la notificación del fin de la notificación a las SEREMI de Salud cuando corresponda;
8. Identificar, en la medida de lo posible las brechas de notificación de emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos;
9. En caso que se identifiquen dichas brechas identificar las causas y proponer medidas correctivas al procedimiento;
10. Elaborar un consolidado anual de las notificaciones de emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos y de las acciones de intervención en Salud Pública para el control de las mismas;
11. Difundir el consolidado a las SEREMI de Salud y al Departamento de Nutrición y Alimentos.

RESPONSABILIDADES

los referentes técnicos de las SEREMI de Salud

1. Recibir y elaborar la información, y enviar la notificación al Departamento de Nutrición y Alimentos del Ministerio de Salud;
2. Evaluar el mérito de la información para definir la categoría de la notificación, en este contexto se debe establecer la gravedad de la o las enfermedades que se puedan producir y la o las poblaciones vulnerables;
3. Proponer a los encargados, la comunicación a las demás instituciones regionales con competencias en el control de la situación que genera la notificación;
4. Identificar, en la medida de lo posible las brechas a nivel local de notificación de emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos;
5. En caso que se identifiquen dichas brechas definir las causas y proponer al encargado de las funciones de Acción Sanitaria de la SEREMI de Salud y al referente técnico del Departamento de Nutrición y Alimentos, las medidas correctivas al procedimiento;
6. Elaborar un consolidado de las notificaciones, a nivel regional, relativas a la inocuidad de los alimentos y de las acciones de intervención en Salud Pública para el control de las mismas;
7. Difundir el consolidado a la SEREMI de Salud y al Departamento de Nutrición y Alimentos.



**NOTIFICACIÓN DE ALERTA
RELATIVA A LA INOCUIDAD DE
LOS ALIMENTOS**

Versión:
Nº Región Nº de formulario

Fecha de Emisión:

Hora de Emisión:

1. Identificación del Producto

- a) Verdadera naturaleza del producto:
- b) Nombre comercial del producto:
- c) Características del envase (bolsas, cajas, sobres, etc.):
- d) Contenido neto:
- e) Identificación del o los lotes de producción involucrados:
- f) Fecha(s) de elaboración:
- g) A qué segmento de población está destinado el producto:

Nota: Si es posible, adjunte fotografía del rótulo del envase:

[adjunte aquí](#)

2. Datos del establecimiento de alimentos

- a) Nombre del establecimiento:
- b) Tipo de establecimiento (elaborador, importador, envasadora, Etc.):
- c) Dirección del establecimiento:
- d) Número y fecha de autorización sanitaria:
- e) N° de teléfono:
- f) Correo electrónico:
- g) Nombre de la persona encargada del establecimiento:

3. Naturaleza del peligro involucrado

- a) Nombre del agente contaminante:
- b) Si es posible, cuantificación de la presencia del agente en el alimento:

Nota: Si es posible, adjunte los resultados de análisis de laboratorio:

[adjunte aquí](#)

4. Volumen y distribución del producto involucrado

- a) Cantidad de producto elaborado fecha de elaboración o fecha de envasado o lote de producción involucrado:
- b) Cantidad de producto del mismo o los mismos lotes distribuidos en el mercado:
- c) Cantidad de producto del mismo lote almacenado en el mismo establecimiento:
- d) Cantidad estimada vendida a consumidores:

Además, en la tabla siguiente incluya la cantidad de producto por destino de distribución, direcciones de los centros de distribución de destino del producto involucrado, nombre del encargado por centro de distribución de destino, N° de teléfono y correo electrónico por encargado (agregue cuantas filas se requieran):

Nombre de Destino	Cantidad de prod.	Dirección del centro de Distrib.	Nombre encargado	Nº de teléfono encargado	Correo electrónico encargado

5. Antecedentes de enfermedad

a) ¿Se han notificado casos o brotes de enfermedad en relación a esta notificación?

