



Centro de
Especializaciones
Noeder



Florida
Global
University

Diplomado de Especialización

GESTIÓN INTEGRAL DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CICLO REGULAR

MÓDULO I

CLASE 1

**CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA
INOCUIDAD ALIMENTARIA**

Mg. Ing. Brenda Rodriguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

**UN DESCUIDO HOY.
UN RETIRO MAÑANA.**

Posible contaminación:
Salmonella

La inocuidad alimentaria no es opcional, es responsabilidad.

**PRODUCTO
RETIRADO**

Por razones de
inocuidad alimentaria

**ENSALADA
FRESCA MIXTA**
LOTE: 240515
VENCE: 20/05/2026
PESO NETO: 200 g

PELIGRO
Producto no
apto para el
consumo



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



El riesgo es masivo

Millones de casos anuales, en su mayoría invisibles para los sistemas de vigilancia actuales

El costo es sistémico

Afecta personas, familias, industrias y gobiernos de forma simultánea

Las alertas son el aviso

Cada crisis es una oportunidad de aprender y fortalecer los sistemas de inocuidad con base en ciencia

- ✓ La inocuidad alimentaria no es un lujo regulatorio — es la base del comercio justo, la salud pública y la confianza del consumidor a nivel global.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

LO QUE SE REPORTA VS LO QUE OCURRE





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿QUÉ EXIGE UN CONSUMIDOR DE UN ALIMENTO?





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INOCUIDAD

Inocuidad, ausencia de contaminantes, adulterantes, toxinas que se dan en la naturaleza y cualquier otra circunstancia que pueda hacer nocivo el alimento para la salud con carácter agudo o crónico.

Concepto relacionado con la ocurrencia de peligros para la inocuidad de los alimentos NO incluye otros aspectos de salud humana como la malnutrición.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INOCUIDAD

Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.

DECRETO SUPREMO N.º 007-98-SA.

Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con su uso previsto.

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS CXC 1-1969.

Seguridad Alimentaria: Aseguramiento de que un alimento no causará daños al consumidor cuando se prepara o consume de conformidad con su uso previsto.

NORMA BRCGS Versión 09.

Inocuidad: Concepto que implica que los alimentos no causan daño al consumidor cuando se preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.

ISO 22000





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

DIFERENCIAS

Inocuidad de Alimentos

Es la intención de hacer daño a la salud de los consumidores cuando se prepara la comida y/o consume de acuerdo con el uso que se destine.



Seguridad Alimentaria

Garantiza el derecho de todos a acceder a alimentos inocuos y nutritivos de buena calidad en cantidades suficientes y de manera permanente.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RESPONSABLES DE LA INOCUIDAD



1. Fabricantes de alimentos para animales

Aseguran la calidad e inocuidad de los alimentos para animales.



2. Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Medicamentos veterinarios

Garantizan la calidad, eficacia y uso adecuado de los medicamentos veterinarios.



3. Fabricantes, distribuidores y comerciantes de Agroquímicos

Aseguran el uso responsable de agroquímicos y el cumplimiento de las normas.



4. Agricultores / Productores

Producen materias primas inocuas mediante buenas prácticas agrícolas y pecuarias.



5. Transportistas de alimentos

Transportan y conservan los alimentos evitando la contaminación y alteración.



6. Distribuidores de alimentos

Almacenan y distribuyen alimentos en condiciones adecuadas de higiene y temperatura.



7. Comercializadores de alimentos

Venden alimentos seguros cumpliendo las normas sanitarias.



8. Manipuladores de alimentos

Preparan y sirven alimentos aplicando buenas prácticas de higiene.



9. Autoridades competentes nacionales y extranjeras

Regulan, fiscalizan y controlan el cumplimiento de la legislación en inocuidad alimentaria.



10. Consumidores

Eligen, almacenan y consumen alimentos de manera segura e informada.



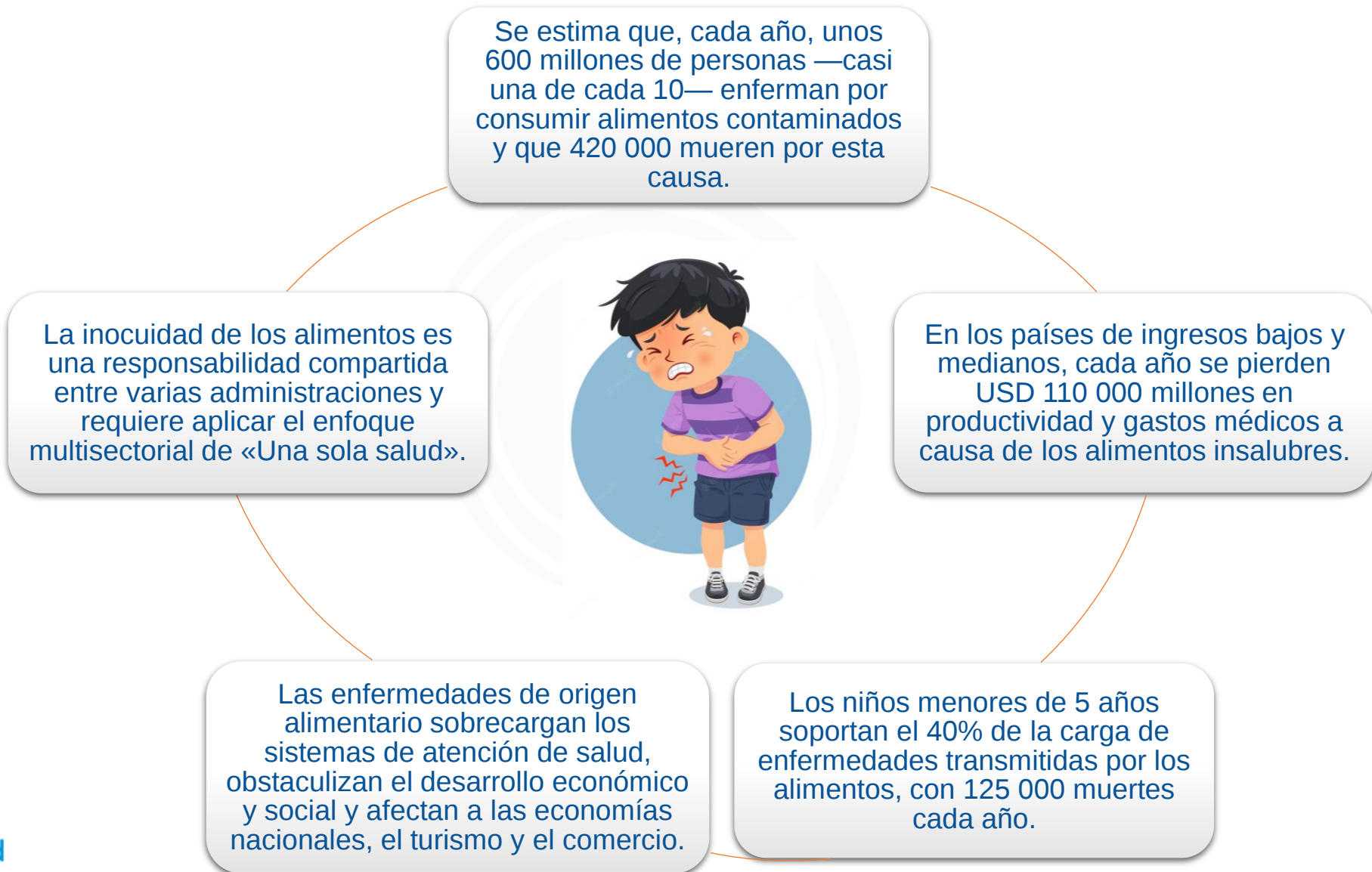
**Todos somos parte de la cadena alimentaria.
La inocuidad es responsabilidad compartida.**

