



PROCEDIMIENTO DE GESTIÓN DE LA RED DE INFORMACION Y ALERTAS ALIMENTARIAS

RIAL

Versión 11-12-2013

AGENCIA CHILENA PARA LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA



INDICE

1. ANTECEDENTES	3
2. OBJETIVOS DEL DOCUMENTO	3
3. MARCO LEGAL	3
4. PRINCIPIO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN DE LA RIAL	5
5. SERVICIOS PARTICIPANTES DE LA RED, PUNTOS DE CONTACTO Y SUS ROLES	5
6. DE LOS EVENTOS Y SU CLASIFICACIÓN	7
7. PLATAFORMA INFORMÁTICA DE LA RED DE INFORMACIONES Y ALERTAS ALIMENTARIAS	8
8. EL PROCESO RIAL	9
9. DE LOS EVENTOS QUE SERAN NOTIFICADOS A LA RIAL POR LOS SERVICIOS PARTICIPANTES	13
10. MEMORIA ANUAL	15



1. ANTECEDENTES

De acuerdo al Decreto Supremo N° 162 del 06-12-2010 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, que modifica el Decreto Supremo N° 83 del 21-10-2005 de ese mismo Ministerio, es tarea de la Agencia, “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. Todos los servicios del Estado estarán obligados a proporcionar la información, en el ámbito de sus respectivas competencias, que a este respecto les sea oficialmente solicitada por la Agencia”. En cumplimiento de dicho mandato, ACHIPIA diseñó e implementó la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), para la cual se acordó el presente documento, en conjunto con el SAG, SERNAPESCA, DIRECON, MINSAL, SUBPESCA y ODEPA.

2. OBJETIVOS DEL DOCUMENTO

- Definir el marco legal de funcionamiento de la red.
- Establecer el principio de confidencialidad.
- Definir los participantes, funciones y puntos de contacto de la red.
- Establecer los criterios para la clasificación de los eventos que serán notificados a la red.
- Establecer el flujo de notificaciones.

3. MARCO LEGAL

El marco legal de la Red de Información y Alertas de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, está conformado por:

- El derecho a la protección de la salud, consagrado en el artículo N° 9 de la Constitución Política de la república de Chile.
- La Ley Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado establece que los órganos de la Administración del Estado deberán cumplir sus cometidos coordinadamente y propender a la unidad de acción, evitando la duplicación o interferencia de funciones.
- La Ley Orgánica del SAG según la cual podrá recopilar y clasificar información y desarrollar programas de divulgación y capacitación, en cuanto lo requiera el cumplimiento de su objeto. En el desarrollo de su función, el Servicio deberá coordinarse con las instituciones del Estado para la recopilación de estudios y preparación de catastros especialmente con aquellos que realizan actividades de la misma naturaleza.
- El Código Sanitario, particularmente, en el Título II del Libro II llamado “DE LA PROTECCION SANITARIA INTERNACIONAL” el cual entre otras funciones, establece la de estimular el intercambio internacional de



informaciones que tengan importancia en el mejoramiento de la salud pública y en el control de las enfermedades propias del hombre.

- La Ley 19.937 sobre Autoridad Sanitaria que establece la obligación de la autoridad sanitaria de “tratar datos con fines estadísticos y mantener registros o bancos de datos respecto de las materias de su competencia. Tratar datos personales o sensibles con el fin de proteger la salud de la población o para la determinación y otorgamiento de beneficios de salud”.

-El DFL N° 5 de 1983 establece que al Servicio Nacional de Pesca le corresponderá: Recopilar, registrar, procesar, administrar y difundir la información generada por la actividad pesquera nacional y proveer las estadísticas oficiales del sector pesquero. También recepcionar y administrar la información generada por la actividad pesquera extractiva, la actividad de acuicultura, la actividad de procesamiento o transformación y la comercialización de recursos hidrobiológicos.

- La ley 20.285, sobre Transparencia y Acceso a la Información Pública que regula el principio de transparencia de la función pública, el derecho de acceso a la información de los órganos de la Administración del Estado, los procedimientos para el ejercicio del derecho. Esta ley, en su artículo 21, establece las excepciones a la publicidad de la información, cuando su publicidad, comunicación o conocimiento afecte los derechos de las personas, particularmente tratándose de su seguridad, su salud, la esfera de su vida privada o derechos de carácter comercial o económico, entre otras.

