



# MEMORIA RIAL 2013

Red de Información y Alertas Alimentarias

# Memoria Anual 2013

de la Red de Información y Alertas Alimentarias

**RIAL**



# Presentación del Subsecretario de Agricultura



*Alvaro Cruzat O*

Alvaro Cruzat Ochagavía  
**Subsecretario de Agricultura**

A comienzos del año 2011, a través del Decreto Supremo N° 162 del 06-12-2010 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia se concretó el traspaso de la Comisión Asesora Presidencial Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, al Ministerio de Agricultura, siendo este uno de los primeros pasos hacia la materialización del Proyecto de Ley del Ministerio de Agricultura, Alimentos, Pesca y Recursos Forestales.

En dicho mandato, se estableció como una de las tareas asignadas a la Agencia el "Proponer un sistema de información y alertas que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas".

Como Subsecretario de Agricultura y Presidente de la Comisión Asesora Presidencial Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, apoyamos desde sus inicios el desarrollo del proyecto de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), liderado por ACHIPIA y que cuenta con la participación del Ministerio de Relaciones Exteriores a través de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, DIRECON, del Ministerio de Salud, a través del Departamento de Nutrición y Alimentos de la Subsecretaría de Salud Pública, del Ministerio de Economía, a través del Servicio Nacional de Pesca, SERNAPESCA y de la Subsecretaría de Pesca. El Ministerio de Agricultura está representado por el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, y la propia ACHIPIA.

Sin duda que uno de los hitos que resaltan en la gestión del Ministerio de Agricultura y de la Comisión Asesora Presiden-

cial, ACHIPIA, fue el lanzamiento oficial de la RIAL en Julio de 2013, oportunidad en la que además se inauguró una moderna plataforma informática que apoya la gestión de la RIAL.

Me es grato presentar esta Memoria Anual 2013 de la RIAL, la cual entrega información interesante que estoy seguro contribuirá al desarrollo del Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria del país, a sus instituciones y a fortalecer la imagen internacional de la industria alimentaria nacional, para el logro del objetivo de garantizar la salud de los consumidores.



# Palabras de la Secretaria Ejecutiva de ACHIPIA



Nuri Gras Rebolledo  
**Secretaria Ejecutiva**  
 Agencia Chilena para la Calidad  
 e Inocuidad Alimentaria

Es un gran privilegio el presentar la Memoria Anual 2013 de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, herramienta que coordina la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria. Esta es además, la primera memoria que se publica desde que se puso en marcha la red, el año 2011.

La globalización del mercado de alimentos plantea cada vez mayores desafíos a las Autoridades Competentes en materia de inocuidad alimentaria en orden a poner en práctica medidas de respuesta eficaces para proteger la salud de los consumidores y garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena.

En este sentido, las Redes de Alertas Alimentarias ofrecen una serie de beneficios para los países que las implementan, los cuales se pueden ver reflejados en los ámbitos de la Salud, de la Gestión de las instituciones y en la Imagen País.

En el ámbito de la Salud, ofrecen una adecuada capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias, detección temprana y rápido retiro de productos del mercado, un rápido cierre de fronteras ante riesgos externos y un refuerzo de la prevención a través de la sistematización de la gestión y aplicación de medidas correctivas.

En el ámbito de la Gestión, contribuyen a incrementar la capacidad de evaluación del Sistema de Inocuidad, a realizar la programación de las actividades de control y vigilancia en función de sus resultados, a mejorar la comunicación e infor-

mación intersectorial y a la generación de estadísticas con información consolidada de distintas fuentes, tanto nacionales como internacionales.

Finalmente, las redes de alerta sin duda contribuyen a mejorar la competitividad y la imagen del país, al contribuir a una respuesta efectiva frente a rechazos de exportación, su vinculación a redes de alerta internacionales y al fortalecimiento de la imagen internacional del Sistema de Inocuidad del país y sus instituciones.

Durante 2013, pusimos en marcha además, una plataforma informática que da soporte al flujo de notificaciones, facilita el seguimiento de las gestiones realizadas y permite generar estadísticas en tiempo real de las notificaciones gestionadas. Dicha herramienta fue diseñada completamente por profesionales de ACHIPIA. Tenemos el legítimo orgullo de ser el primer país de América en contar con una red de información y alertas alimentarias.

La información que se ha generado durante 2013 y que presentamos a continuación, es reflejo de las notificaciones realizadas por los servicios participantes en la Red, la cual se origina a partir de los resultados de los programas de monitoreo, control y vigilancia en alimentos que se realizan en el país, así como las notificaciones recibidas del exterior.

Hemos dado ya el primer paso, sin embargo, para que la Red de Información y Alertas Alimentarias aporte los beneficios

enunciados en los ámbitos de la Salud, Gestión e Imagen País, se requiere una mejora continua en los procedimientos de la Red, en los procedimientos internos de cada servicio para realizar las notificaciones y en el diseño de los programas de control de alimentos.

Finalmente quisiera agradecer en primer lugar al Ministerio de Agricultura por todo el apoyo y recursos brindados para la realización de este importante proyecto. No puedo dejar de mencionar a todos los profesionales de los Servicios que a lo largo de estos años han participado en todas las etapas de diseño e implementación de la Red de Información y Alertas Alimentarias.

En particular quisiera destacar el trabajo y la dedicación del equipo RIAL en ACHIPIA, compuesto por los profesionales Laura Iriarte, Juan Ortúzar y Eduardo Aylwin, Coordinador de la RIAL.





# Indice

INDICE	Páginas
<b>Capítulo 1 La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)</b>	<b>9</b>
- Objetivos	9
- Antecedentes	10
- Redes de Alerta en el Mundo	11
<b>Capítulo 2 Los Servicios participantes y su rol en la RIAL</b>	<b>13</b>
- Puntos de contacto de los servicios participantes de la RIAL	14
<b>Capítulo 3 Eventos y clasificación de la notificaciones en la RIAL</b>	<b>17</b>
- Alerta	17
- Información	17
- Rechazo	17
- Plataforma Informática de la RIAL	18
- El proceso RIAL	20
<b>Capítulo 4 Notificaciones 2013</b>	<b>23</b>
- Análisis del total de las notificaciones	23
- Análisis de las notificaciones por tipo de alimento	27
- Análisis de las notificaciones recibidas del exterior	33





## Capítulo 1

# La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

La Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, es un sistema de intercambio rápido de información, entre los Servicios Públicos participantes, acerca de eventos de inocuidad alimentaria en alimentos para consumo humano o para consumo animal presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

## Objetivos

Los objetivos de la RIAL son:

- 1 Asegurar una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para garantizar la salud de los consumidores en Chile.
- 2 Dar una oportuna y adecuada respuesta a notificaciones recibidas de terceros países.