<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Sí

Si la respuesta es "Sí", adjuntar copia de antecedentes o detallar diagnósticos médicos, resultados de análisis de laboratorio de muestras clínicas [borre los nombres de los pacientes], síntomas clínicos, orden de aparición de los síntomas clínicos, número de personas expuestas, número de personas enfermas, edad de las personas enfermas, condición particular de las mismas como embarazo, enfermedades crónicas, inmunodepresión, Etc.

b) ¿Se han notificado casos o brotes de enfermedad en relación a una notificación similar a esta en la región? (el mismo tipo de alimentos y el mismo peligro)

<input type="checkbox"/>	No
<input type="checkbox"/>	Sí

Si la respuesta es Sí, detalle las fechas en que ocurrieron los eventos, las empresas involucradas, si el hallazgo se asoció a un brote de ETA o no.

6. ¿Cuál es el riesgo para la población general y/o poblaciones vulnerables?

Descripción del peligro:

Naturaleza y alcance de los efectos negativos en la salud:

Si es posible, descripción de la relación dosis respuesta:

Si es posible, descripción de la cuantificación del peligro en el alimento:

Descripción de la población a la que está destinada el producto:

Descripción de la cantidad de población vulnerable expuesta:

Clasificación del nivel de riesgo cualitativo:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alto	Medio	Bajo

Elaborado por:

Teléfonos de Contacto

Correo Electrónico

|

“Alertas Sanitarias de productos alimentarios” | 2016

www.sistemarakin.cl

Esta pantalla permite a los usuarios válidos, el ingreso de forma segura al sistema, a través de una autenticación con nombre usuario y contraseña. En caso de desconocer estos datos, contactarse con el encargado de la unidad de estadística, quien es el referente del sistema a nivel regional.



The screenshot shows the login interface for the Rakin system. At the top left, the logo for DEIS (Departamento de Estadísticas e Información de Salud) is displayed. In the center, the word "Rakin" is written in a large, red, stylized font, with the full name "SISTEMA DE INFORMACIÓN Y DE APOYO A LA GESTIÓN DE LAS SEREMI DE SALUD" underneath. On the top right, there is a small Chilean flag and the text "Gobierno de Chile". Below the header, there are two input fields: "Usuario(a)" and "Contraseña". A button labeled "Ingresar" is positioned below the password field.

certificacion.sistemarakin.cl dice:

Registro Realizado con éxito, se ha creado una nueva Intervención, su número de identificación es el 42563-2016

Aceptar

Alertas Alimentarias

Informe de 2.017 a la fecha



Prohíben venta de merkén Marco Polo por presencia de "nociva sustancia"

01

FEBRERO
2017

POR 24 HORAS. CL TVN

El Minsal informó que en el condimento "se apreció la presencia de Ocratoxina A, la cual en cantidades altas puede generar cáncer o daños renales".

Twitter Compartir 3 Compartir 3.828



IMAGEN



El Ministerio de Salud emitió una alerta alimentaria al detectarse una partida de merkén de la marca Marco Polo con niveles no aceptables de Ocratoxina A (OTA), una sustancia natural muy tóxica producida por un moho, que puede provocar problemas renales y que se considera cancerígena.

Minsal emitió alerta por salmón ahumado con bacteria de la listeriosis

- La autoridad encontró la bacteria *listeria monocytogenes* en salmón de la marca Von Fach.
- Llamó a la población a no consumir este producto.

Publicado: **Viernes 10 de febrero de 2017** | Autor: **Cooperativa.cl**

Comentar 1

- » [No se han detectado casos de personas enfermas](#)
- » [Sermapesca investiga origen de los salmones](#)



Llévatelo:



Boyce Avenue en Chile



Gonzalo Aguirre, Cooperativa

La bacteria de la listeriosis fue hallada en salmón ahumado laminado Von Fach de 200 gramos.

El Ministerio de Salud emitió una alerta alimentaria debido al hallazgo de la bacteria *listeria monocytogenes*, que causa la listeriosis, en salmón ahumado de la marca Von Fach.