LA CADENA ALIMENTARIA: DE LA PRODUCCIÓN AL CONSUMO SEGURO





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)



- Las ETAs constituyen un importante problema de salud pública a nivel mundial.
- Sus consecuencias trascienden el ámbito sanitario, afectando el bienestar social y generando pérdidas económicas significativas para los consumidores, las empresas y los sistemas de salud.
- Por ello, la implementación de buenas prácticas de higiene, manufactura y control de inocuidad alimentaria es fundamental para prevenirlas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

¿Qué es una ETA y por qué "se contagia" a través de alimentos?



Definición de brote ETA

Se define como **dos o más personas enfermas** tras ingerir el mismo alimento, con evidencia epidemiológica que apunta al alimento como origen del evento.

Se producen cuando se ingieren alimentos (o agua) altamente contaminados, ya sea con agentes químicos o con microorganismos patógenos. Frecuentemente se asocian al consumo de un alimento deficientemente preparado o mal conservado.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS)

El patógeno está presente en cantidad suficiente como para causar una infección o producir toxinas.

El alimento debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo - crecimiento de los patógenos.

El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina.

Condiciones extrínsecas deben prevalecer para que esta multiplicación y/o producción de toxina.

Debe ingerirse una cantidad (porción) suficiente del alimento conteniendo el agente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

GRUPOS VULNERABLES O DE RIESGO



Los grupos con mayor riesgo de complicaciones graves incluyen:

- **Niños pequeños:** sistema inmune inmaduro
- **Mujeres embarazadas:** riesgo de aborto y septicemia
- **Adultos mayores:** menor capacidad de respuesta inmune
- **Inmunocomprometidos:** alta mortalidad por ETAs



Las ETAs producen secuelas crónicas como Síndrome Hemolítico Urémico (SHU), artritis reactiva y daño renal permanente — no solo episodios agudos.

En estos casos las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejar secuelas e incluso hasta provocar la muerte.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

VIAS DE TRANSMISIÓN

Agua contaminada, desechos, plagas (roedores, insectos, aves), superficies contaminadas: vivas e inertes con agentes patógenos.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

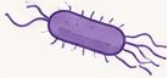
IMPACTO DE LAS ETAS

Aspecto	Sanitario	Social	Económico
Impacto	Diarrea, vómitos, fiebre, deshidratación, complicaciones graves, muerte, carga para los servicios de salud	Afectan la calidad de vida, ausentismo escolar y laboral, disminuyen la confianza del consumidor, generan alarma social	Gastos médicos, pérdida de productividad, costos de investigación y control, decomiso de productos, pérdidas para las empresas, afectación de la imagen



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

PRINCIPALES ETAS

AGENTE CAUSAL	ALIMENTOS FRECUENTEMENTE IMPLICADOS	FUENTE DE CONTAMINACIÓN	SÍNTOMAS MÁS COMUNES	PERIODO DE INCUBACIÓN	DURACIÓN APROXIMADA	PREVENCIÓN PRINCIPAL
Salmonella spp. 	• Carnes (pollo, res, cerdo) • Huevos y productos con huevo • Leche no pasteurizada • Alimentos listos para el consumo	• Heces de animales y humanos • Contaminación cruzada • Manipulación inadecuada	• Diarrea • Fiebre • Dolor abdominal • Náuseas y vómitos	6 a 72 horas	4 a 7 días	 Higiene de manos  Cocción adecuada  Evitar contaminación cruzada
Escherichia coli productora de toxina (ETEC) 	• Carnes molidas • Verduras y frutas crudas • Agua no potable • Leche no pasteurizada	• Heces humanas o animales • Agua contaminada • Alimentos contaminados	• Diarrea acuosa • Cólicos abdominales • Náuseas • Vómitos	1 a 3 días	3 a 7 días	 Higiene de manos  Agua potable  Lavar frutas y verduras
Staphylococcus aureus 	• Productos de pastelería con crema • Carnes y embutidos • Ensaladas • Alimentos manipulados listos para comer	• Piel, nariz y garganta de personas • Manipulación inadecuada • Contaminación cruzada	• Náuseas • Vómitos • Cólicos abdominales	30 min a 8 horas	1 a 2 días	 Higiene de manos  Refrigeración adecuada  Control de tiempo y temperatura
Listeria monocytogenes 	• Lácteos no pasteurizados • Carnes frías y embutidos • Pescados ahumados • Alimentos listos para el consumo	• Ambiente (suelo, agua) • Equipos y superficies contaminadas • Contaminación cruzada	• Fiebre • Dolores musculares • Náuseas, vómitos • En casos graves: meningitis, aborto	3 a 70 días	Variable (semanas)	 Limpieza y desinfección  Refrigeración adecuada  Precaución en población vulnerable
Norovirus 	• Mariscos (ostras, almejas) • Frutas y verduras • Agua contaminada • Alimentos listos para el consumo	• Heces humanas • Agua contaminada • Manipulación inadecuada	• Náuseas • Vómitos • Diarrea acuosa • Dolor abdominal	12 a 48 horas	1 a 3 días	 Higiene de manos  Cocción de mariscos  Limpieza de superficies



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SALMONELOSIS

- Ocasionada por la ingesta de un alimento contaminado por la bacteria *Salmonella*.
- Los síntomas aparecen entre 6 y 72 horas después de la ingesta de la bacteria y la enfermedad dura de 2 a 7 días.
- En niños pequeños y en ancianos, la deshidratación causada por la enfermedad puede ser grave y poner en peligro la vida. La bacteria está presente en animales domésticos y salvajes.
- **Síntomas:** Diarrea, dolor abdominal y fiebre, aunque también puede ser acompañada por dolor de cabeza, náuseas y vómitos.
- Es prevalente en animales comestibles como aves, porcinos y vacunos (las heces son el principal foco de infección).
- La salmonelosis se contrae con el consumo de alimentos contaminados como huevos, carne, aves y leche.
- Existen dos tipos de *Salmonella*: **Entérica** (la de mayor preocupación para la salud pública) y **Bongori**.
- Dependiendo de su serotipo pueden producir dos tipos de enfermedades: Salmonelosis no tifoidea o fiebre tifoidea.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SHIGELOSIS

- Es ocasionada por la bacteria Shigella.