## Antecedentes

El Decreto Supremo N° 83 del 21-10-05 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, modificado por el Decreto Supremo N° 162 del 06-12-2010, del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, establece que la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria tendrá la misión de asesorar al Presidente de la República en todo cuanto diga relación con temas relativos a la calidad e inocuidad alimentaria. Una de las tareas asignadas para la Agencia es "Proponer un sistema de información y alertas alimenticias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas".

A partir del año 2010, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria comienza el trabajo de diseño e implementación una Red de alertas para dar respuesta a dicha tarea. Bajo la coordinación de ACHIPIA, se constituyó una mesa de trabajo que comenzó con los primeros esbozos de la RIAL. En dicha mesa de trabajo participaron activamente representantes del Departamento de Nutrición y Alimentos de la Subsecretaría de Salud Pública, del Servicio Agrícola y Ganadero, del Servicio Nacional

de Pesca y de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales. En junio y octubre de 2010, se concretó la visita al país de una Misión de Cooperación de la Unión Europea, a través del Programa Better Training for Safer Food. Dicha misión estuvo integrada por expertas españolas en gestión de emergencias alimentarias de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, AESAN.

A fines del año 2010, los servicios participantes acordaron el primer Procedimiento de la RIAL, el cual define a los participantes, sus roles, los flujos de información, los tipos de notificaciones y el principio de transparencia y confidencialidad de la información.

En enero de 2011, se dio inicio a la marcha blanca del funcionamiento de la RIAL. Las notificaciones entonces eran realizadas a través de un sistema cerrado de correos electrónicos.

Durante 2012, se comenzó con el diseño de una plataforma informática para el funcionamiento de la Red. Dicha plataforma informática se puso en marcha durante 2013.



## Redes de Alerta en el mundo

En el diseño de la RIAL, se tuvo en cuenta algunos modelos de redes de alertas alimentarias existentes en el mundo. Entre ellas se consideró el RASFF de la Unión Europea e INFOSAN.

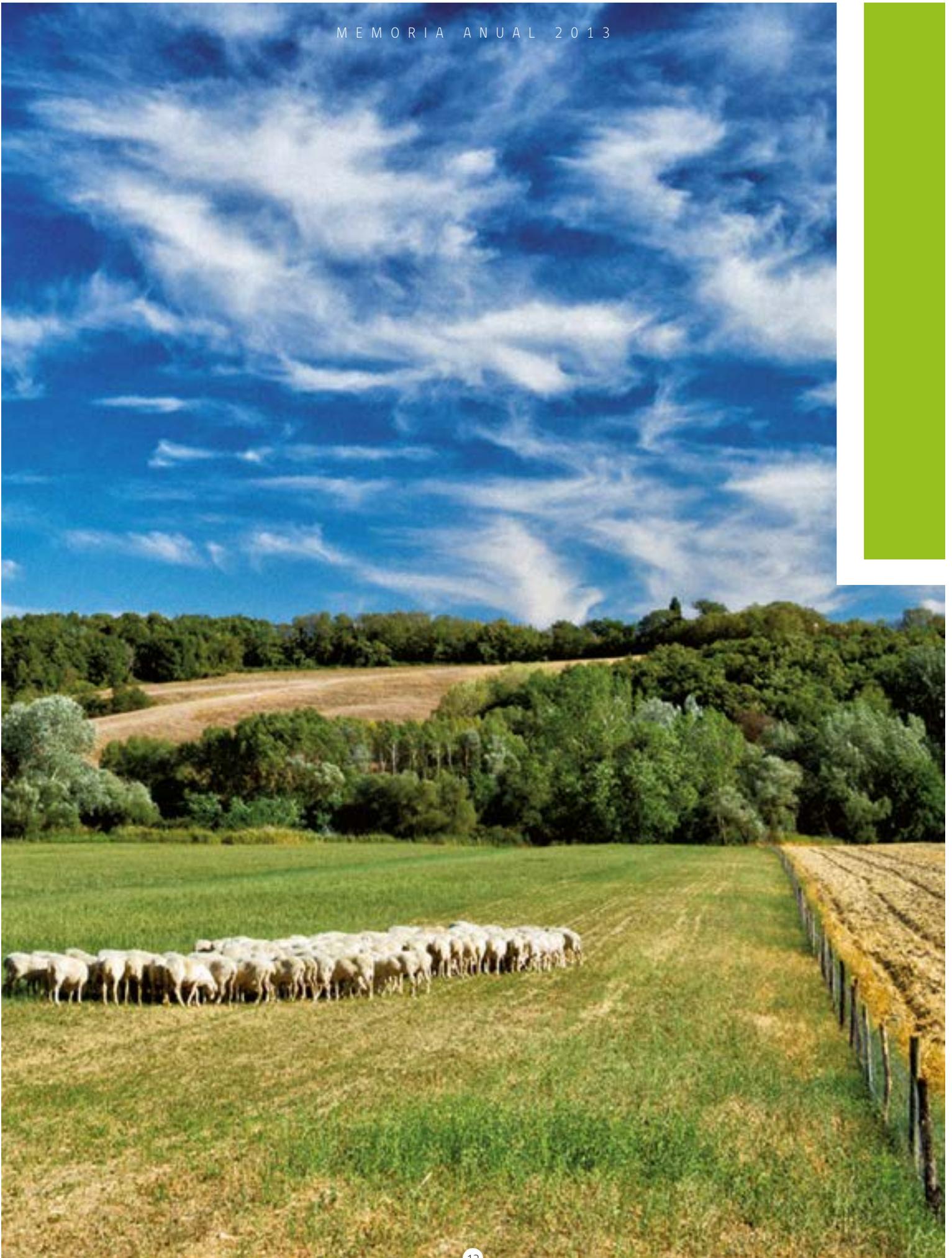
Con más de 30 años de operación el Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF, de la Unión Europea, fue creado en 1979 por Bélgica, Francia, Dinamarca, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda y el Reino Unido con el objetivo de constituirse en una herramienta de información entre Autoridades Competentes sobre situaciones de riesgo a la salud de los consumidores derivados del consumo de alimentos. Actualmente en el RASFF participan los 27 estados miembros de la Unión Europea, la European Food Safety Authority, EFSA, más los países del European Free Trade Agreement, EFTA (Noruega, Islandia, Suiza y Liechtenstein).

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, INFOSAN, es una red mundial de autoridades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos gestionada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura, FAO, y la Organización Mundial de la Salud, OMS, y tiene su secretaría en la OMS.

Los principales objetivos de INFOSAN son:

- 1 Impulsar el intercambio rápido de información durante sucesos relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- 2 Compartir información sobre cuestiones importantes de interés mundial relativas a la inocuidad de los alimentos.
- 3 Fomentar la asociación y la colaboración entre países y entre redes.
- 4 Ayudar a los países a mejorar su capacidad de gestión de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.







