PNIs

Programas Nacionales Integrados para el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

Área Soporte al Análisis de Riesgo

ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria

PNIs

Programas Nacionales Integrados

para el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

ACHIPIA
Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Siglas y Acrónimos

ACHIPIA : Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria[1]

GTA : Grupos de Trabajo *ad-hoc*

MINSAL : Ministerio de Salud

PAR : Proceso de Análisis de Riesgo

PNIs : Programas Nacionales Integrados

RIAL : Red de Información y Alertas Alimentarias

SAG : Servicio Agrícola y Ganadero

SERNAPESCA : Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

Sistema : Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

SNICA : Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

SILA : Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos

[1] Actualmente, Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

Contenidos

1. INTRODUCCIÓN 6

2. DEFINICIÓN Y ALCANCE DEL DOCUMENTO 7

3. PROGRAMA NACIONALES INTEGRADOS (PNIs) 7

3.1. Objetivo general 8

3.2. Objetivos específicos 8

3.3. Tipos de programas y participantes 8

3.4. Grupos de Trabajo ad-hoc (GTA) 8

3.5. Información y datos requeridos 10

a) Base de datos y estadísticas de los servicios públicos participantes 10

b) Sistema de Información y Alertas 10

4. FUNCIONAMIENTO PNIS 11

a) Línea de trabajo n°1: revisión actual de los programas de control, monitoreo y vigilancia y establecimiento de brechas del Snica. 11

b) Línea de trabajo N°2: Vinculación con la Evaluación de Riesgo. 13

c) Línea de trabajo N°3: Vinculación con la Gestión de Riesgo. 14

1. Introducción

Actualmente en Chile, la institucionalidad encargada de la gestión y control de la inocuidad de los alimentos responde a un modelo de gestión multi-institucional, compuesto por tres instituciones (MINSAL, SAG y SERNAPESCA), cada una con diferentes ámbitos de acción, enfoques y diversos procedimientos y normativas. Este modelo, a partir de 2005 ha progresivamente transitado desde una lógica de control de alimentos reactiva basada en una gestión sectorial, hacia un modelo preventivo con mayores grados de integración y articulación interinstitucional. Sin embargo, aún mantiene una estructura distribuida en tres ministerios, que si bien logra cumplir con el objetivo de garantizar inocuidad y calidad, las crecientes expectativas de bienestar y calidad de vida de los consumidores, junto con el aumento en el intercambio de alimentos a nivel global, ha dejado en evidencia que esta institucionalidad se encuentra sometida a nuevas exigencias y que necesita evolucionar, dando un salto cualitativo para atender los nuevos desafíos.

En el Decreto N°83 del Ministerio Secretaría de la Presidencia, publicado el 21 de octubre de 2005, que crea la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)[2], se manifiesta la necesidad de abordar de manera integral el desafío de mejorar los estándares de desempeño del país en materia de inocuidad y calidad alimentaria, lo cual exige el perfeccionamiento de la institucionalidad pública. Esto implica integrar y aunar esfuerzos de los distintos organismos públicos, de forma coordinada y dirigiendo sus acciones a través del establecimiento de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

El mismo Decreto N°83, al igual que la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, establece que la ACHIPIA será la instancia de coordinación de los organismos públicos en la preparación de procedimientos y estándares para la evaluación de riesgo y el control de eventos de emergencia asociados a la alimentación.

A partir de lo anterior, se establece el concepto del **Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria**. Este sistema comprende el conjunto de políticas, programas, normas y acciones que ejecutan diversas instituciones públicas con competencia en materias de inocuidad y calidad alimentaria y los actores privados que participan en la cadena alimentaria. Su objetivo será velar por la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados, importados, distribuidos o comercializados en el país, tanto para el consumo nacional como para la exportación, protegiendo la salud de las personas, el derecho de los consumidores, y favorecer el desarrollo competitivo y exportador del sector. En coherencia con esto, el marco regulatorio y las medidas que tomen las autoridades competentes debieran estar basadas, en general, en un análisis de riesgo y en el abordaje sistémico y con enfoque de cadena alimentaria de las problemáticas en inocuidad y calidad alimentaria.