- El principal medio de transmisión de persona a persona es la ruta fecal-oral. La contaminación suele ocurrir debido a una falta de higiene del manipulador de alimentos.
- Los síntomas aparecen generalmente de 8 a 50 horas después de comer. La enfermedad puede durar de 5 a 7 días.

- **Síntomas:** puede incluir dolor abdominal; calambres; diarrea; fiebre; vómitos; sangre, pus o moco en las heces; tenesmo (esfuerzo durante la defecación).
- Se transmite comúnmente por los alimentos que se consumen crudos (por ejemplo, lechuga, patatas, atún, camarón), leche y productos lácteos, y aves de corral.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INTOXICACIÓN POR BACILLUS CEREUS

- La bacteria *Bacillus cereus* y sus toxinas producen gastroenteritis.
- Existen dos tipos de enfermedad que son provocadas por diferentes toxinas del *B. Cereus*: tipo diarreica y tipo emético.

- **Diarreica:** de 6 a 15 horas después de la exposición, dura 24 horas.
- **Síntomas:** Diarrea acuosa y dolor abdominal.

- **Emético:** de 0,5 y 6 horas después de la exposición, dura 24 horas.
- **Síntomas:** Nauseas y vómitos

- Se puede desarrollar en sopas de verdura, carne cocida, salsas y budines. Arroz y otros alimentos ricos en almidón, leche no pasteurizada, entre otros.
- La conservación de alimentos cocidos a temperaturas cálidas y por tiempo prolongado permite que el microorganismo se reproduzca y elabore sus toxinas.
- La vía de contaminación es oral.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INTOXICACIÓN ESTAFILOCÓCICA

- Causada por enterotoxinas termoestables preformadas por una cepa toxigénica de *Staphylococcus aureus*.
 - El hombre es el principal depósito de *S. aureus*. Se encuentra en la piel, heridas, fosas nasales, boca y cuero cabelludo.
 - La contaminación de los alimentos ocurre por contacto directo con la piel del manipulador portador o indirecto a través de las microgotas salivales o el uso de utensilios contaminados.
- 
- El periodo de incubación es de entre 1 y 4 horas.
 - **Síntomas:** Vómitos, dolores estomacales, deshidratación, palidez y diarrea abundante, pudiendo o no aparecer signos de shock.
 - Comúnmente los brotes provocados se relacionan con un alto nivel de manipulación durante el proceso y preparado de los alimentos y/o falta de una refrigeración adecuada.
 - Alimentos vinculados: carne y productos cárnicos, aves de corral y huevos, ensaladas, productos de panadería (pasteles rellenos de crema, pasteles de crema y pasteles de chocolate), leche y productos lácteos.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

BOTULISMO

- La bacteria *Clostridium botulinum* produce esporas termorresistentes que en ausencia de oxígeno germinan, crecen y producen las toxinas. Existen siete formas diferentes de toxina botulínica, cuatro de ellas pueden causar botulismo humano.

- Los síntomas no son provocados por la bacteria, sino por la toxina que esta produce. Se manifiestan por lo general entre 12 y 36 horas después de la ingesta.

- Los síntomas iniciales pueden incluir visión doble, visión borrosa, párpados caídos, dificultad para hablar, dificultad para tragar, boca seca y debilidad muscular. Si la enfermedad no se trata, los síntomas pueden progresar hasta provocar la parálisis de los brazos, piernas, tronco y músculos respiratorios.

Incidencia Baja

Mortalidad Alta

- La bacteria produce esporas presentes en el medio ambiente: tierra, los ríos y los mares.
- Su crecimiento y la formación de toxinas tienen lugar en productos con bajo contenido de oxígeno y poco ácidos (pH superior a 4,6), Conservas de arvejas, cebollas, palmitos, hongos y morrones.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

INTOXICACIÓN POR CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

- Gastroenteritis causada por la bacteria *Clostridium perfringens* y sus enterotoxinas.
 - Los síntomas aparecen cerca de 16 horas después de la exposición.
-
- **Síntomas:** Nauseas, vómito, diarrea acuosa y calambres abdominales.
 - Podría estar en los alimentos que no se utilizan o refrigeran después de ser cocidos.
 - Las carnes y las verduras son los implicados con mayor frecuencia.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SINDROME URÉMICO HEMOLÍTICO (SUH)

- Causado por *Escherichia coli*.
- La *E. coli* O157:H7, productora de la toxina Shiga, puede causar diarrea sanguinolenta que usualmente se cura sola, pero existe el riesgo de que se complique y provocar insuficiencia renal aguda en niños (SUH) y trastornos de coagulación en adultos.
- La complicación de la enfermedad afecta particularmente a niños, ancianos y aquéllos que tienen el sistema inmunológico deprimido. En algunos casos llega a provocar la muerte.



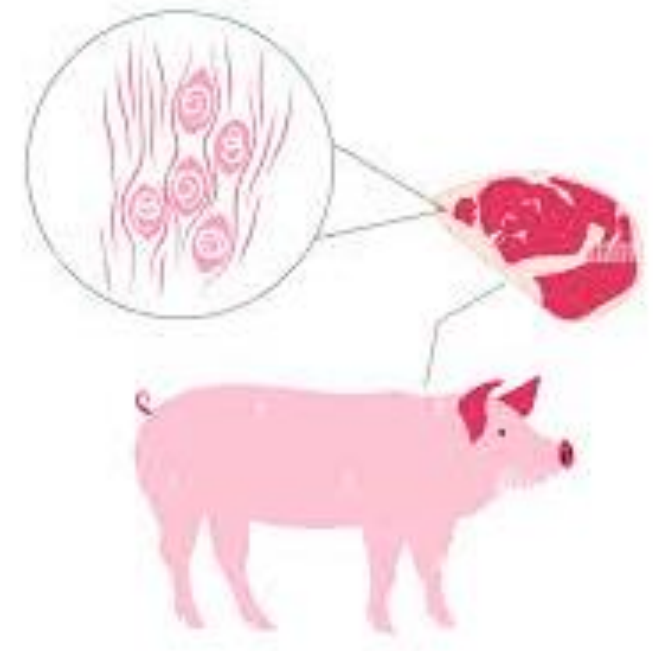
- **Síntomas:** Se caracteriza por causar calambres abdominales y diarrea que puede progresar a sanguinolenta, también puede haber fiebre y vómitos.
- El periodo de incubación varía entre 3 y 8 días.
- Alimentos implicados: carnes picadas de vaca y aves sin cocción completa. El ejemplo más común es la hamburguesa. Otros alimentos relacionados son: salame, arrollados de carne, leche y productos lácteos elaborados con leche sin pasteurizar, aguas contaminadas, frutas y verduras que se consumen crudas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

