

Estudio detectó bacteria listeria y microorganismos en jamones vendidos a granel en varios supermercados

El Ciudadano · 19 de noviembre de 2016

ODECU realizó un estudio para verificar la carga microbiana en jamones cocidos vendidos por los supermercados Jumbo, Líder, Tottus y Unimarc. En este último se encontró presencia de la bacteria listeria monocytogenes, la cual genera un grave riesgo para la salud de los consumidores.





Con el objetivo de verificar el contenido nutricional y la seguridad alimentaria de jamones cocidos vendidos a granel en las principales cadenas de supermercados de la Región Metropolitana, ODECU [realizó un estudio](#) cuyo principal hallazgo fue la detección una gran carga microbiana en las muestras de los supermercados Jumbo, Líder, Tottus y Unimarc. En este último, además, se encontró presencia de la bacteria *listeria monocytogenes*, la cual genera un grave riesgo para la salud de los consumidores.

Debido a que la bacteria *listeria monocytogenes* provoca una alta tasa de mortalidad en grupos vulnerables, como mujeres embarazadas, adultos mayores e inmunodeprimidos, ODECU alertó de estos resultados a la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, organismo que fiscalizó e inició un sumario sanitario en el local Unimarc El Mirador de la Florida. “Todas las muestras, tomadas en el sector de expendio, sala de proceso y cámara de mantención de fiambres, resultaron conforme a la normativa”, dio a conocer la autoridad sanitaria de manera preliminar, mientras el oficio formal- informando de esto- aún no es recibido por ODECU. El resultado de la SEREMI se debe a que, probablemente, el foco de infección detectado en el estudio sucedió tres meses antes a la fiscalización en terreno.

El estudio, que contó con financiamiento del Fondo Concursable del SERNAC, contrastó los resultados de laboratorio con el cumplimiento de la normativa del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), y consistió en una “fotografía” de lo que el mercado ofrece a los consumidores. Para ello, se adquirieron en total 20 muestras, correspondientes a cinco muestras, de marcas distintas, en una sucursal de los supermercados Jumbo, Líder, Tottus y Unimarc.

“Queda en evidencia que los supermercados considerados en la muestra no ofrecen suficientes garantías de inocuidad y que en algunos de ellos se encontraron alimentos contaminados con bacterias sin que exista modo de que el consumidor lo sepa en el momento de su adquisición”, afirmó Stefan Larenas, presidente de ODECU.

El estudio también demostró que verificar el cumplimiento de la normativa en productos a granel es muy difícil debido a que no se exige que estos productos tengan etiquetado nutricional. Sólo Jumbo y Líder entregan parte de esta información, y de algunos productos, al comprar a granel.

Por esto, “llamamos a las cadenas de supermercados a garantizar buenas prácticas de manufactura en alimentos que son vendidos a granel y velar por sus condiciones de preservación e higiene para que no sean un posible foco de contaminación y, por lo tanto, un riesgo para la salud de la población y, además, a incorporar información nutricional en el etiquetado de productos a granel”, enfatizó el presidente de ODECU.

Como aspecto positivo, está que las todas las cecinas analizadas cumplen con la normativa de nitritos de sodio y sodio. Sin embargo, ODECU recomienda moderar su consumo dado que estos productos, de por sí, presentan un elevado contenido de éste.

RESULTADOS DE LABORATORIO

Determinación de nitrosaminas: Todas las marcas y tipos de jamón cumplen con la normativa vigente del Reglamento Sanitario de los Alimentos sobre el contenido de nitritos de sodio que de un máximo de 125 mg/kg.

Determinación de sodio: La gran mayoría de las marcas cumple con lo que declara el Reglamento Sanitario de los Alimentos en cuanto a que el sodio no sobrepase un 20% entre lo que declara el fabricante en su etiquetado con los análisis del laboratorio.

Solo Jumbo y Líder proporcionan esta información y de manera incompleta en la venta a granel. Por ende, para acceder al etiquetado nutricional y posibilitar los cálculos, ODECU tuvo que adquirir los mismos productos envasados al vacío. Sin embargo no todos los productos fueron encontrados en la modalidad al vacío con rótulos.

Determinación de ácidos grasos poliinsaturados: No se pudo realizar la comparación de los datos obtenidos en el laboratorio con su etiquetado porque al ser productos vendidos a granel no tienen etiquetado nutricional, ya que el RSA no lo exige.

Solo Jumbo y Líder proporcionan esta información y de manera incompleta en la venta a granel. Por ende, para acceder al etiquetado nutricional y posibilitar los cálculos, ODECU tuvo que adquirir los mismos productos envasados al vacío. Sin embargo no todos los productos fueron encontrados en la modalidad al vacío con rótulos.

Determinación de ácidos grasos trans: Todas las muestras cumplen con la normativa. Ninguna supera el 20% entre lo que se declara en el etiquetado nutricional y lo obtenido de los análisis en el laboratorio.

Determinación de ácidos grasos monoinsaturados: No se pudo realizar la comparación de los datos obtenidos en el laboratorio con su etiquetado porque al

ser productos vendidos a granel no tienen etiquetado nutricional, ya que el RSA no lo exige.

Solo Jumbo y Líder proporcionan esta información, aunque de manera incompleta en la venta a granel. Por ende, para acceder al etiquetado nutricional y posibilitar los cálculos, ODECU tuvo que adquirir los mismos productos envasados al vacío. Sin embargo no todos los productos fueron encontrados en la modalidad al vacío con rótulos.

Determinación de ácidos grasos saturados: Todas las marcas y tipo de jamones analizados cumplen con la normativa vigente en cuanto a que el contenido de ácidos grasos saturados no supere el 20% entre lo declarado en el etiquetado nutricional y lo obtenido en el laboratorio.

Solo Jumbo y Líder proporcionan esta información y de manera incompleta en la venta a granel. Por ende, para acceder al etiquetado nutricional y posibilitar los cálculos, ODECU tuvo que adquirir los mismos productos envasados al vacío. Sin embargo no todos los productos fueron encontrados en la modalidad al vacío con rótulos.

Determinación de grasa total: La mayoría de las muestras cumple con la normativa del RSA, excepto la marca PF con su producto jamón colonial que supera en un 80% lo declarado en el etiquetado nutricional.

Solo Jumbo y Líder proporcionan esta información, aunque de manera incompleta en la venta a granel. Por ende, para acceder al etiquetado nutricional y posibilitar los cálculos, ODECU tuvo que adquirir los mismos productos envasados al vacío. Sin embargo no todos los productos fueron encontrados en la modalidad al vacío con rótulos.

Determinación Microbiológica: Altamente preocupante es el hallazgo de presencia de listeria monocytogenes en los jamones comercializados en el supermercado

Unimarc de la Florida. Esta bacteria provoca una alta tasa de mortalidad en grupos vulnerables, como mujeres embarazadas, adultos mayores e inmunodeprimidos. Es por esto que, en cuanto el laboratorio alertó de los resultados, se informó a la autoridad sanitaria pertinente para que tomara una acción inmediata para proteger a los consumidores.

En todos los supermercados de la muestra se detectó además una gran carga microbiana en el recuento de aerobios mesófilos, el cual genera también un riesgo para la salud, desde cuadros diarreicos hasta gastroenteritis.

En junio de 2014, El Ciudadano denunció que Trabajadores de SMU del grupo Saieh [acusaban insalubridad de alta gravedad](#) al interior de las instalaciones donde trabajaban.

El Ciudadano

[REVISE EL ESTUDIO DE ODECUS COMPLETO POR AQUI](#)

Fuente: El Ciudadano