El hallazgo fue realizado por el Programa Nacional de Vigilancia de Peligros Microbiológicos en Alimentos del Minsal, por lo cual **la cartera llamó a la población a no consumir el producto**, el cual además está siendo retirado del mercado, aunque se presume que muchos hogares lo tengan.

Relacionados



22/05/2017 | [Minsal investiga aumento del uso de endulzantes](#)

El 3 de febrero de 2.017

Por presencia de hongos, bacterias y elementos tóxicos:

Las carnes, los embutidos y las golosinas son los productos que han tenido más alertas sanitarias

El plan anual de fiscalización de Salud incluyó en 2016 especias como el merkén Marco Polo, que fue sacado del mercado.

CARLOS SAID

El hallazgo del nocivo hongo Ocratoxina A en el merkén Marco Polo, en cantidades cuatro veces superiores a las permitidas, obligó al Ministerio de Salud a emitir una alerta sanitaria pidiendo que el cuestionado producto sea retirado del mercado, pues su ingesta reiterada a largo plazo puede producir problemas renales e incluso cáncer.

Pero pese a su gravedad, este no es un caso único: anualmente, casi una decena de productos contaminados obligan a emitir alertas sanitarias, por el riesgo que suponen para la población.

Según la Red de Información y Alertas Alimentarias, de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (Achipia), las carnes, los embutidos y

las golosinas son los productos que más han presentado este riesgo y que han estado afectos a estas medidas de alarma.

En 2015 se registraron ocho alertas, entre las cuales también hubo un merkén con hongos, esta vez con Aflotoxinas, que pueden llegar a producir cáncer de hígado. Pero además hubo salmones y helados contaminados con listeria —productora de la listeriosis, enfermedad que puede tener 35% de letalidad— y carne con *Escherichia coli*.

En 2014 hubo otros 10 casos,

en embutidos como jamones, chorizos, mortadela y quesos, todos con listeria, además de galletas y bacalao, donde se detectó la presencia de sustancias prohibidas y metales pesados.

Y en 2013 se registraron otros nueve casos, en jamones de pavo, albacoras, salmones congelados, salmones ahumados y carnes de pollo, además de panes y aguas minerales, que presentaron bacterias, toxinas, metales pesados e incluso excesos de medicamentos veterinarios.

En 2015, la red de Achipia in-



The screenshot shows the Achipia website header with the logo and navigation menu. Below the header is a large image of a bowl of merkén. Underneath the image is a news section with four articles:

- Ministerio de Salud ordena retiro de partida de Merkén Marco Polo** (01 de Feb de 2017)
- Concluye diagnóstico sectorial en el rubro cecinas en la Región de Bío Bío, como parte de un "Acuer..."** (01 de Feb de 2017)
- Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC) y el boletín informativo INFOBIC: dos nuevas herramientas...** (31 de Ene de 2017)
- Situación actual de los incendios forestales - CONAF (Informe actualizado a las 17:00 hrs del 30 de ene...)** (30 de Ene de 2017)

INFORMACIÓN.— El portal web de la agencia (www.achipia.cl) contiene más información sobre el hongo de la Ocratoxina A, la casi nula presencia que ha tenido en productos y las medidas preventivas a considerar.

formó también de 41 productos, como frutas y verduras que presentaban plaguicidas en exceso o no autorizados, o carnes en las que se encontró salmonella, las que sin embargo no habían alcanzado a salir al mercado, por lo que no quedaron afectas a alarmas sanitarias.

El plan de fiscalización

El análisis del merkén Marco Polo formó parte del Plan de Vigilancia de Micotoxinas en Alimentos, del Ministerio de Salud, el que se estructura anualmente. Silvia Baeza, del Departamento de Nutrición y Alimentos del ministerio, explica que el año pasado "se priorizaron muestras de ají merkén de las distintas regiones productoras y consumidoras de la especia", en búsqueda de los hongos tóxicos.