TRIQUINOSIS

- La produce un parásito con forma de gusano que se aloja en los músculos de los cerdos y otros animales salvaje (jabalí y puma).
- Se transmite con el consumo de carne de cerdo, embutidos mal cocidos, en especial si son de elaboración casera.
- En el caso de los cerdos, contraen la enfermedad al ser alimentados en basurales, con desperdicios o restos de alimentos, donde habitan roedores.
- **Síntomas:** Diarrea, malestar abdominal, náuseas y vómitos. Luego, ya en el intestino, los gusanos maduran y producen más larvas que viajan a otras partes del cuerpo (hígado, músculos, ojos, etc.).
- Larvas causan síntomas entre 7 días a 30 días después de la exposición; y provocan dolor muscular, fiebre, debilidad y, a menudo, hinchazón alrededor de los ojos.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

LISTERIOSIS

- Ocasionada por la bacteria *Listeria monocytogenes*, tolerante a temperaturas frías. Existen dos tipos de enfermedad en los seres humanos: La gastrointestinal no invasiva y la invasiva, que puede causar septicemia y meningitis.
- **Síntomas:** Aparecen entre las dos horas hasta 2 o 3 días después de la exposición. La forma severa puede tener un periodo de incubación más largo: de 3 días a 3 meses.
- La duración depende del estado de salud, y puede abarcar desde un par de días hasta varias semanas.
- Las personas sanas presentan síntomas leves o ningún síntoma, mientras que otros pueden desarrollar fiebre, dolores musculares, náuseas y vómitos, y diarrea.
- Cuando la forma más grave de la infección se desarrolla y se propaga al sistema nervioso, los síntomas pueden incluir dolor de cabeza, rigidez en el cuello, confusión, pérdida del equilibrio y convulsiones.
- La listeriosis puede provocar abortos en mujeres embarazadas.
- Alimentos involucrados: quesos sin pasteurizar (especialmente blandos), leche no pasteurizada, pescado, camarones cocidos, mariscos ahumados, carnes, embutidos y verduras crudas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CÓLERA

- Causada por la bacteria *Vibrio cholerae*, serogrupos O1 y O139.
- La vía de transmisión es oral. Ciclo fecal – oral. Los síntomas aparecen generalmente un par de horas después de la exposición y hasta 3 días.
- **Síntomas:** La enfermedad se manifiesta con dolor abdominal y diarrea acuosa leve o grave. En algunos casos provoca vómitos.
- Alimentos involucrados: pescados o mariscos provenientes de aguas contaminadas; el agua de beber contaminada; las verduras y ensaladas que se consumen crudas regadas o lavadas con agua contaminada.

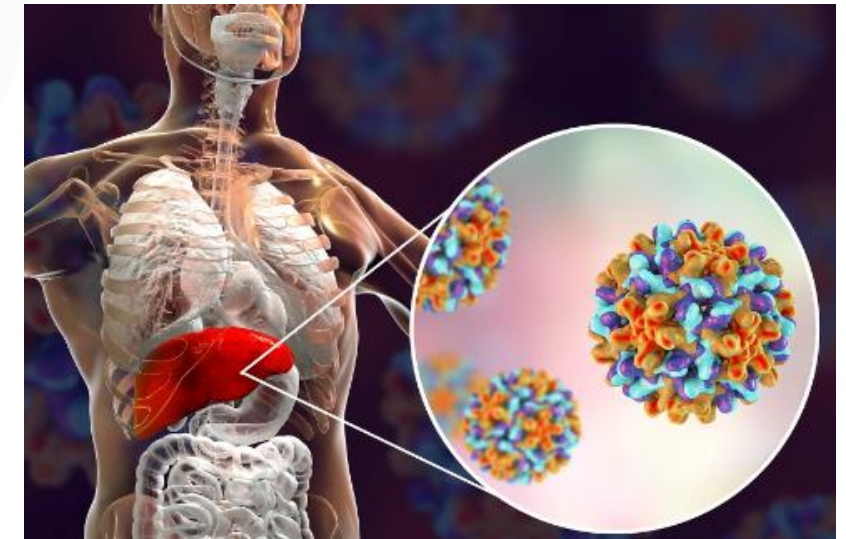
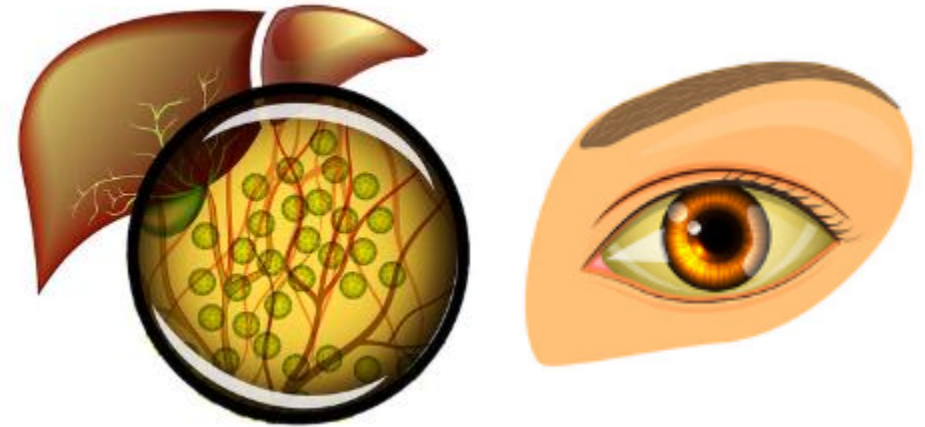




CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

HEPATITIS A

- Es causado por el virus de la hepatitis A. La vía de transmisión es: Oral.
 - Ciclo fecal – oral.
 - Generalmente los síntomas aparecen entre 15 y 50 días.
-
- **Síntomas:** Se caracteriza por provocar fiebre, anorexia, náuseas, vómitos, diarrea, mialgia, hepatitis, y, a menudo, la ictericia.
 - Los alimentos involucrados con mayor frecuencia son los mariscos y las ensaladas.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CRISIS Y ALERTAS SANITARIAS INTERNACIONALES

Los rechazos por inocuidad alimentaria son una señal de alerta para las economías exportadoras.