- La Ley 19.628, sobre protección de la vida privada, que regula la protección de datos de carácter personal.

- La Agencia está regulada por 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, en el cual se 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 la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria y con el desarrollo de un sistema nacional de calidad e inocuidad alimentaria, y a servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias. Para el cumplimiento de su función le corresponderá a la Agencia, en especial, servir de instancia de coordinación de los organismos públicos que tengan competencias asociadas a la seguridad e inocuidad de los alimentos, en particular en la preparación de propuestas de guías de procedimientos y estándares técnicos, de control de eventos de emergencia asociados a la alimentación, entre otros. Una de las tareas de 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. Todos los servicios del Estado estarán obligados a proporcionar la información, en el ámbito de sus respectivas competencias, que a este respecto les sea oficialmente solicitada por la Agencia”.



4. PRINCIPIO DE CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN DE LA RIAL

En la RIAL, la institución que envía la información a ser notificada se considerará titular de esa información

La Información que sea conocida a través de la RIAL debe ser manejada con reserva. Los funcionarios con acceso a información de la RIAL, deberán observar la normativa sobre Deber de Secreto Funcionario (Artículo 61 letra h) del Estatuto Administrativo.

En el caso de que cierta información sea requerida por parte de terceros a cualquier institución integrante de la RIAL que no sea titular de la información, ésta deberá derivar al solicitante a la institución titular de la información.

En el caso de que exista una petición de información, ésta pertenece a cada Servicio y deberá responderse por OIRS y/o ley de transparencia, correspondiente a cada Servicio.

5. SERVICIOS PARTICIPANTES DE LA RED, PUNTOS DE CONTACTO Y SUS ROLES

5.1 Participantes y roles

1. Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria. El rol de la Agencia es administrar y mantener en funcionamiento la Red y la plataforma informática que la sostiene. Además coordina y entrega asistencia a los Puntos de Contacto de los Servicios participantes. A la Agencia no le compete realizar actividades relacionadas con las gestiones en los eventos notificados en la Red, las cuales son propias de los Servicios competentes.

En el marco del Proceso RIAL (Punto 8), ACHIPIA tiene responsabilidad en las fases de:

- a. Notificación (Tabla 5)
- b. Verificación
- c. Notificación del evento para asignación de competencias
- d. Verificación de competencias
- e. Verificación del Cierre
- f. Comunicación del Cierre

2. Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

3. Servicio Agrícola y Ganadero

4. Ministerio de Salud (Departamento de Alimentos y Nutrición)

Estos tres servicios tienen los siguientes roles:

- Notificar eventos conocidos a través de sus respectivos programas de control y vigilancia de alimentos de consumo humano y animal y otros como denuncias. (Tablas 1, 2 y 3)
- Mantener informada a la Red de las gestiones que realizan en aquellos eventos que son de su competencia.



En el marco del Proceso RIAL (Punto 8), estos Servicios tienen responsabilidades en las fases de:

- a. Notificación
- b. Declaración de competencias
- c. Seguimiento (según corresponda)
- d. Cierre (según corresponda)

5. *Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON)*. Notifica a la Red eventos comunicados por terceros países por vía diplomática cuando se trata de alimentos exportados desde Chile. (Tabla 4)

En el marco del Proceso RIAL (Punto 8), DIRECON tiene responsabilidad en las fases de:

- Notificación
- Confirmación de lectura

6. *Subsecretaría de Pesca y Acuicultura*

7. *Oficina de Estudios y Políticas Agrarias*

Estos dos últimos servicios actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL.

En el marco del Proceso RIAL (Punto 8), estos Servicios tienen responsabilidades en la fase de:

- Confirmación de lectura

5.2 Puntos de Contacto

En cada Servicio participante habrá un Punto de Contacto Responsable (PCR) y uno o más Puntos de Contacto Operadores (PCO).

- Punto de Contacto Responsable: tiene la función de asegurar el cumplimiento de este procedimiento en su respectivo Servicio.
- Punto de Contacto Operador: tiene la función de mantener actualizada en la plataforma las distintas fases en las cuales a su Servicio le corresponda actuar, según el Flujo de Proceso establecido que se cita en el punto 8.