## Capítulo 2

# Los servicios participantes y su rol en la RIAL

En la RIAL participan los siguientes Servicios Públicos:

- 1 Departamento de Nutrición y Alimentos de la Subsecretaría de Salud Pública del Ministerio de Salud.
- 2 El Servicio Agrícola y Ganadero, SAG.
- 3 El Servicio Nacional de Pesca, SERNAPESCA.
- 4 La Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, DIRECON.
- 5 La Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA.
- 6 La Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, SUBPESCA.
- 7 La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA.



## Puntos de Contacto de los Servicios participantes de la RIAL

El Departamento de Alimentos y Nutrición, SERNA-PESCA y el SAG, en cuanto Servicios con competencias en materia de control de alimentos, en el marco de la RIAL son responsables de realizar notificaciones de eventos de inocuidad en alimentos de consumo humano o animal, según corresponda. También a estos Servicios, les cabe informar en el sistema, las gestiones asociadas a cada evento.

Por su parte, DIRECON, notifica en la Red eventos comunicados oficialmente por terceros países, cuando en éstos se detectan peligros en alimentos para consumo humano o animal, exportados desde Chile. SUBPESCA y ODEPA, actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL.

Finalmente, ACHIPIA, es responsable de administrar, mantener en funcionamiento la Red y coordinar a los servicios participantes. A la Agencia no le compete realizar actividades relacionadas con las gestiones de los eventos notificados en la Red, las cuales son propias de los Servicios competentes.

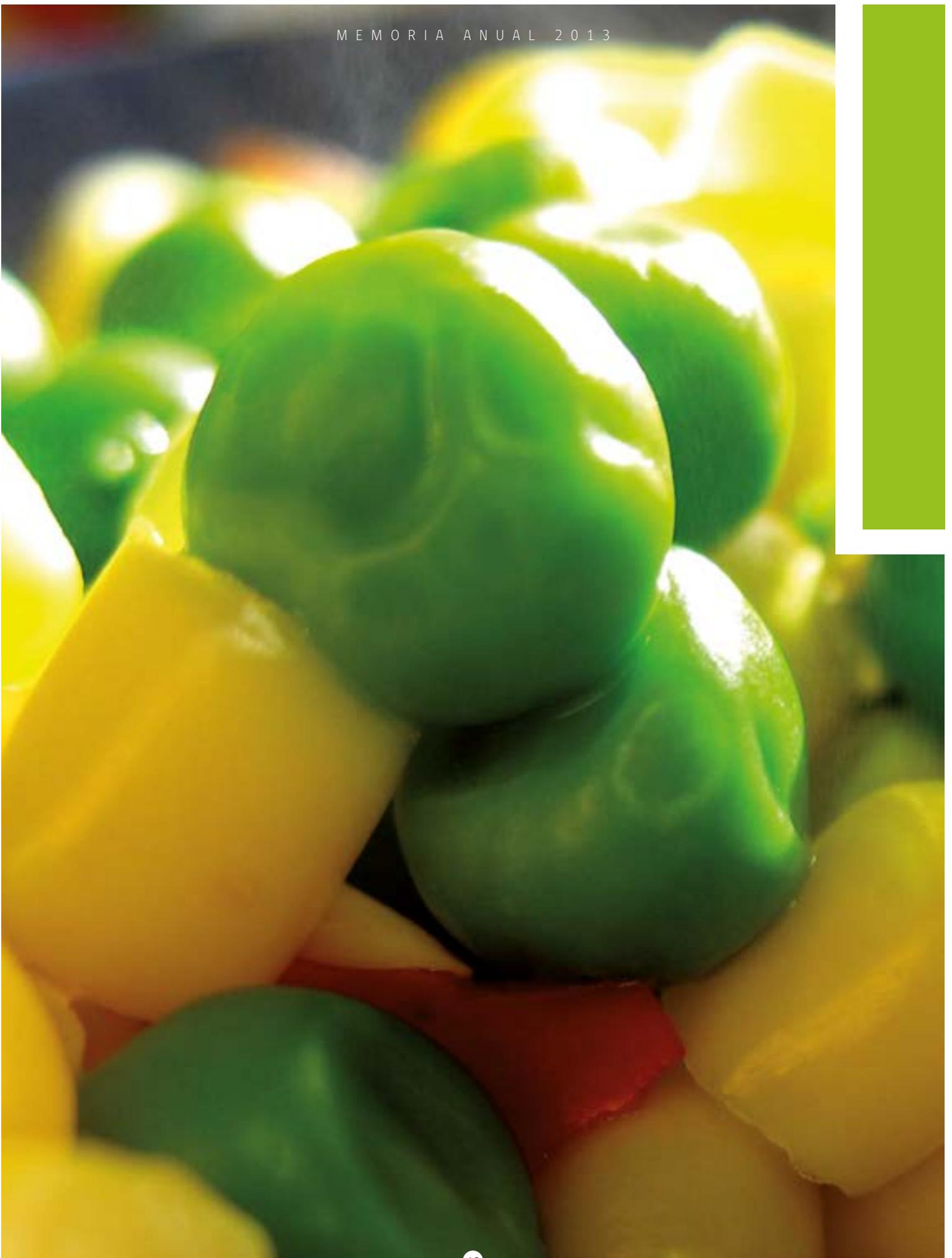
El funcionamiento de la Red así como los roles de los participantes, están definidos en el documento denominado "Procedimiento de Gestión de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL".

En cada Servicio participante de la Red se han definido Puntos de Contacto Responsables y Puntos de Contacto Operadores.

A los Puntos de Contacto Responsables les cabe asegurar el rol de sus respectivos servicios en la RIAL, en conformidad a lo establecido en el "Procedimiento de Gestión de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL".

Los Puntos de Contacto Operadores tienen la función de mantener actualizada la información que a cada servicio le compete en el marco de la gestión de cada evento.







## Capítulo 3

# Eventos y clasificación de las notificaciones en la RIAL

En la RIAL se denomina EVENTO a aquella situación en la cual se ha verificado oficialmente la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o para consumo animal, y se está frente a una transgresión de la normativa nacional o de un mercado de destino. De acuerdo a lo anterior, sólo se notifican en la RIAL eventos que han sido conocidos por los Servicios públicos competentes, MINSAL, SAG y SERNAPESCA, en ejercicio de sus actividades oficiales de control de alimentos o que hayan sido comunicados oficialmente al país a través de DIRECON.

En la RIAL, existen tres clasificaciones de eventos, en función de la disponibilidad del alimento para consumo humano o animal, al consumidor final.

### Alerta

Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, de origen nacional o importado que está presente en el mercado nacional o un producto chileno en el mercado internacional. Se considera como alimento para consumo humano o alimento para consumo animal presente en el mercado, aquel que está disponible para la venta al público o, en el caso de los alimentos para animales, disponible para consumo animal.

### Información

Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que no está presente en el mercado, es decir, no está disponible para el consumidor final.

### Rechazo

Es aquella situación, en que la Autoridad Competente de Chile, decreta la prohibición de ingreso al país de un alimento para consumo humano o animal, de origen importado, por la detección de un peligro en un nivel que transgrede la normativa nacional. Del mismo modo, se denomina Rechazo a aquellas situaciones en la que la Autoridad Competente de un tercer país, decreta la prohibición de ingreso de un alimento para consumo humano o animal, de origen chileno, por haberse verificado una transgresión a la normativa alimentaria de ese país.