Cuando un cargamento es rechazado, el impacto trasciende lo económico: afecta reputaciones nacionales, acceso a mercados y la confianza en los sistemas de control sanitario.

Rechazos FDA (sep 2004 – sep 2005)

3,645

Rechazos totales

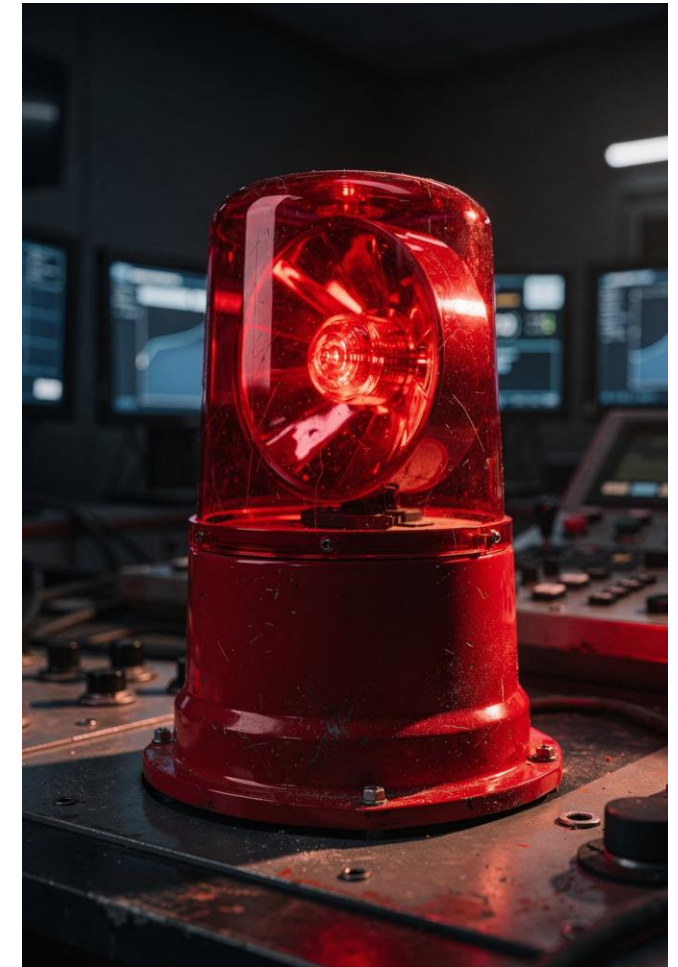
Registrados en un solo año por la FDA de EE.UU.

77%

Por inocuidad

De los rechazos tuvieron causa directa en problemas de inocuidad alimentaria

⊗ América Latina exporta una parte significativa de su producción agroalimentaria. Un solo rechazo puede desencadenar controles reforzados a todo un país o región.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

CRISIS Y ALERTAS SANITARIAS INTERNACIONALES

Año	Crisis / Alerta	País(es) afectados	Agente causal	Impacto principal
1981	Síndrome del Aceite Tóxico	España	Aceite de colza adulterado	Más de 20 000 afectados y cientos de muertes.
1993	Brote de <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en hamburguesas	Estados Unidos	<i>E. coli</i> O157:H7	Impulsó reformas en inocuidad cárnica.
1996	Crisis de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB, "vacas locas")	Reino Unido y Europa	Priones	Pérdida de confianza en la carne bovina y restricciones comerciales.
1999	Contaminación por dioxinas	Bélgica	Dioxinas en alimentos de origen animal	Retiro masivo de alimentos y graves pérdidas económicas.
2008	Melamina en leche infantil	China	Melamina	Más de 300 000 niños afectados y varios fallecidos.
2011	Brote de <i>E. coli</i> O104:H4 en brotes vegetales	Alemania y Europa	<i>E. coli</i> enterohemorrágica	Más de 50 muertes y miles de afectados.
2013	Carne de caballo etiquetada como carne bovina	Europa	Fraude alimentario	Evidenció debilidades en la trazabilidad alimentaria.
2017–2018	Contaminación de huevos con fipronil	Europa	Insecticida fipronil	Retiro de millones de huevos del mercado.
2022	Brote de fórmulas infantiles contaminadas	Estados Unidos	<i>Cronobacter sakazakii</i>	Retiro masivo y desabastecimiento de fórmulas infantiles.
2024–2025	Incremento de retiros por <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para consumo	América y Europa	<i>Listeria monocytogenes</i>	Alertas internacionales y retiros preventivos de productos.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

FUENTES OFICIALES Y ALERTAS ALIMENTARIAS



El Riesgo Cero no Existe

Una cadena compleja
Desde el campo hasta el plato, intervienen decenas de actores, procesos y fronteras. La escala de la cadena alimentaria global multiplica los puntos de vulnerabilidad.

Un fallo puede escalar

Un ingrediente contaminado puede distribuirse en cientos de productos y llegar a millones de consumidores antes de ser detectado.

La prevención es clave

Los sistemas de alerta temprana son la primera y más eficaz línea de defensa ante una crisis de salud pública.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

ALERTAS ALIMENTARIAS



¿Qué es una Alerta Alimentaria?

Una alerta alimentaria es una **notificación oficial emitida por una autoridad competente** cuando se identifica que un alimento representa un riesgo real o potencial para la salud pública.

→ Declaración de peligro

El alimento es formalmente identificado como no apto para el consumo.

→ Activación de protocolos

Desencadena acciones correctivas, preventivas y comunicaciones coordinadas.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