[2] Modificado por el Decreto N°162 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, publicado el 05 de abril de 2011.

2. Objetivo del documento

Establecer las bases conceptuales, de estructura y procedimientos para la implementación y funcionamiento de los Programas Nacionales Integrados (PNIs) en el marco de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

Este documento ha sido elaborado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria con participación y aportes del Servicio Agrícola Ganadero (SAG), el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción (DIPOL) del Ministerio de Salud, la Dirección General de Asuntos Económicos Internacionales (DIRECON) y la Subsecretaría de Pesca (SUBPESCA). Ha sido validado por el Grupo de Coordinción Interinstitucional de ACHIPIA (GCIA) y cuenta con el visto bueno del Consejo Asesor de ACHIPIA.

3. Programas Nacionales Integrados en Inocuidad y Calidad Alimentaria (PNIs)

Los PNIs son instrumentos de coordinación e integración interinstitucional, coordinados por la ACHIPIA, que tienen como propósito optimizar la eficacia y eficiencia del SNICA, a través de la revisión de las políticas, planes y programas en inocuidad y calidad alimentaria con el fin de avanzar en la armonización de normativas, la homologación o coordinación de procedimientos y el intercambio de información entre los servicios, sin perjuicio de las competencias y atribuciones propias de los organismos públicos participantes.

Adicionalmente, bajo el contexto del Proceso de Análisis de Riesgo (PAR), los PNIs serán el instrumento de articulación formal entre los procesos de evaluación de riesgos, coordinados por ACHIPIA, y los procesos de gestión de riesgos, ejecutados por los organismos públicos con competencia en la materia (SAG, SERNAPESCA y MINSAL).

A continuación, se describen los objetivos de los PNIs en el marco del SNICA, su estructura, las fuentes de información, el funcionamiento y su vinculación con el PAR.

3.1 Objetivo General

Optimizar la eficacia y eficiencia del SNICA, a través de la articulación de los procesos de gestión de riesgos a lo largo de la cadena de producción y consumo de alimentos, en el espacio de coordinación interinstitucional de los Programas Nacionales Integrados.

3.2 Objetivos específicos

- Progresar hacia la armonización de normativas[3] y homologación de procedimientos[4] entre instituciones con competencias en inocuidad y calidad alimentaria.

- Contribuir a la optimización del funcionamiento de los programas de control, vigilancia y monitoreo de cobertura nacional o regional en inocuidad y calidad alimentaria.

- Articular los procesos de evaluación de riesgo con el proceso de gestión de riesgo.

3.3 Tipos de programas y participantes

Para el logro de los objetivos planteados, los PNIs se estructurarán de acuerdo a la siguiente clasificación temática:

- **PNI de Peligros Biológicos (PNI-PB).**
- **PNI de Peligros Químicos (PNI -PQ).**
- **PNI de Peligros Físicos (PNI-PF)**
- **PNI de Calidad Alimentaria[5] (PNI -CA).**