## Plataforma informática de la Red de Informaciones y Alertas Alimentarias

Desde Marzo de 2013, la RIAL cuenta con una herramienta informática que funciona en un entorno colaborativo 100% web, que permite a los usuarios gestionar de manera simple las notificaciones. Esta plataforma es de uso restringido y sólo tienen acceso los Puntos de Contacto y los administradores. El uso de esta herramienta ofrece una serie de ven-

tajas al permitir la centralización de la información, el seguimiento de la gestión, la organización documental referenciada y la generación automática de reportes e informes.





## El proceso RIAL

---

En la RIAL cada notificación sigue un flujo de proceso que tiene las siguientes fases:

- 1 Fase de Notificación
  - 2 Fase de Verificación
  - 3 Fase de Notificación del evento para asignación de competencias.
  - 4 Fase de Declaración de competencias y confirmación de lectura.
  - 5 Fase de Verificación de competencias.
  - 6 Fase de Seguimiento.
  - 7 Fase de Cierre.
  - 8 Fase de Verificación del Cierre.
  - 9 Fase de Comunicación del Cierre.
- 

Cada evento es registrado como una notificación en un formulario electrónico disponible en la plataforma web. Se requiere un conjunto mínimo de datos para que la notificación sea creada en el sistema y se dé inicio al flujo de Proceso RIAL. La información requerida se indica en la Figura 3.

El campo del formulario "Lugar del evento" tiene las opciones "Chile" y "Exterior" para referir el lugar donde ocurrió el evento. El campo "Tipo de alimento" tiene las opciones "Consumo humano", "Consumo animal" y "Materiales en contacto con alimentos". A partir de estas dos categorías se organiza la presentación de las notificaciones que se muestran en el Capítulo 4.

En la fase de notificación de un evento se debe consignar la siguiente información:

**Proceso RIAL**

ID: 108

Lugar del Evento: Chile

Región: \* xiv Región

Tipo de Alimento: \* Consumo humano

Tipo de Evento: \* Seleccione una opción

Fuente de la notificación: \* Seleccione una opción

Nombre del Alimento: \* Leche

Categoría del Alimento: \* Leches y Productos Lácteos

Tipo de peligro: \* Químico

Peligros Químicos: Seleccione una opción

Observaciones: Seleccione una opción

Ver o adjuntar documentos: Seleccione un archivo

Añadir:

- Aditivos no Autorizados
- Aditivos que exceden Límites
- Alteración de pH
- Dioxinas
- HAP (H Aromáticos Policíclicos)
- Histaminas
- Med Veterinarios no Autorizados
- Medicamentos que exceden límites**
- Metales Pesados
- Mycotoxinas
- Migraciones
- Monóxido de Carbono
- Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)
- Plaguicidas no autorizados
- Plaguicidas que exceden límites
- Presencia de Cloro
- Sustancias Prohibidas
- Trimetilamina (TMA)
- Botulinas Marinas

Enviar Cancelar

**Figura 3:** Información necesaria para notificar un evento en la plataforma RIAL.







## Capítulo 4

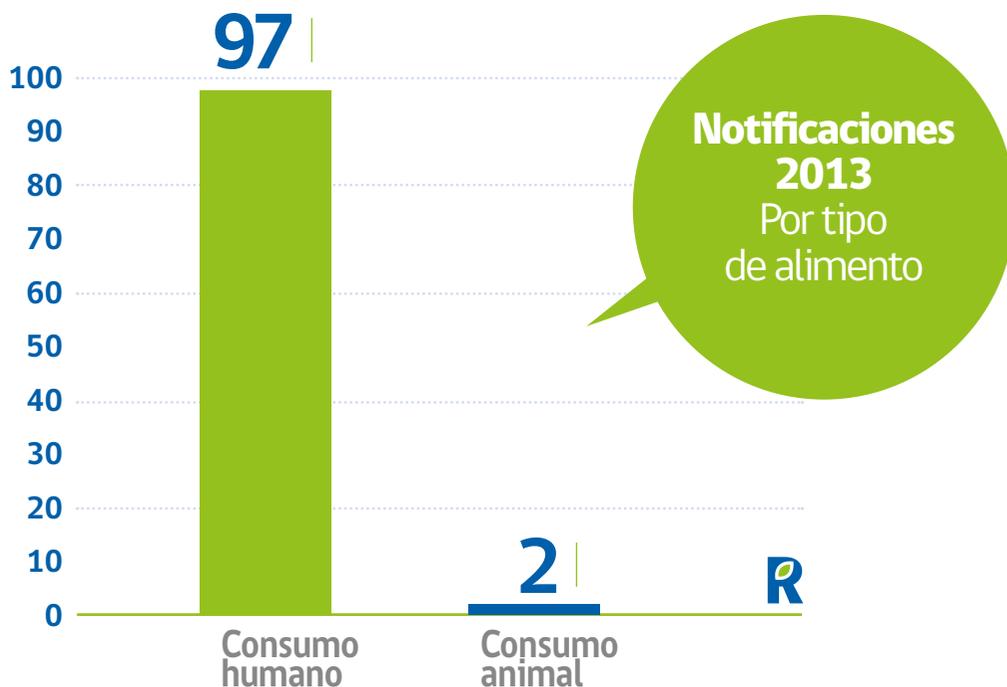
# Notificaciones 2013

## 1.- Análisis del total de las notificaciones

Durante el año 2013, se registraron un total de 99 notificaciones en la RIAL, de las cuales, 97 correspondieron a alimentos para consumo humano y 2 a alimentos para consumo animal. De la totalidad de eventos, 55 correspondieron a notificaciones de alimentos presentes en el mercado nacional en tanto

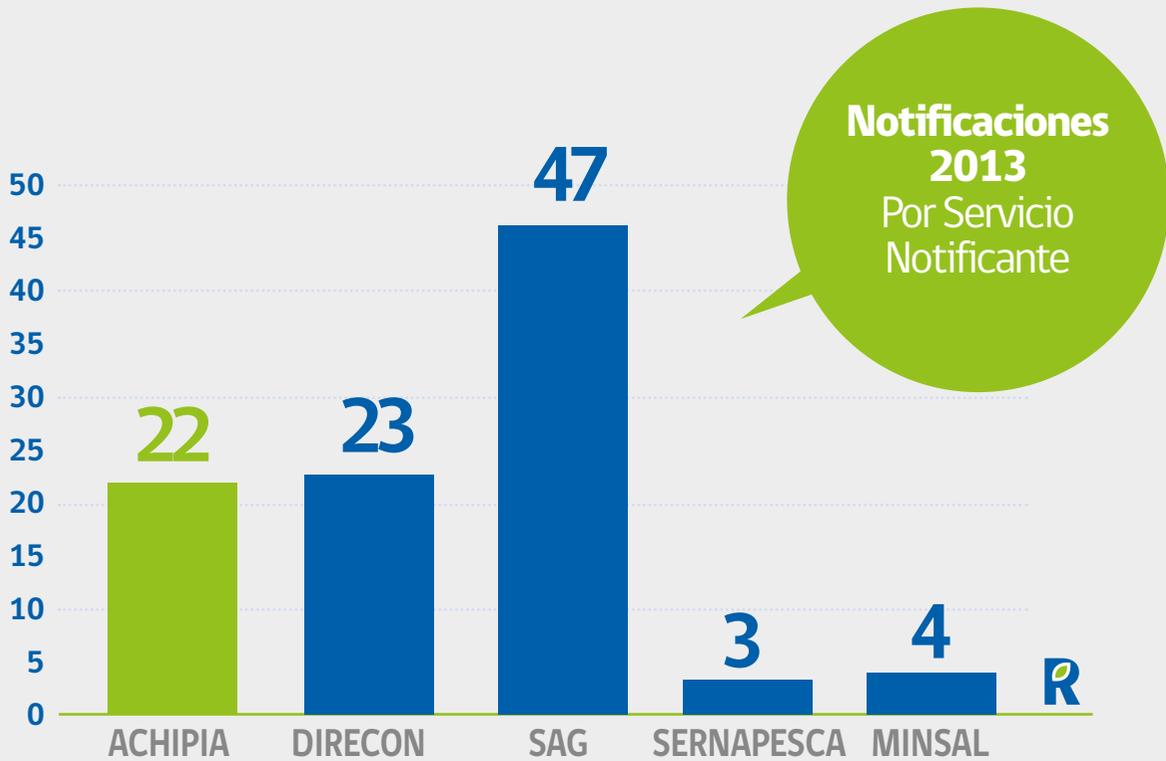
44 fueron notificaciones recibidas de terceros países sobre alimentos chilenos exportados.

En cuanto al tipo de evento, 19 de las notificaciones correspondieron a Alerta, 50 a Información y 30 a Rechazo.









## 2.- Análisis de las notificaciones por tipo de alimento

### 2.1 Alimentos para Consumo Animal:

Durante el año 2013, se registraron 2 notificaciones correspondientes a alimentos para consumo animal. De éstas, una correspondió a una notificación presente en el mercado nacional y la otra fue una notificación recibidas del exterior.

Lugar	
<b>Exterior</b>	1
<b>Chile</b>	1

En cuanto al tipo de evento, una correspondió a Alerta y una a Rechazo.

Tipo de Evento	
<b>Alerta</b>	1
<b>Rechazo</b>	1

Por último, respecto a tipo de peligro de estas notificaciones, una correspondió a peligro químico la otra a peligro biológico.

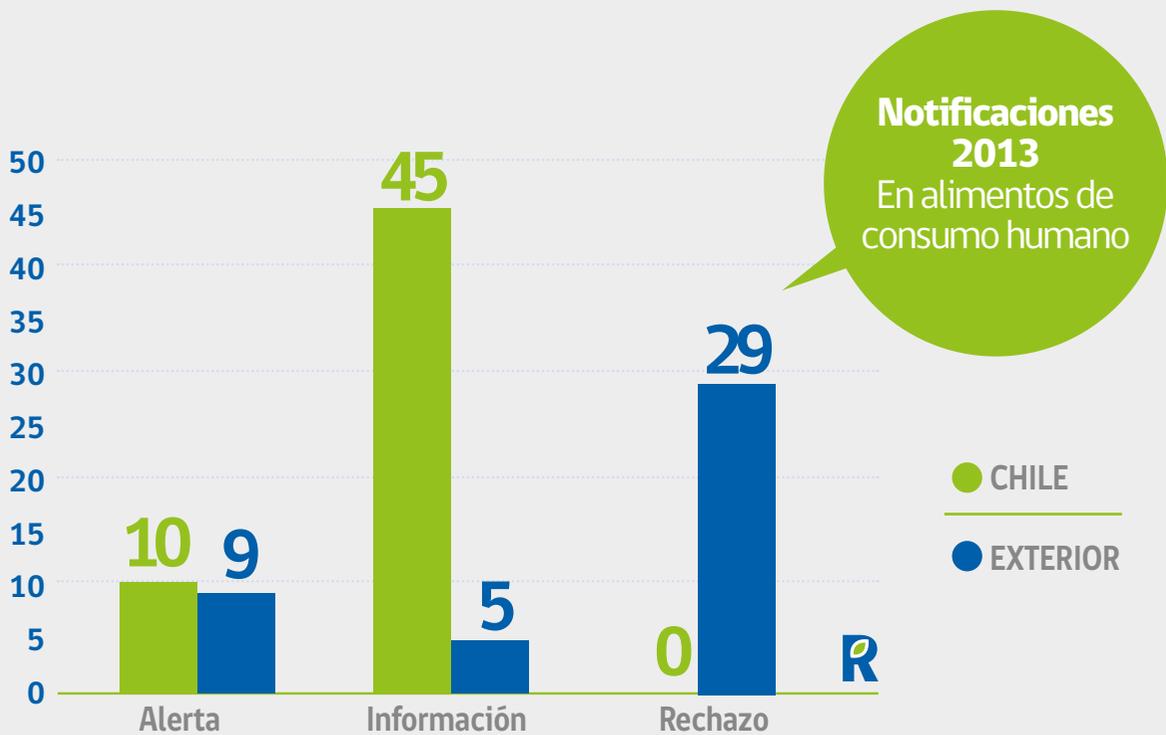
Tipo de Peligro	
<b>Químico</b>	1
<b>Biológico</b>	1

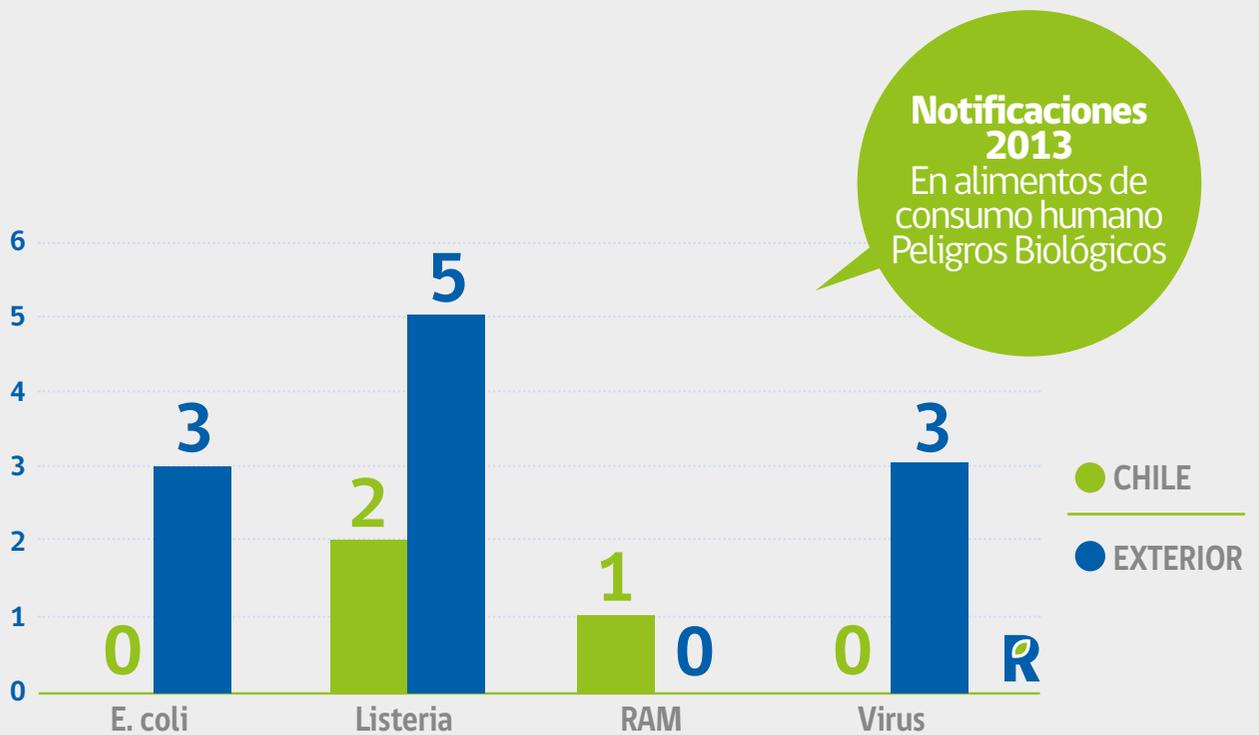
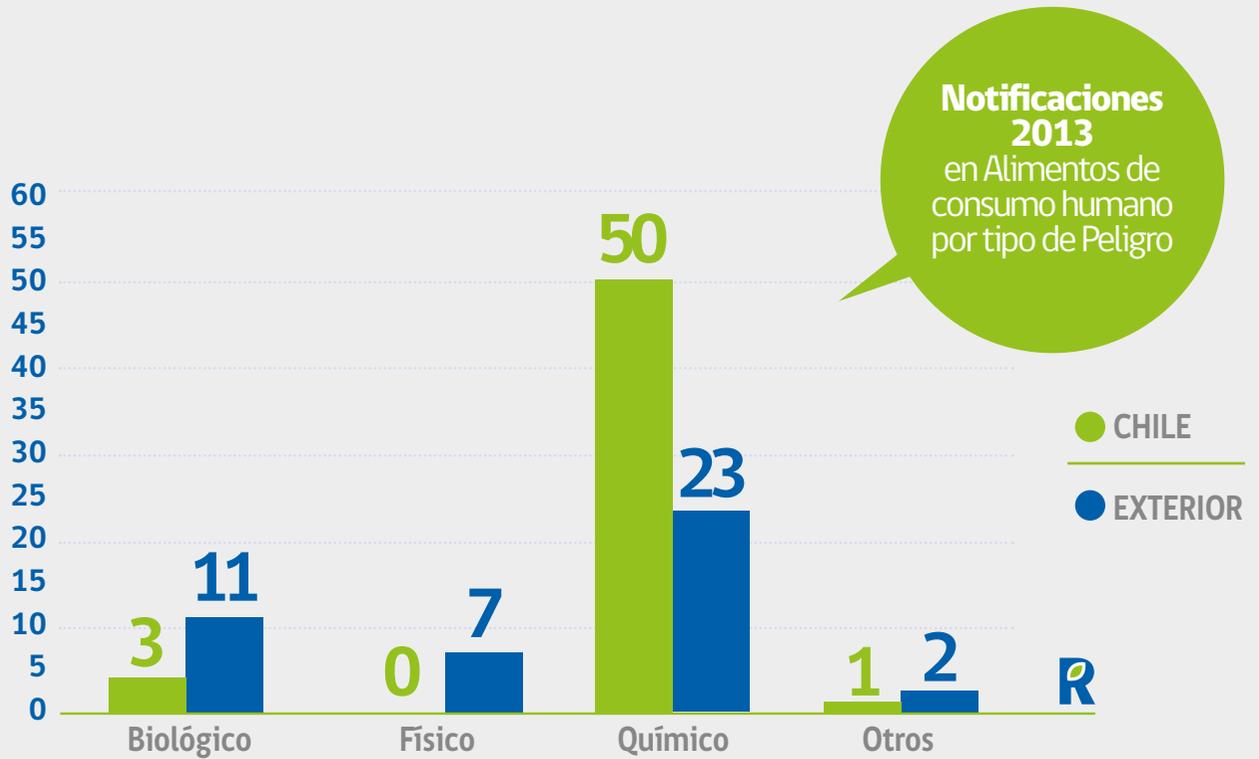