FUENTES OFICIALES Y ALERTAS ALIMENTARIAS

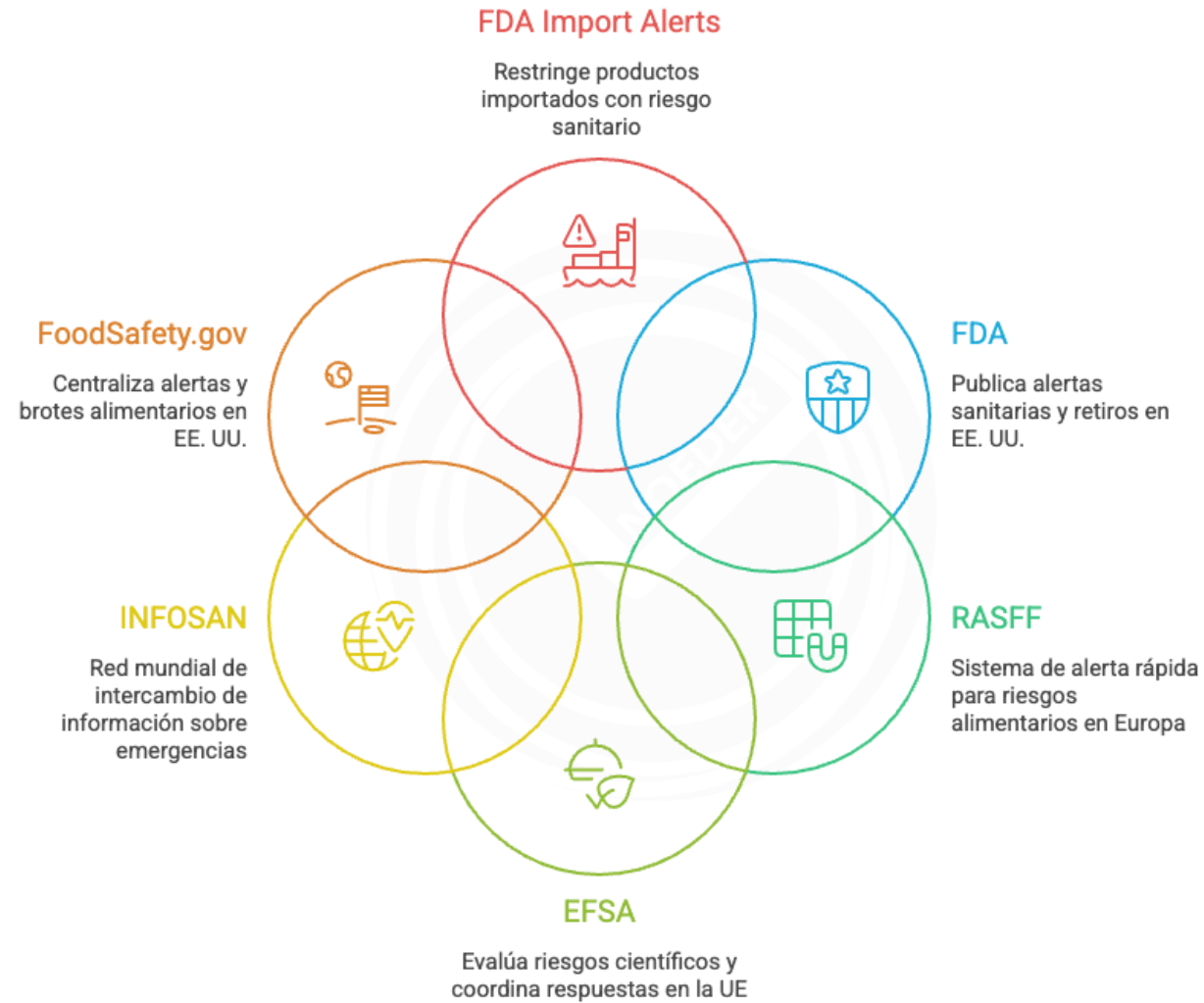
Las principales fuentes oficiales de alertas alimentarias a nivel mundial son la FDA (Estados Unidos), RASFF y EFSA (Unión Europea) e INFOSAN (FAO/OMS).

Estos sistemas permiten identificar riesgos, emitir alertas rápidas, coordinar retiros de productos y proteger la salud pública mediante la vigilancia de la inocuidad alimentaria.





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



EU Europa (El estándar más estricto): El **RASFF** (*Rapid Alert System for Food and Feed*) es la red más eficiente del mundo para detectar y frenar el paso de alimentos contaminados entre países.

us Norteamérica: La **FDA** y el **FSIS (USDA)** lideran la publicación diaria de recalls, obligando a las marcas a colocar alertas transparentes en los estantes.

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Organismo / Sistema	Región	Función principal
FDA – Food and Drug Administration	Estados Unidos	Publica alertas sanitarias, retiros (recalls), brotes alimentarios e import alerts. (U.S. Food and Drug Administration)
RASFF – Rapid Alert System for Food and Feed	Unión Europea	Sistema de alerta rápida para riesgos alimentarios y retiros de productos en Europa. (Food Safety)
EFSA – European Food Safety Authority	Unión Europea	Evalúa riesgos científicos relacionados con alimentos y coordina respuestas ante incidentes alimentarios. (European Food Safety Authority)
INFOSAN (FAO/OMS)	Internacional	Red mundial de intercambio de información sobre emergencias e incidentes de inocuidad alimentaria. (FAOHome)
FoodSafety.gov	Estados Unidos	Centraliza alertas, recalls y brotes alimentarios de agencias federales. (U.S. Food and Drug Administration)
FDA Import Alerts	Estados Unidos	Publica restricciones e inmovilizaciones de productos importados con riesgo sanitario. (U.S. Food and Drug Administration)



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



¿Por qué RASFF?

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

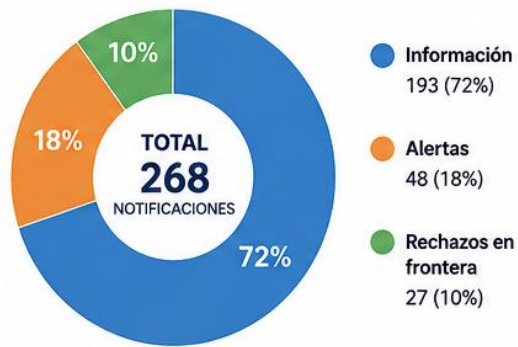


CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

RASFF 2025 EN CIFRAS

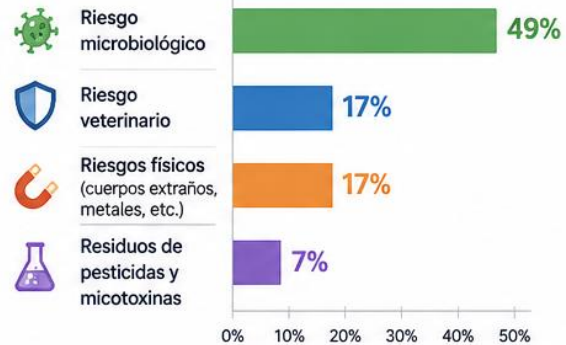
Resumen de notificaciones del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la UE

1. DISTRIBUCIÓN DE NOTIFICACIONES 2025



La mayoría de las notificaciones (72%) fueron de Información, seguidas por Alertas (18%) y Rechazos en frontera (10%).

2. PRINCIPALES RIESGOS DETECTADOS EN 2025



El riesgo microbiológico fue el principal motivo de notificación (49%), seguido de riesgos veterinarios y físicos (17% cada uno).