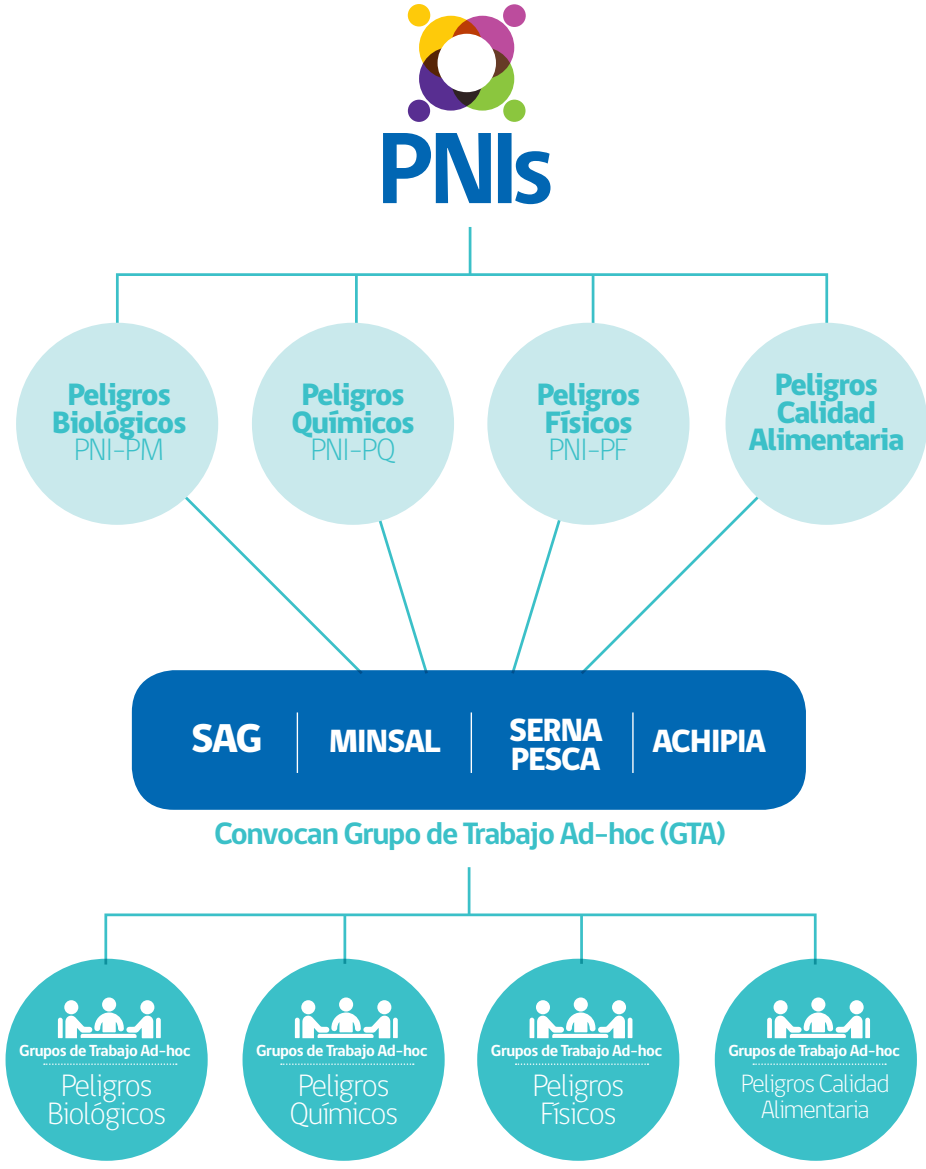
Cada uno de los PNIs operará de forma permanente, a través de mesas de trabajo constituidas por uno o más representantes del MINSAL, SAG, SERNAPESCA y de la ACHIPIA, siendo este último quien los coordinará (Ilustración 1). Los representantes serán designados por la autoridad competente respectiva, a solicitud del Secretario Ejecutivo de la ACHIPIA, a través de oficio.

3.4. Grupos de trabajo ad-hoc (GTA)

Frente a determinadas situaciones donde se requiera apoyar o profundizar algún tema abordado por un PNI, éste podrá convocar a un Grupo de Trabajo ad-hoc (GTA). Los GTA tienen un carácter temporal, serán convocados por los PNIs y su duración estará asociada a la labor encomendado por el PNI que lo convocó (Ilustración 1). Los participantes de los GTA serán funcionarios de los mismos servicios, tanto de nivel central como regional, y en caso de ser necesario, se podrá recurrir a especialistas pertenecientes a otros sectores.

[3] **Armonización de normativas:** acción tendiente a la búsqueda de criterios y/o estándares compartidos en el establecimiento y definición de normativas relativas a inocuidad y calidad alimentaria en la perspectiva de contribuir a la optimización del funcionamiento del SNICA desde los PNIs.
[4] **Homologación de procedimientos:** acción que busca la mayor convergencia posible en el diseño e implementación de procedimientos y en el intercambio de información de las instituciones involucradas, con el fin de optimizar el trabajo del SNICA.
[5] **Calidad Alimentaria:** entendida ésta como la calidad nutricional y legal; Calidad nutricional: propiedad de un alimento referida a su composición respecto de los macro y micronutrientes, a la energía que provee y a los factores alimentarios que contiene; Calidad legal: aquella propiedad de un alimento referida a su condición de ser genuino e íntegro, característico y propio de su género y que responda en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas.