"Se consideraron en total 111 muestras, de uvas pasas, espe-

cias importadas (pimienta, nuez moscada, jengibre, cúrcuma), café, especias (merkén) de origen nacional, avena, cereales para desayuno importados, cacao, jugos de manzana, harina de trigo nacional e importada y frutos secos nacionales e importados, como maní, almendras, nueces, avellanas, pistachos, higos secos, entre otros", explica.

En el caso del merkén Marco Polo, "El Mercurio" recorrió 10 supermercados del sector centro y oriente de Santiago, en los que se comprobó que el producto fue ya retirado de las góndolas.

Ocho alertas sanitarias se produjeron en 2015 en Chile, entre las cuales también había un caso por merkén.

111 muestras consideró el plan de fiscalización de Salud el año pasado, el que priorizó las especias.

Cuatro veces sobre lo permitido era la presencia que tenía el hongo Ocratoxina A en el merkén Marco Polo.

Minsal emitió alerta sanitaria por el merkén Gourmet

El condimento presentó Ocratoxina A, la misma hallada en la marca Marco Polo.



Merkén Gourmet. Foto:

ADNradio.cl | 14/02/2017 - (hace 14 semanas)

El Ministerio de Salud emitió alerta sanitaria por un elemento peligroso para la salud presente en merkén Gourmet.

Las autoridades sanitarias dieron con el componente **Ocratoxina A** como resultado de la investigación gatillada por el caso del merkén Marco Polo.



Me gusta 126 Compartir Tweet



14 de Febrero de 2017

Nueva alerta por contaminación de alimento Merkén

Santiago, 14 de febrero de 2017.- El Ministerio de Salud informó que desde ayer emitió a todas las Seremis del país una notificación de alerta sanitaria por merkén contaminado con Ocratoxina A, de marca Gourmet, correspondiente al lote con fecha de vencimiento 26 de octubre de 2017.

Viernes 17 de febrero de 2017 | Publicado a las 12:33 (CHI) - 13:33 (MAG)
Actualizado a las 19:07 (CHI) - 20:07 (MAG)

Alerta Sanitaria: Detectan listeria en tres productos de la marca Llanquihue



165353 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/fzgw>

Publicado por Guido Focacci

La Información es de Ana Mena

[¿Encontraste un error? Avísanos](#)



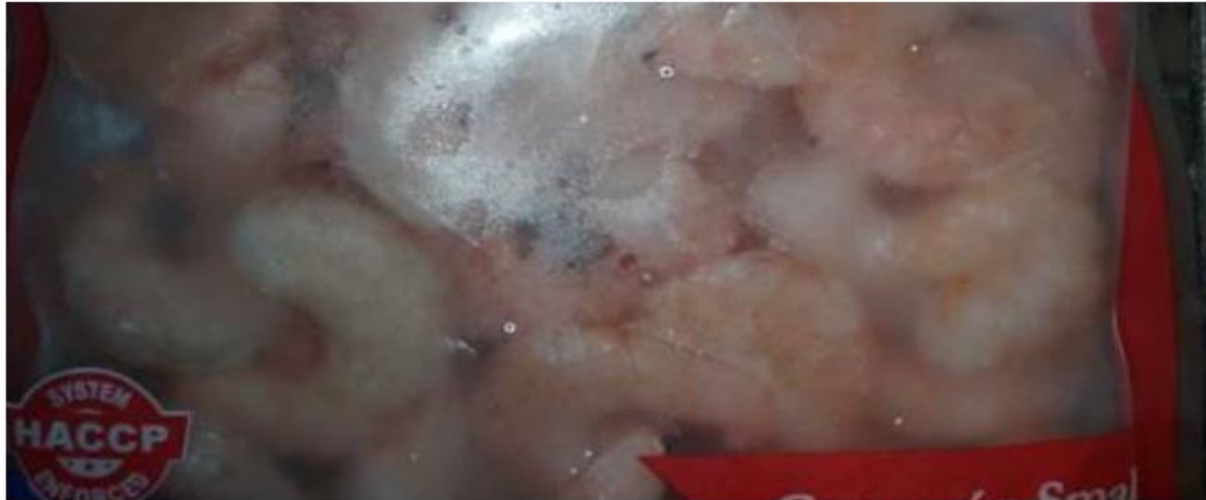
**¡Softland
REGALA un
software
para sus
finanzas
personales!**

Una **nueva alerta alimentaria por listeria** decretó el **Ministerio de Salud** al encontrar la bacteria en los **productos de arrollado de cerdo, de huaso y pernil** de la marca **Llanquihue**.

El Minsal llamó a no consumir los productos de esta marca, por lo que ya se ordenó sacarlos de la venta en todo el país y se detuvo su producción.

Martes 07 de marzo de 2017 | Publicado a las 14:52 (CHI) - 15:52 (MAG)
Actualizado a las 17:01 (CHI) - 18:01 (MAG)

Nueva Alerta Alimentaria: lote de camarón congelado de origen chino presenta salmonella



Seremi Salud Tarapacá | Facebook



49499 Visitas

URL Corta: <http://rbb.cl/g5ge>

Publicado por [Claudia Miño](#)

La Información es de [Cristián Valdebenito](#)

[¿Encontraste un error?](#) [Avisanos](#)

El Ministerio de Salud decretó **Alerta Alimentaria** para el **camarón de origen chino**, debido a que presenta **salmonella**.

Se trata de un lote del **camarón cocido pelado congelado** de la marca **Sea Quest**, que actualmente se vende en bolsas de 200 gramos, correspondiente al **lote 006**.

El lote afectado tiene fecha de elaboración del 12 de marzo de 2016 y establece como fecha de vencimiento el 11 de marzo de 2018.



Me gusta 416 Compartir



2 de Junio de 2017

Ministerio de Salud informa sobre alerta alimentaria precautoria en productos lácteos

- El Subsecretario de Salud Pública recalcó que la leche Purita que se distribuye a través de los consultorios no está incluida dentro de esta medida precautoria.
- A la fecha no hay personas afectadas tras este hallazgo.

Santiago, 2 de junio 2017.- El Ministerio de Salud ordenó el retiro del mercado de dos productos lácteos destinados a menores de edad, luego que se detectara la presencia de la bacteria *Cronobacter* en algunos lotes específicos.

El Subsecretario de Salud, Jaime Burrows, informó que se trata de una alerta “precautoria”, ya que se están tomando medidas como la retención de lotes y análisis de productos. “por lo que vamos a estar informando de la evolución” de este tema.

2 de junio de 2017

ALERTA ALIMENTARIA EN PRODUCTOS LACTEOS

PEDIASURE POLVO

Lote 1008584 elaborado 09/11/2015.
Vencimiento 29/10/2017 de Abbott.

LECHE PURITA CALO

Lote 176 elaborado 24/06/2016.
Vencimiento 24/06/2017. L-2 de
Watts fabricada en comuna de Osorno.

 minsal.cl

LLAME A SALUD RESPONDE
600-360-7777
PREVENCIÓN DE LA SALUD BIENESTAR DE LOS CHILENOS
100 HORAS A LA SEMANA

20 de Julio de 2017

Ministerio de Salud informa alerta alimentaria por presencia de sustancia contaminante en dos lotes de café

Santiago, 12 de julio de 2017.- El Ministerio de Salud, a través de su *Programa de Vigilancia de Micotoxinas en Alimentos*, detectó dos muestras de café con la sustancia contaminante **Ocratoxina A**, por sobre los límites establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

La primera muestra corresponde a café en grano marca **Gold Premier** y la segunda a café molido marca **Melita Extra Forte**:

- El lote de café en grano Gold Premier afectado corresponde al elaborado por la empresa Tresmontes S.A. el 16 de enero de 2017 y cuya fecha de vencimiento es el 16 de enero de 2019.
- La segunda muestra es el lote de café molido Melita Extra Forte que corresponde al **LB1003171T3**, con fecha de vencimiento 11 de septiembre de 2018, importado por la Sociedad de Comercio Exterior Memo Punta Arenas.

20 de julio de 2017

Alerta Alimentaria por sustancia contaminante en dos lotes de café

Café en grano marca Gold Premier
Elaborado por la empresa Tresmontes

17 de marzo de 2.017

OPERAÇÃO CARNE FRACA

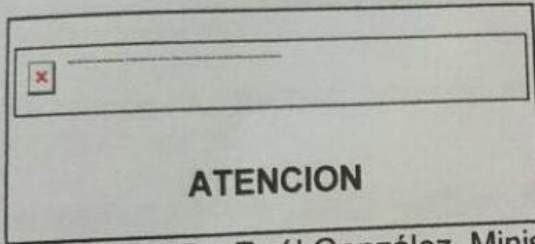


18 de abril de 2.017

Junta de Directores

-->

Información de la seguridad y de su salud



De parte del Dr. Raúl González, Ministerio de Salud! Llegó esta información. Urgente! Ministerio de Salud de Malasia y Singapur ya prohibieron las manzanas de Estados Unidos y Europa, desde hace 10 días.

Atención a todos. No consumir ningún tipo de manzanas en este momento, que sea Granny Smith, Enza, gala etc. Muchas personas han muerto a causa de las bacterias que se encuentran en estas manzanas: Listeria. Puede causar una enfermedad grave y potencialmente mortal. Todas las manzanas de todo el mundo serán recogidas y enviadas a los Estados Unidos para una mayor investigación.

COMPARTIR esto a sus seres queridos antes de que sea demasiado tarde.
NO consuma NINGÚN TIPO DE MANZANAS por el momento

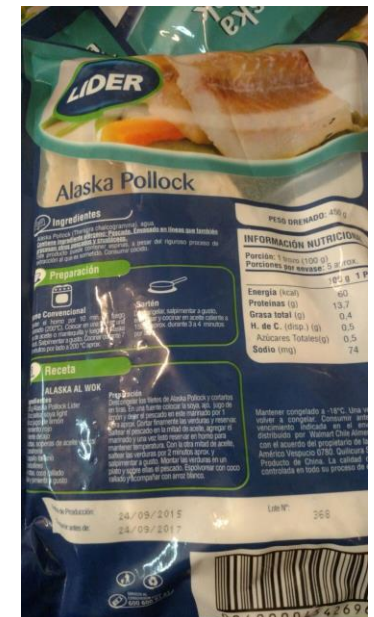
-->

23 de mayo de 2.017

“se detectó, en Programa de Vigilancia, no conformidad para Arsénico en este producto (Pescado Alaska Pollock) por lo que la decisión sanitaria es no permitir su venta por su único distribuidor, la cadena Walmart.

La disposición final de desnaturalización y destrucción de los productos afectados, puede ser realizada localmente en cada punto de distribución y/o venta, según corresponda, dejando establecido este procedimiento según los instrumentos administrativos habituales para estos casos.”

Alaska pollock



26 de mayo de 2.017

Fabian Periodista

Estimados , Paulino me envió esto q
circula en redes sociales

16:01

Ministerio de Salud informa que NO se debe comprar ningún producto de la marca Arcor: ni jugos, ni yogures porque se les ha hecho analisis y se confirmo que traen la bacteria Salmonella, los analisis dieron positivo. Debemos pasar la informacion porque los antibioticos contra esa bacteria estan escasos. Y las personas ya estan vendiendo esos productos a bajos precios para salir de ellos..

Copia y difunde esto puede salvar la vida de un familiar tuyo. pasalo

16:01



Ministerio de
Salud

Gobierno de Chile

Gracias