3. PRODUCTOS IMPLICADOS EN LAS NOTIFICACIONES



Materias primas

68%

(≈ 182 notificaciones)



Pienso para animales de compañía

22%

(≈ 59 notificaciones)



Pienso para animales de abasto

11%

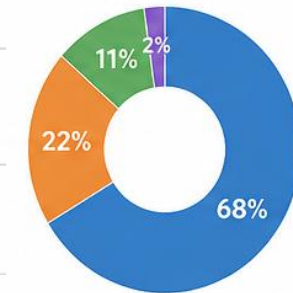
(≈ 29 notificaciones)



Aditivos y premezclas

2%

(≈ 5 notificaciones)



Más de dos tercios (68%) de las notificaciones estuvieron relacionadas con materias primas.

4. COMPARACIÓN 2024 vs 2025

TOTAL DE NOTIFICACIONES



↓ 12%

Menos que en 2024

RECHAZOS EN FRONTERA



↓ 26%

Menos que en 2024

IMPUREZAS BOTÁNICAS



↑ 5%

Aumento respecto a 2024



En 2025 se observó una reducción general de las notificaciones y de los rechazos en frontera, mientras que aumentaron las notificaciones por impurezas botánicas.

5. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS IMPLICADAS EN LAS NOTIFICACIONES



Productos de soja



Productos de colza



Harina de pescado



Productos de girasol



Las principales materias primas involucradas en las notificaciones se mantienen similares a las observadas en 2024.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



Comisión
Europea

Ventana RASFF

Bienvenido



EN



Buscar

Consumidores

[Hogar](#) > [Buscar](#)

Mostrar Criterios de búsqueda

0 NOTIFICACIONES



Referencia	Categoría	Tipo	Asunto	Fecha	Origen	Notificante	Clasificación	Decisión
2026.4668	Aditivos para pensar	piensos	Arsénico en Ascophyllum Nodosum (Algenmeel) de Italia	27 DE MAYO DE 2026	Italia	Países Bajos	Notificación de alerta	Tumba
2026.4667	Otros alimentos/mezclas	alimentos	Tratamiento térmico insuficiente en frijoles enlatados con salsa de tomate.	27 DE MAYO DE 2026	Países Bajos	Países Bajos	Notificación de alerta	potencialmente grave

Ejemplo reciente, pasta de tomate: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/847226>



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

 Un sitio web oficial del gobierno de los Estados Unidos. [Así es como lo sabrás.](#) ✓



← [Hogar](#) / [Seguridad](#) / [Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad](#)

Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad

Retiradas de productos del mercado, alertas de seguridad

[Recursos de recuperación](#)

[Informes de cumplimiento](#)

[Guía del sector para la retirada de productos del mercado](#)

La siguiente lista contiene información recopilada de comunicados de prensa y otros avisos públicos sobre retiros del mercado de productos regulados por la FDA. No todos los retiros cuentan con comunicados de prensa ni se publican en esta página. Consulte la sección " [Información adicional sobre retiros](#)" para obtener una lista más completa.

Las alertas de retirada del mercado, retiros y seguridad están disponibles en el sitio web de la FDA durante tres años antes de ser archivadas. Para buscar contenido archivado, visite [el Archivo de la FDA](#) e ingrese el nombre del producto o de la empresa en el cuadro de búsqueda, así como el año, para obtener los resultados más completos. Para consultar el contenido archivado de alertas de retirada del mercado, retiros y seguridad por año, visite el [Archivo de alertas de retirada del mercado y seguridad](#). [↗](#)



[Regístrate para recibir avisos de retirada de productos, retiros del mercado y alertas de seguridad.](#) [↗](#)*

Empleados de la FDA: Utilicen Chrome para suscribirse hasta nuevo aviso.

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

SKS Copack retira del mercado varias bebidas especiales debido a un posible riesgo para la salud.

Cuando una empresa anuncia una retirada del mercado, una suspensión de la venta o una alerta de seguridad, la FDA publica el anuncio de la empresa como servicio público. La FDA no respalda ni el producto ni la empresa.

[Lea el anuncio](#)[Ver fotos del producto](#)

Resumen

Fecha del anuncio de la empresa:	22 de mayo de 2026
Fecha de publicación de la FDA:	23 de mayo de 2026
Tipo de producto:	Alimentos y bebidas Enfermedades transmitidas por los alimentos
Motivo del anuncio:	Debido a la contaminación por Salmonella
Nombre de empresa:	SKS Copack
Nombre de la marca:	Productos especiales Angel, Royal Gold, Boba Time, Fanale, Denda
Descripción del Producto:	Bebidas especiales

Comunicado de la empresa

SKS Copack de Cerritos, California, está retirando del mercado varias bebidas especiales debido a la posible contaminación con *Salmonella*, un microorganismo que puede causar infecciones graves y, en ocasiones, mortales en niños pequeños, personas frágiles o de edad avanzada y otras personas con sistemas inmunitarios debilitados. Las personas sanas infectadas con *Salmonella* suelen presentar fiebre, diarrea (que puede ser sanguinolenta), náuseas, vómitos y dolor abdominal. En raras ocasiones, la infección por *Salmonella* puede provocar que el microorganismo ingrese al torrente sanguíneo y produzca enfermedades más graves, como infecciones arteriales (por ejemplo, aneurismas infectados), endocarditis y artritis.

Las personas sanas infectadas con *Salmonella* suelen presentar fiebre, diarrea (que puede ser sanguinolenta), náuseas, vómitos y dolor abdominal. En raras ocasiones, la infección por *Salmonella* puede provocar que el microorganismo se propague al torrente sanguíneo y cause enfermedades más graves, como infecciones arteriales (por ejemplo, aneurismas infectados), endocarditis y artritis.

Los productos retirados del mercado se distribuyeron en los estados de CA, UT, ID, NY, NJ, AZ, PA, NC, TX, OH, LA, GA, FL, IL, OK, MA, WA, OR, WI, NV, VA, CT, TN, KY y MN a través de cafeterías, restaurantes y entrega directa [<https://angelspecialtyproducts.com/>].

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/champion-foods-recalls-some-batches-motor-city-pizza-co-5-cheese-bread-because-possible-health-risk#recall-photos>



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA





CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

 Un sitio web oficial del gobierno de los Estados Unidos. [Así es como lo sabes](#) ▼

FoodSafety.gov

 [Buscar](#)

[Sobre nosotros](#)

[Blog](#)

**RETIRADAS DE PRODUCTOS
Y BROTES**

**TABLAS DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA** ▼

**MANTENGA LOS ALIMENTOS
SEGUROS.** ▼

**INTOXICACIÓN
ALIMENTARIA** ▼

**PERSONAS EN
RIESGO** ▼



[Hogar](#) » Retiradas de productos y brotes

Imprimir



Compartir



Retiradas de productos y brotes

<https://www.foodsafety.gov/recalls-and-outbreaks>

Mg. Ing. Brenda Rodríguez Vera



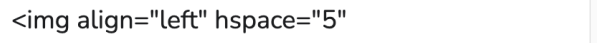
CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Retiradas de alimentos por motivos de seguridad

Food Safety

News

[Synear Foods USA, LLC Recalls Frozen Pork and Crab Soup Dumpling Products Due to Misbranding and Undeclared Allergens](#)


src="https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/2024/Icon-Recalls.png"/> WASHINGTON, May 31, 2026 - Synear Foods USA, LLC, a Chatsworth, Calif. establishment, is recalling approximately 71,603 pounds of frozen not-ready-to-eat (N RTE) pork and crab soup dumpling products due to...

007-2026

 ALTO - CLASE I

 ETIQUETADO ERRÓNEO

 ALÉRGENOS NO DECLARADOS

ACTIVO

 DOMINGO, 31/05/2026 - ACTUAL
 CALIFORNIA, NUEVA JERSEY, WASHINGTON

Synear Foods USA, LLC retira del mercado productos congelados de empanadillas de sopa de cerdo y cangrejo debido a etiquetado erróneo y alérgenos no declarados.

SYNEAR FOODS USA, LLC →

Anuncio del FSIS

WASHINGTON, 31 de mayo de 2026 – Synear Foods USA, LLC, una empresa con sede en Chatsworth, California, está retirando del mercado aproximadamente 71,603 libras de empanadillas de sopa de cerdo y cangrejo congeladas, listas para consumir, debido a un etiquetado incorrecto y la presencia de alérgenos no declarados, según anunció hoy el Servicio de Inocuidad e Inspección de Alimentos (FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El producto contiene cacahuete, un alérgeno conocido, que no figura en la etiqueta.



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA



PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Salud Pública

Dirección General
de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria

INICIO

TUPA

CODEX

COMPIAL

VUCE

Archivo de Comunicados

Comunicados 2026

- 09.03.2026. COMUNICADO 03-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA
- 23.01.2026. COMUNICADO 02-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA COMUNICA A LA POBLACIÓN EN GENERAL SOBRE EL RETIRO VOLUNTARIO Y PREVENTIVO DEL MERCADO DEL PRODUCTO Y EL NO CONSUMO DE LOS PRODUCTOS MARCA ALULA GOLD PREMIUM 0 A 12 MESES / ALULA GOLD 1 PREMIUM / ALULA GOLD 2 PREMIUM / ALULA GOLD COMFORT PREMIUM, IMPORTADO POR "SANULAC NUTRICIÓN PERÚ SAC"
- 06.01.2026. COMUNICADO 01-2026-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA COMUNICA A LA POBLACIÓN EN GENERAL SOBRE EL RETIRO VOLUNTARIO Y PREVENTIVO DEL MERCADO DEL PRODUCTO "NAN® SUPREME PRO2: Lata x 800gr, Lote N° 52840742F2" IMPORTADO POR LA EMPRESA NESTLÉ MARCAS PERÚ SAC

Comunicados 2025

- 24.11.2025. COMUNICADO 11-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA INSTA A LA POBLACIÓN A NO CONSUMIR LA FÓRMULA INFANTIL "BYHEART WHOLE NUTRITION" TRAS ALERTA SANITARIA DE LA FDA
- 13.11.2025. COMUNICADO 10-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA FORTALECE LA VIGILANCIA SANITARIA EXIGIENDO EL CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE LAS NORMAS SANITARIAS VIGENTES PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- 16.09.2025. COMUNICADO 09-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: DIGESA PRECISA DETALLES SOBRE LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES EN EL MARCO DEL "DECRETO SUPREMO QUE APRUEBA EL REGLAMENTO DE REGULACIÓN Y FISCALIZACIÓN DE SUSTANCIAS PELIGROSAS DE USO DOMÉSTICO, INDUSTRIAL Y/O EN SALUD PÚBLICA".
- 01.09.2025. COMUNICADO 08-2025-DIGESA/MINSA-DIGESA: MINSA INFORMA SOBRE ACCIONES REALIZADAS ANTE LA PRESENCIA DE PLOMO EN ALIMENTO MTX DE PURÉ DE ZUCALAS, VERDURAS Y CEREALES



CONTEXTO GLOBAL Y CULTURA DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

COMUNICADO N° 008-2025-DIGESA/MINSA

MINSA informa sobre acciones realizadas ante la PRESENCIA DE PLOMO en alimento MIX DE PURÉ DE FRUTAS, VERDURAS Y CEREALES PASTEURIZADOS marca “GUTTIS”

El Ministerio de Salud- MINSA, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria- DIGESA, al tomar conocimiento de la denuncia remitida por INDECOPI y, siendo competente en materia de inocuidad¹ de alimentos, en concordancia con el artículo 14² de la “Ley de Inocuidad de los Alimentos”, realizó las siguientes acciones:

- I. Se efectuó la vigilancia sanitaria al establecimiento de almacenamiento de la empresa importadora **SMART SNACKS S.A.C.**, efectuando la toma de muestras de tres (03) productos denominados “Mix de puré de frutas, verduras y cereales pasteurizados marca **GUTTIS**” con Registros Sanitarios N6904724E/NASASA, I8909024E/NASASA y I8908624E/NASASA, disponiendo *in situ* la **INMOVILIZACIÓN DE LOS MISMOS**.
- II. Las muestras fueron analizadas por un laboratorio externo acreditado, cuyos resultados **excedieron los límites máximos permitidos en el contenido de PLOMO respecto a la categoría “Comidas listas para el consumo para lactantes y niños pequeños”, cuyo Nivel máximo (NM) (mg/kg) señala: 0,02 mg/kg., en los productos con registros sanitarios I8909024E/NASASA y I8908624E/NASASA.**
- III. Se emitió el “**Comunicado N° 003-2025-DIGESA/MINSA**”, a fin de informar a la población el **RETIRO DE MERCADO** de los productos con Registros Sanitarios **I8909024E/NASASA y I8908624E/NASASA** importados por la empresa **SMART SNACKS S.A.C.** recomendando a la población abstenerse de consumirlos y devolverlos al punto de compra. Asimismo, **se exhortó a los Gobiernos Regionales y Locales**, a verificar el retiro de los lotes de los productos contaminados con plomo en los establecimientos de comercialización de sus jurisdicciones.
- IV. Se comunicó a la SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE ADUANAS Y DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA - SUNAT la **SUSPENSIÓN** de los registros sanitarios **I8909024E/NASASA y I8908624E/NASASA**, solicitando, de ser el caso, que si dichos productos ingresan al país sean comunicados a esta Autoridad Sanitaria.



¡Gracias!



Centro de
Especializaciones
Noeder

Conéctate con nuestra comunidad