Ilustración 1 – *Estructura de los PNIs y GTA.*



3.5. Información y datos requeridos

Con el fin de cumplir con sus funciones y objetivos, los PNIs requieren de información sobre las normativas, procedimientos, planes, resultados de programas de los servicios con competencia en inocuidad y calidad alimentaria, entre otros tipos de información. Las fuentes de donde serán recopilados estos datos son las siguientes:

A. Base de datos y estadísticas de los servicios públicos participantes

La principal fuente de información para el trabajo de los PNIs son los resultados de los programas de control, monitoreo y vigilancia de cada servicio público, los cuales serán compartidos en el espacio del PNI.

Cada servicio público participante se hará responsable de proveer esta información de forma oportuna, de acuerdo a las necesidades del PNI correspondiente. Para esto, se establecerá una frecuencia de notificación y formato para consolidar los datos.

B. Sistema de información y alertas

Los PNIs contarán con el apoyo del Sistema de Información y Alertas, coordinado por ACHIPIA, el cual proveerá y analizará información sobre eventos de pérdida de inocuidad alimentaria y su gestión, a través de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), información de laboratorios de alimentos y sus capacidades analíticas, a través del Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA), noticias, peligros emergentes y cambios normativos nacionales e internacionales, a través del Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC), y sobre otros temas relativos a inocuidad y calidad alimentaria, a través de la colaboración de otras instituciones vinculadas al área.

4. Funcionamiento PNIs

Para llevar a cabo los PNIs, se proponen las siguientes líneas de trabajo[6]:

a) Línea de Trabajo N° 1:

Revisión de los programas de control, monitoreo y vigilancia y establecimiento de brechas del sistema

Esta línea de trabajo comenzará con la identificación de brechas, vacíos u oportunidades de mejora de procedimientos, normativas, u otras medidas de gestión de riesgo que la requieran, por parte de cada uno de los servicios participantes de los PNIs. Posteriormente se realizará una propuesta unificada y consensuada por los participantes de cada PNI, la cual será previamente informada al Comité de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA para su toma de conocimiento.

Cada servicio público será responsable de entregar la información necesaria de acuerdo al tema identificado. Una vez recopilada la información, ésta debe ser analizada de manera que permita evaluar la forma en que estos riesgos están siendo abordados, identificar vacíos, brechas y la interacción entre los servicios a lo largo de la cadena alimentaria, para así progresar hacia la armonización de normativas y homologación de procedimientos, cuando sea pertinente, contribuyendo a la optimización del accionar del Estado en esta materia.