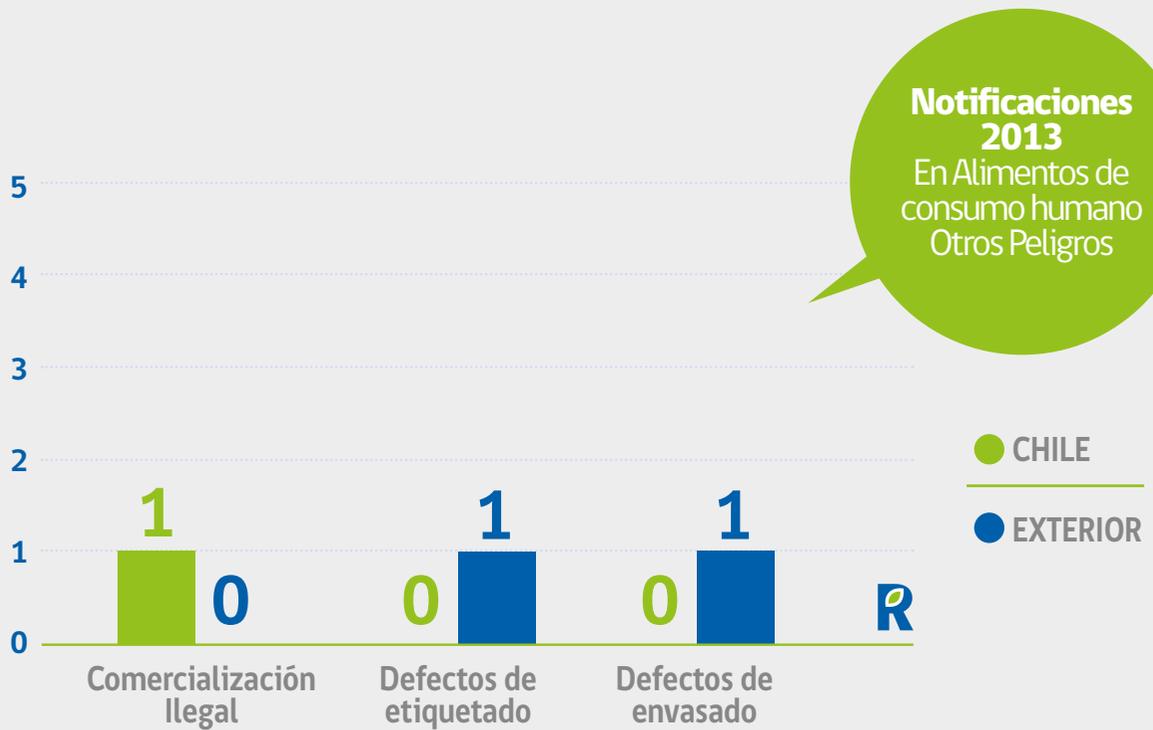
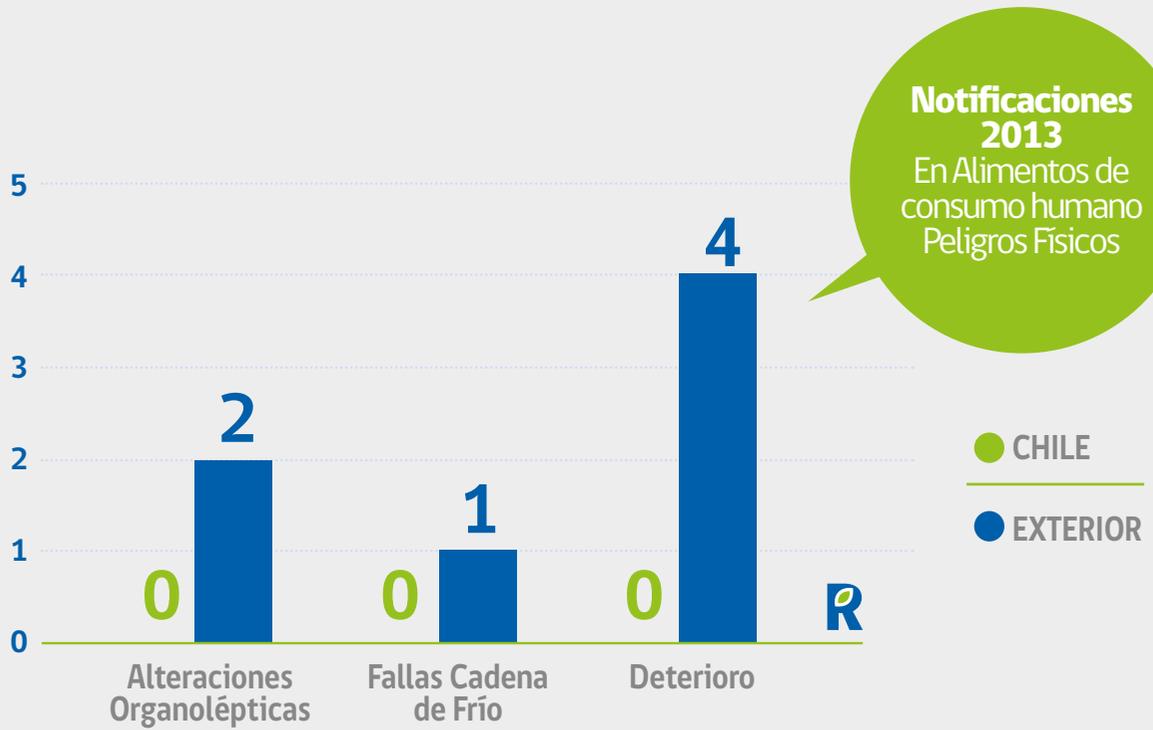
## 2.2 Alimentos para Consumo Humano:

Durante el año 2013, se registraron 97 notificaciones correspondientes a alimentos para consumo humano. De éstas, 54 correspondieron a notificaciones de alimentos presentes en el mercado nacional y 43 fueron notificaciones recibidas del exterior.









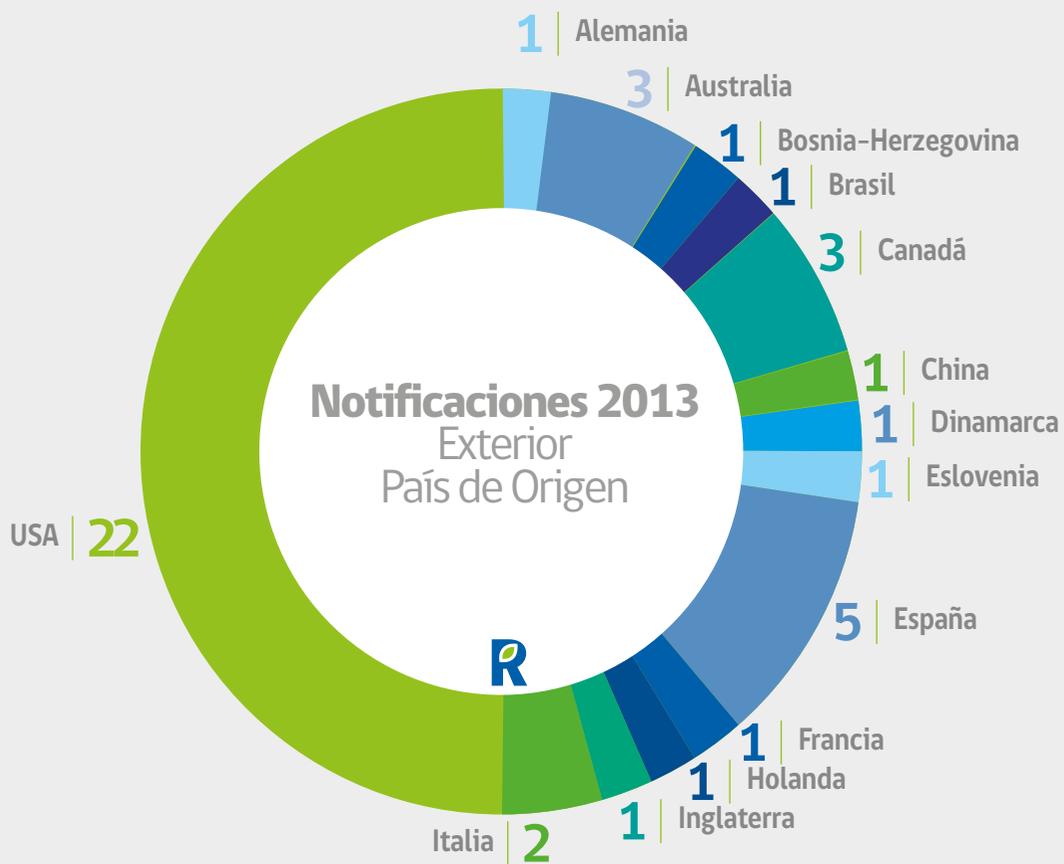


Respecto a los eventos que tuvieron lugar en Chile, las notificaciones se concentraron en las regiones VI, VII y Metropolitana.



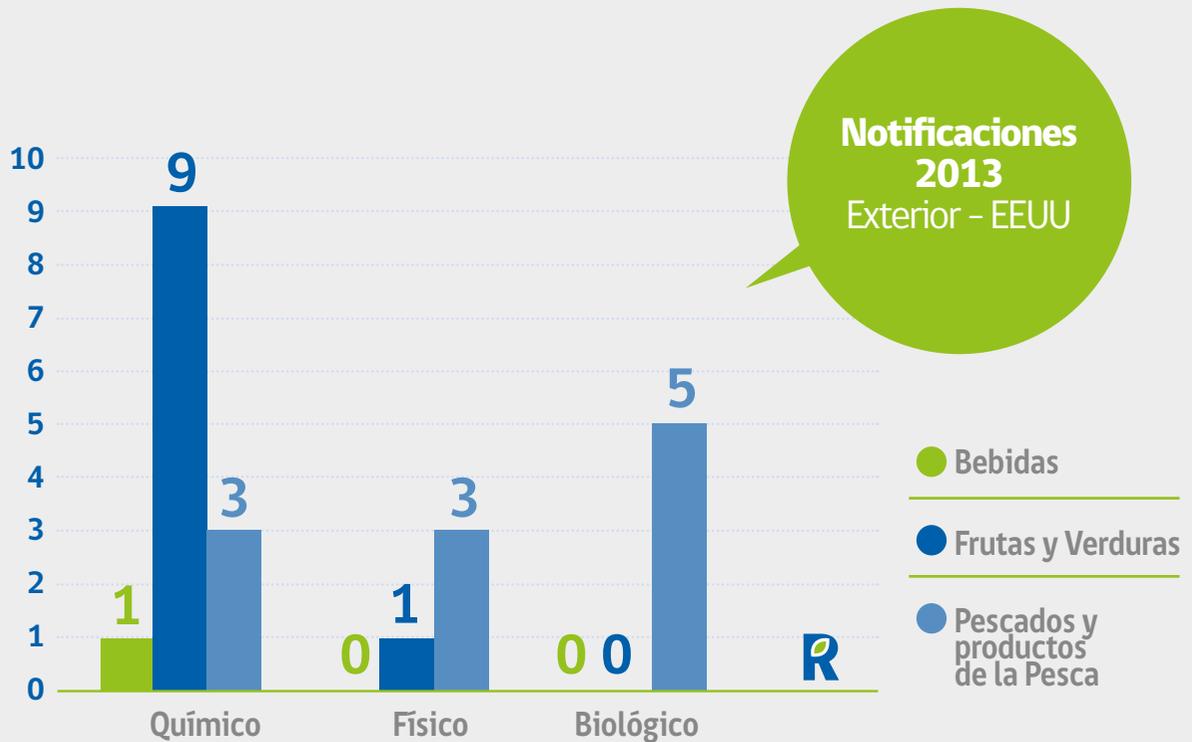


### 3.- Análisis de las notificaciones recibidas del exterior:



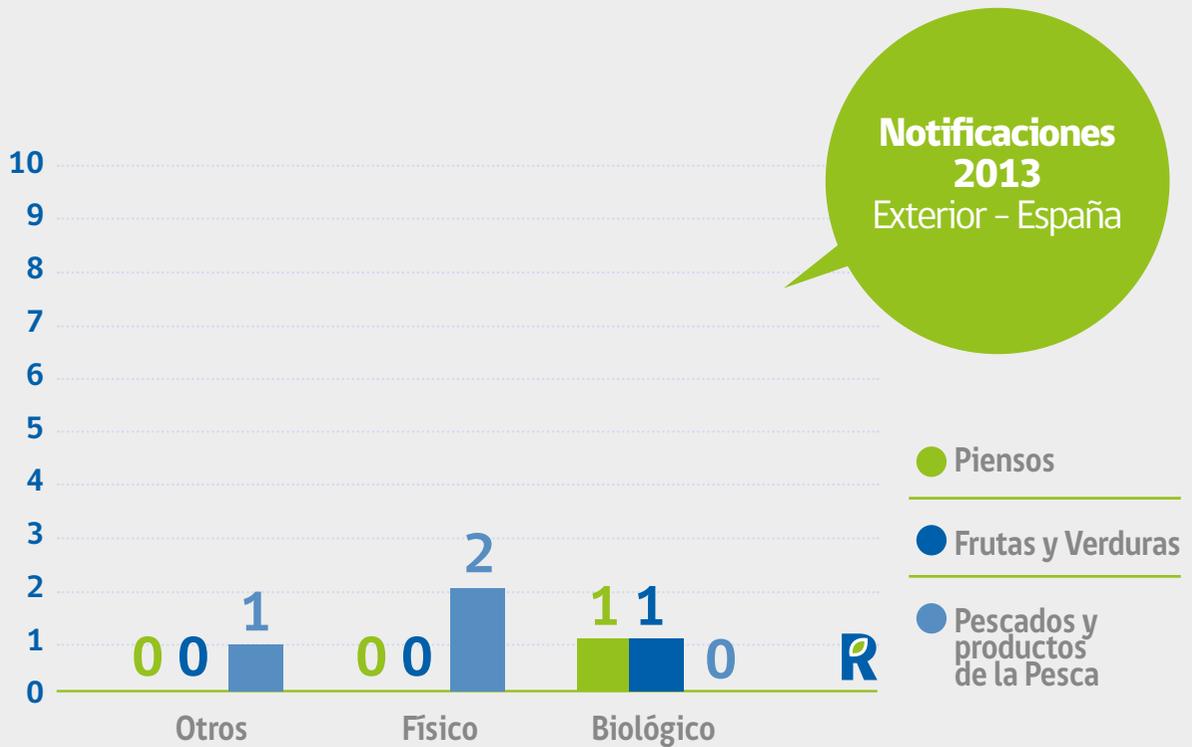


Los países que mayor cantidad de notificaciones realizaron durante 2013, relacionados con alimentos chilenos exportados, fueron Estados Unidos y España.





La información aquí presentada no refleja la totalidad de las actividades de control y vigilancia en alimentos por parte de los Servicios competentes. Estos resultados no deben entenderse como un diagnóstico de la inocuidad de los alimentos consumidos en el país o exportados. La información contenida en este capítulo, representa las notificaciones registradas en el sistema y debe ser entendida en ese contexto.







Agencia Chilena para  
la Calidad e Inocuidad  
Alimentaria

[www.achipia.cl](http://www.achipia.cl)

La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), es una comisión asesora presidencial para asistir al presidente de la República en todo cuanto diga relación con la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la inocuidad alimentaria, y de servir de instancia de coordinación entre los organismos de competencias asociadas con la materia.

**RIAL** | Red de Información  
y Alertas Alimentarias