Los PCR en los Servicios participantes de la RIAL vigentes a la fecha son:



MINSAL: Jefe del Departamento de Nutrición y Alimentos de la Subsecretaría de Salud Pública
SERNAPESCA: Jefe del Departamento de Sanidad Pesquera del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
DIRECON: Jefe de Departamento Regulatorio
SUBPESCA: Jefe División de Acuicultura de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
ODEPA: Jefe Departamento Política y Cooperación Internacional
SAG: Jefe de División
ACHIPIA: Secretario(a) Ejecutivo(a) de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Cada institución establecerá por resolución, decreto exento u otro tipo de documento según corresponda, el reconocimiento de la participación del servicio en la RIAL, la definición de los PCR y sus obligaciones de confidencialidad y de los eventos que serán notificados a la RIAL.

Los nombres de los PCO en cada servicio, deberán ser informados a través de Oficio a ACHIPIA una vez al año y/o cuando haya cambios en el PCO.

6. DE LOS EVENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

6.1 Definición de evento

Aquella situación en la cual se verifica la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o para consumo animal, cuando éste transgrede la normativa nacional o de un mercado de destino.

6.2 Clasificación de evento

En la RIAL los eventos se clasifican en tres tipos, en función de la disponibilidad del alimento al consumidor final sea humano o animal;

Alerta: Se clasificará como Alerta aquel evento en el que se ha detectado cualquier peligro en un alimento para consumo humano o animal, que está presente en el mercado nacional o un producto chileno en el mercado internacional. Se considera como alimento o alimento para consumo animal presente en el mercado aquel que está disponible para la venta al público y, en el caso de los alimentos para animales, disponible para consumo animal. No se considera presente en el mercado cuando no ha salido del establecimiento elaborador, se encuentra aún bajo el control del establecimiento elaborador o en tránsito al mercado de destino.

En el caso de las Alertas, los servicios competentes realizarán las acciones correspondientes de forma inmediata.

Información: se clasificará como Información aquel evento en el que se ha detectado cualquier peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que no está presente en el mercado, es decir, no disponible al consumidor final. En estos casos, los servicios competentes evaluarán la adopción de medidas según corresponda.

Rechazo: Se clasificará como Rechazo aquellos eventos en alimentos para consumo humano o animal elaborados en un tercer país, en el que la autoridad sanitaria ha rechazado su ingreso a Chile.



También se clasificará como Rechazo aquel evento en el que se ha informado de la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o animal de origen chileno, por la autoridad competente del país de destino y que ha notificado una prohibición de ingreso.

Los rechazos de productos chilenos en terceros países requieren de la actuación de las autoridades competentes nacionales para la adopción de las medidas preventivas y correctivas correspondientes y dar oportuna respuesta a las autoridades de los terceros países.

Dentro de las razones de rechazo, no se incluirán aquellas que sean de etiquetado.

7. PLATAFORMA INFORMÁTICA DE LA RED DE INFORMACIONES Y ALERTAS ALIMENTARIAS

La RIAL funciona en una plataforma informática, que ofrece a los usuarios herramientas para gestionar de manera simple y eficiente la notificación de eventos, la comunicación de las gestiones por parte de los Servicios y la generación automática de informes y estadísticas.

Esta plataforma es de uso restringido y sólo tienen acceso los PCR, PCO y administradores de la misma.

7.1 Del panel de comunicación interna

La plataforma dispone de un panel de comunicación interna el cual es el canal de comunicación oficial de la RIAL, entre los usuarios y los administradores. Además se notificará en este panel cualquier información adicional pertinente a la gestión de los eventos.

7.2 Del panel de noticias

La plataforma dispone de un panel de noticias donde se publicarán noticias relativas a inocuidad alimentaria que no clasifican en las categorías de evento.

7.3 Del panel “Eventos RIAL”

La plataforma dispone de la sección “Eventos RIAL”. En esta sección se despliega un resumen de todos los eventos notificados en la RIAL, en el cual se pueden realizar cada una de las fases correspondientes a cada usuario según el *Punto 8: Proceso RIAL*.



8. EL PROCESO RIAL

En el Proceso RIAL, cada evento notificado, pasa por 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 fase tiene usuarios responsables de acuerdo a los roles establecidos en el punto 5.

8.1 Fase de Notificación: los eventos serán notificados a través del siguiente formulario

Proceso RIAL

ID: 36

 Lugar del Evento:

Región: *

Tipo de Alimento: *

Tipo de Evento: *

Fuente de la notificación: *

Nombre del Producto: *

Categoría del Producto: *

Tipo de peligro: *

Observaciones:

Ver o adjuntar documentos:

No se ha seleccionado ningún archivo

[Añadir.](#)

8.1.1 Lugar del evento: se debe escoger la opción “Chile” o “Exterior” de acuerdo al lugar donde se haya verificado el evento.

8.1.1.1 Región: si se escoge “Chile”, se despliega el campo Región.

8.1.1.2 País: si se escoge “Exterior”, se despliega el campo País.



8.1.2 Tipo de Alimento: se debe escoger el tipo de alimento de acuerdo a las siguientes opciones: “Consumo humano”, “Consumo animal”, “Materiales en contacto con alimentos”.

8.1.3 Tipo de evento: se debe clasificar en “Alerta”, “Información”, “Rechazo”, de acuerdo al criterio señalado en el Punto 7.

8.1.4 Fuente de la Notificación: en este campo se debe consignar la fuente de origen de la información que da origen a la notificación.

8.1.5 Nombre del alimento: se debe consignar el nombre del alimento involucrado en el evento.

8.1.6 Categoría del alimento: la lista de categorías de alimentos corresponde a las señaladas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

8.1.7 Tipos de peligro: éstos pueden ser “Biológicos”, “Físicos”, “Químicos” y “Otros”. Al escoger una categoría, un campo nuevo se abrirá automáticamente para consignar el peligro específico.

8.1.8 Observaciones: este campo de texto puede ser utilizado para consignar información adicional sobre el evento.

8.1.9 Ver o adjuntar documentos: este botón permite adjuntar uno o más documentos que soporten la notificación.

8.2 Fase de Verificación: en esta fase el responsable es el PCO ACHIPIA. Consiste en verificar la integridad y consistencia de la información consignada en la fase de Notificación.

8.3 Fase de Notificación del evento para asignación de competencias: en esta fase el Punto de Contacto ACHIPIA comunica a toda la Red del evento para que los Servicios declaren su competencia.

8.4 Fase de Declaración de competencias y confirmación de lectura: en esta fase los Puntos de Contacto de SAG, MINSAL y SERNAPESCA, deben señalar si sus Servicios tienen o no competencia en el evento notificado. Por otro lado DIRECON, ODEPA y SUBPESCA deben confirmar que han tomado conocimiento del evento.

8.5 Fase de Verificación de competencias: en esta fase el responsable es el Punto de Contacto ACHIPIA. Consiste en verificar que los Servicios hayan declarado correctamente su competencia en determinado evento.

8.6 Fase de Seguimiento: esta fase se activa solo para los Servicios que hayan declarado competencia positiva en la fase anterior. El o los Punto(s) de Contacto del o los Servicio(s) competente(s), consignan los avances sobre las gestiones que se encuentran realizando.

8.6.1 Actualización de eventos: Durante esta fase se pueden incluir nuevos documentos o información de relevancia sobre el proceso en marcha. Para esto se debe ingresar al evento y pinchar el botón “ver o adjuntar documentos”. Esta actualización quedará consignada en el panel de comunicación interna: “Actualización de eventos” y además se les enviará un correo electrónico a las instituciones pertinentes.



8.7 Fase de Cierre: esta fase se activa solo para los Servicios que hayan completado la Fase de Seguimiento. El Punto de Contacto comunica a la Red que su Servicio ha concluido las gestiones y recomienda su cierre.

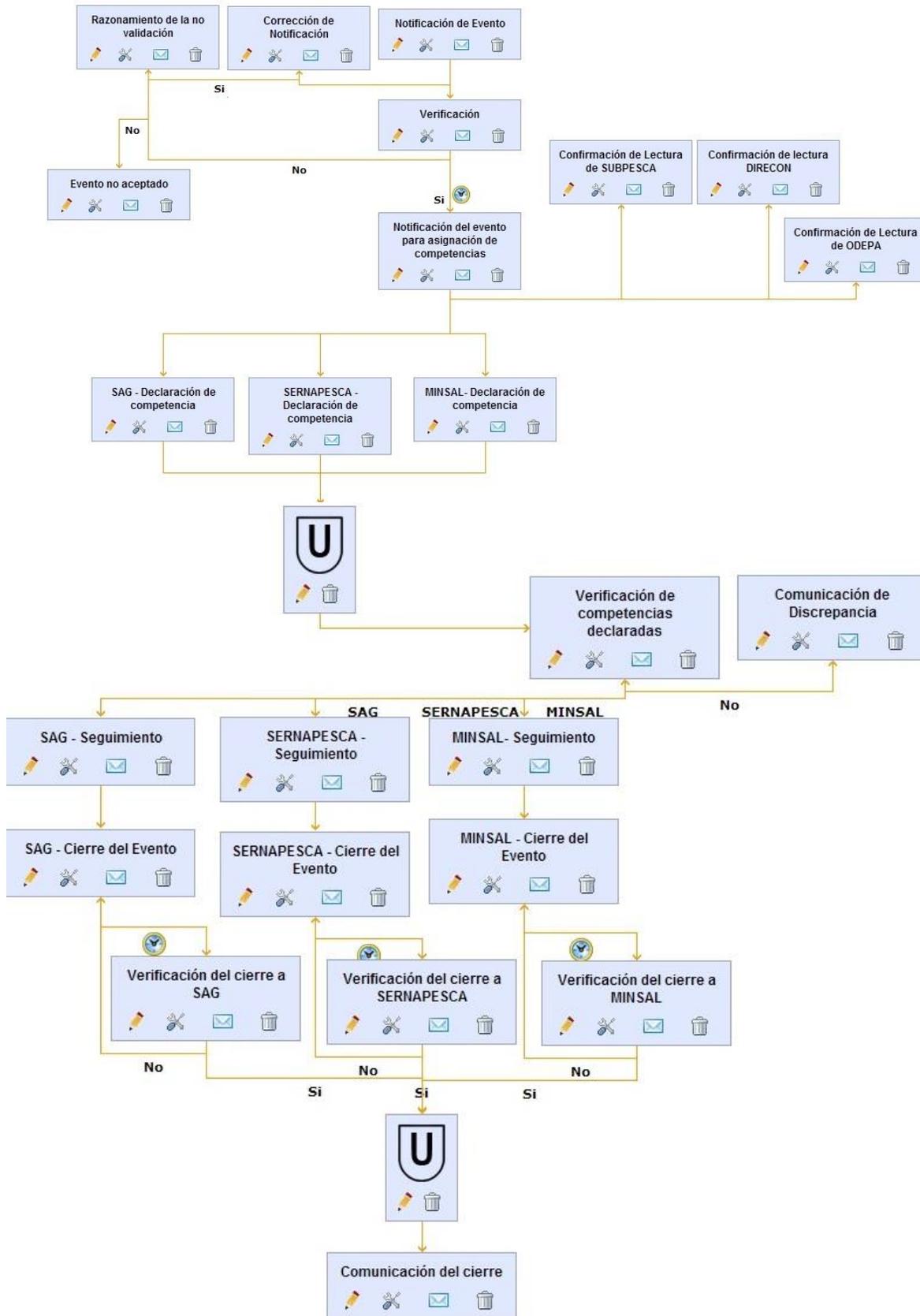
8.8 Fase de Verificación del cierre: en esta fase el responsable es el Punto de Contacto ACHIPIA. Consiste en verificar la consistencia de la información con que los Puntos de Contacto han recomendado el Cierre.

8.9 Fase de Comunicación del cierre: en esta fase el responsable es el Punto de Contacto ACHIPIA quien comunica a toda la Red que determinado Servicio ha cerrado un evento.

En todas las fases es posible adjuntar documentos relevantes al evento, como análisis de laboratorio, informes, oficios, notificaciones de terceros países etc... Esta opción se accede mediante el botón "ver o adjuntar documentos" disponible en cada uno de los formularios de cada fase.

Nota: las acciones de verificación que debe realizar el Punto de Contacto ACHIPIA, deben entenderse que forman parte del correcto funcionamiento del Flujo de Proceso de cada evento en la herramienta informática. En ningún caso deben entenderse como una aprobación o validación de las decisiones comunicadas por cada Servicio en las Fases de Notificación, Declaración de Competencias y Cierre.

8.10 Flujoograma del proceso:





9. DE LOS EVENTOS QUE SERAN NOTIFICADOS A LA RIAL POR LOS SERVICIOS PARTICIPANTES.

Los PCO deberán clasificar los eventos como “Alerta”, “Información” o “Rechazo” de acuerdo a los criterios descritos en el Punto 6 de este Procedimiento.

Las informaciones provenientes de FDA, USDA u otras fuentes, cuya comunicación no es oficial, no serán notificadas en el Proceso RIAL como un nuevo evento y serán publicadas en el panel de “Comunicación interna”. Lo anterior aplica también para la categoría “Noticias” del sistema RASFF.

A continuación se indican aquellos programas y actividades de los cuales los Servicios notificarán eventos a la RIAL:

Tabla 1: Programas del SAG que serán notificados en la RIAL.

SERVICIO	PROGRAMA / ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR
SAG	Programa de Reducción de Patógenos	Fallos por Salmonella en el Programa Reducción de Patógenos (ciclos de 50 muestras que superan el máximo de resultados positivos para la especie)
SAG	Verificación Oficial De Listeria Monocytogenes En Preparados Cárnicos Listos Para El Consumo Y Productos Lácteos De Exportación.	Resultados positivos a <i>Listeria monocytogenes</i>
SAG	Verificación Oficial y Autocontrol de <i>E. coli</i> O157:h7 en carne molida, trimming y sus precursores, carne tenderizada, carne marinada y hamburguesas de bovino para exportación a los Estados Unidos, Israel y Canadá.	Resultados positivos a <i>E. coli</i> O157:H7
SAG	Programa De Monitoreo De Residuos De Plaguicidas En Productos Hortofrutícolas.	Resultados de muestras de frutas de exportación que transgreden tanto, el LMR de MINSAL establecido en la resolución 33/2010 y Resolución 762/2011, como la normativa SAG respecto al uso autorizado en los cultivos
SAG	INSTRUCTIVO TÉCNICO PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS: Toma y Envío de Muestra, Monitoreo de dioxinas, furanos y dl-PCB en Insumos destinados a la Alimentación Animal.	Hallazgos de Alimentos para Animales contaminados con Dioxinas, Furanos y dl-Pcb's sobre el nivel máximo aceptable para análisis confirmatorio, cuyos límites se encuentran establecidos en la Resolución N° 1032 de 2009.
SAG	PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS PECUARIOS: AÑO 2013	1. Análisis confirmatorio positivo a sustancias prohibidas 2. Análisis confirmatorio sobre Límite de Acción



	(LA)
--	------

Tabla 2: Programas de SERNAPESCA que serán notificados en la RIAL.

SERVICIO	PROGRAMA / ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR
SERNAPESCA	Control de producto final	Resultados de análisis de laboratorio donde se determina que los productos pesqueros muestreados no dan cumplimiento a los requisitos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)
SERNAPESCA	Programa de aseguramiento de calidad (HACCP)	Resultados de análisis de laboratorio donde se determina que los productos pesqueros muestreados no dan cumplimiento a los requisitos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)
SERNAPESCA	Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos	Resultado de monitoreo de áreas PSMB que no dan cumplimiento a los requisitos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)
SERNAPESCA	Programa de control de residuos, productos farmacéuticos, sustancias prohibidas y contaminantes	Resultados de análisis de laboratorio donde se determina que los productos pesqueros muestreados no dan cumplimiento a los requisitos del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)

Tabla 3: Programas del MINSAL que serán notificados en la RIAL.

SERVICIO	PROGRAMA / ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR
MINSAL	Programas de vigilancia nacionales	Resultados que exceden los límites definidos en la Resolución 33/2010 de MINSAL.
MINSAL	Control de productos importados	Rechazos de importación

Tabla 4: Notificaciones de DIRECON a la RIAL.

SERVICIO	PROGRAMA / ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR
DIRECON	Notificaciones RASFF, de Agregadurías y Embajadas	Notificaciones recibidas del RASFF de la UE, así como aquellas notificaciones recibidas oficialmente de terceros países a través de embajadas u oficinas comerciales chilenas en el



		exterior
--	--	----------

SERVICIO	PROGRAMA / ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR
ACHIPIA	Notificaciones RASFF (delegado por DIRECON).	Rechazo, información, alerta o noticia, según corresponda.
	INFOSAN	Notificaciones de INFOSAN.
	Informaciones conocidas en los sitios web del FDA, USDA u otros, cuya comunicación no es oficial a la autoridad competente.	Rechazos de importación, alertas FDA y retiros de alimentos de USDA y FDA.

Tabla 5: Notificaciones de ACHIPIA a la RIAL.

10. MEMORIA ANUAL

ACHIPIA, en conjunto con los servicios participantes de la red, elaborará una Memoria Anual de la RIAL.