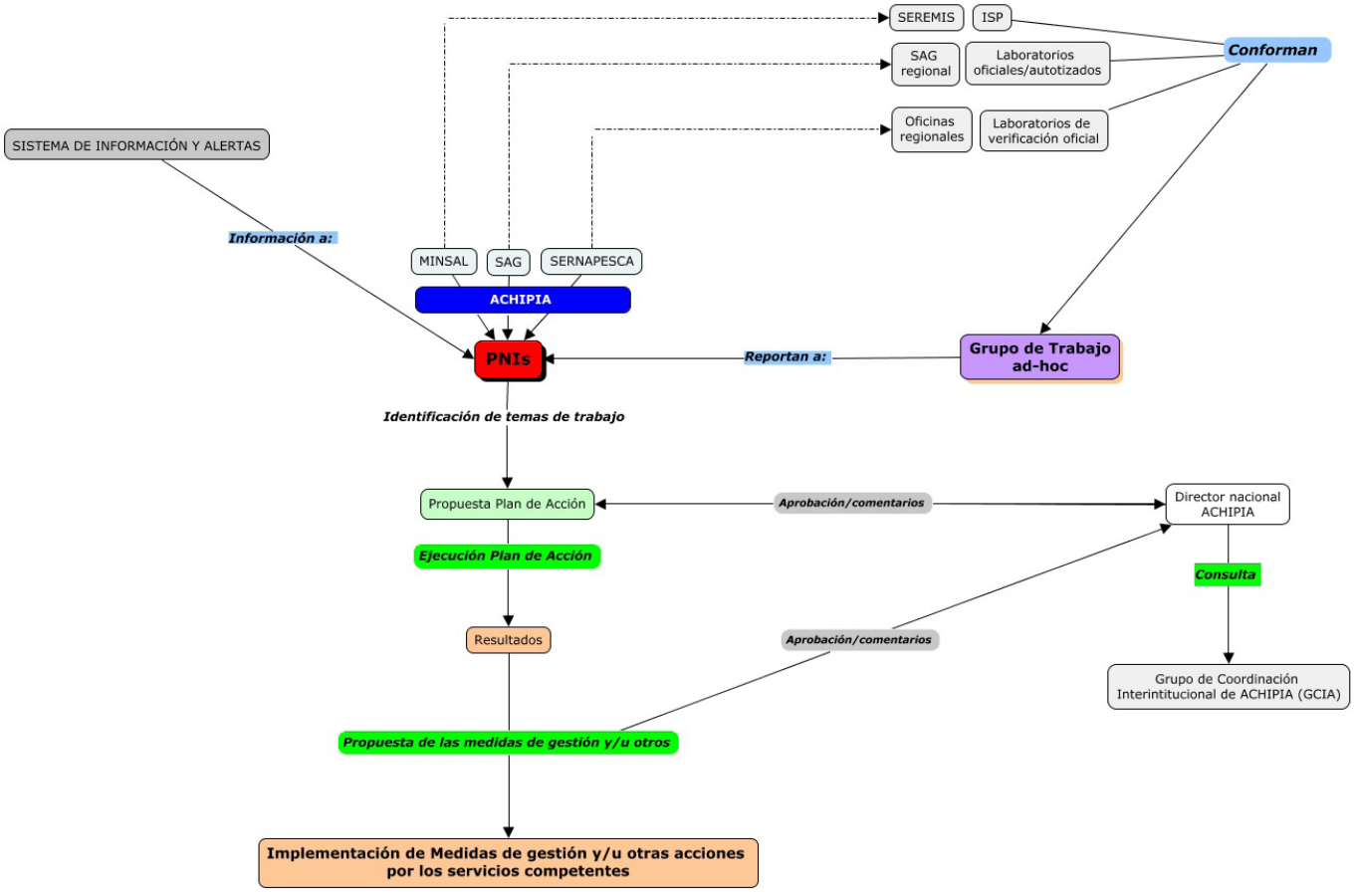
Frente a determinadas situaciones donde se requiera profundizar algún tema específico, los PNIs podrán convocar a un Grupo de Trabajo ad-hoc. Los GTA tendrán la responsabilidad de recopilar información, analizar aspectos científicos y técnicos específicos de un tema determinado. El producto de los GTA será un informe de resultados que será entregado al PNI correspondiente.

En el caso de que un PNI identifique la necesidad de modificar o ajustar una medida de control de riesgo implementada por uno o más servicios públicos, se elaborará una propuesta de ajuste a esta medida, en la cual los involucrados comprometan sus responsabilidades. Esta propuesta será presentada al Secretario Ejecutivo de ACHIPIA y al Comité de Coordinación Interinstitucional, para su conocimiento.

[6] Las tres líneas de trabajo descritas podrán funcionar de manera paralela otorgando flexibilidad al trabajo de los PNIs.

La ilustración 2 representa el procedimiento descrito para la línea de trabajo N°1.

Ilustración 2: *Procedimiento para la línea de trabajo N°1 de los PNIs.*



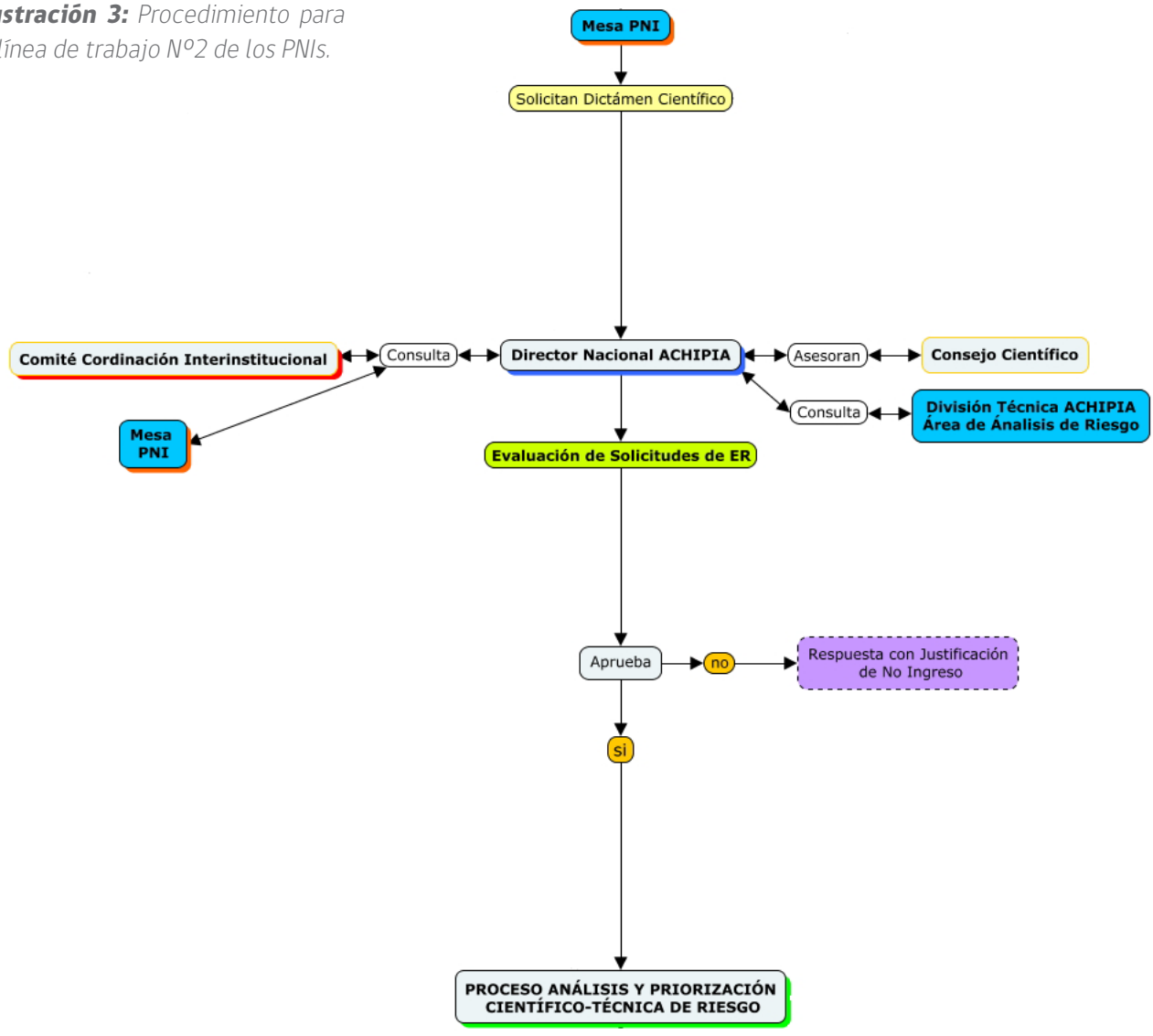
b) Línea de Trabajo N° 2:

Vinculación con la Evaluación de Riesgo.

En el caso que un PNI considere necesario contar con mayor información sobre un tema en particular para dar cumplimiento a sus objetivos, puede solicitar una evaluación de riesgo a la Secretaría Ejecutiva de ACHIPIA. Lo anterior debe ser realizado de acuerdo a lo propuesto en el documento "PROCESO DE ANÁLISIS DE RIESGO PARA UN SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA".

La ilustración 3 representa el procedimiento descrito para la línea de trabajo N°2.

Ilustración 3: *Procedimiento para la línea de trabajo N°2 de los PNIs.*



C) Línea de Trabajo N° 3:

Vinculación con la Gestión de Riesgo.

Durante el proceso de evaluación de riesgo, los PNIs podrán participar en la revisión de los términos de referencia de las evaluaciones de riesgo, realizando las sugerencias de ajustes necesarias para obtener los resultados esperados de acuerdo a lo estipulado en la solicitud de evaluación de riesgo.

Una vez finalizado el proceso de evaluación de riesgo, sus resultados serán puestos a disposición de los PNIs, articulando el proceso de evaluación con el de gestión de riesgo en un espacio de diálogo, colaboración y coordinación entre los actores. Los PNIs tendrán la responsabilidad de evaluar la aplicabilidad de las recomendaciones, emitir opinión sobre las medidas de gestión de riesgo propuestas por los evaluadores de riesgo (en caso de que existan) y proponer medidas alternativas de gestión de riesgo (en caso de ser necesario).

La ilustración 4 representa el procedimiento descrito para la línea de trabajo N°3.

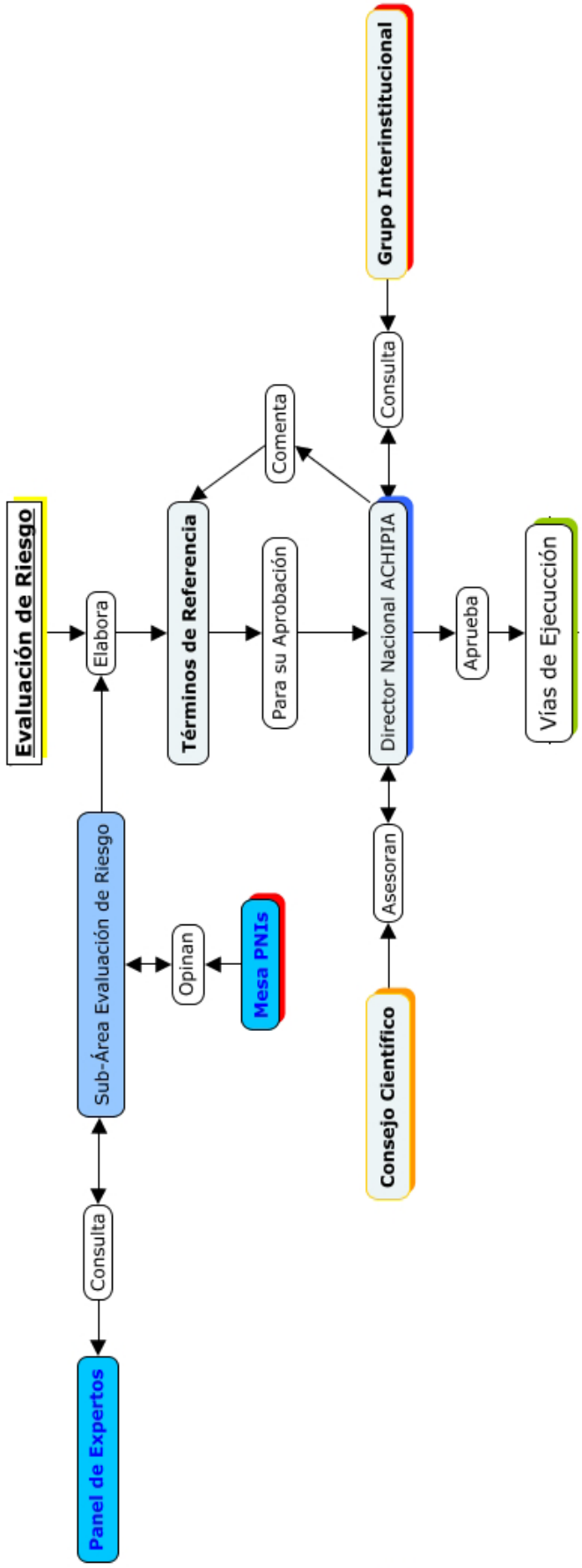


Ilustración 4: *Procedimiento para la línea de trabajo N°3 de los PNIs.*

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria