

Red de Información y
Alertas Alimentarias

RIAL

Reporte de Notificaciones 2014

Alimentos
Seguros y Saludables,
Tarea de Todos y Todas



ACHIPIA
Ministerio de
Agricultura

Gobierno de Chile

La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA) administra la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

La información presentada en este Reporte no debe entenderse como un diagnóstico de la inocuidad de los alimentos consumidos en el país o exportados a terceros países.
ACHIPIA no se hace responsable del uso que se le pueda dar a la información presentada en este Reporte.

Editor: Eduardo Aylwin H.
Coedición: Karen Baracatt L.
Constanza Miranda V.
Cassandra Pacheco V.
Diseño: Nilsson Carvallo E.

**Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA)**

Nueva York 17, piso 4. Santiago.
(56) (2) 27979900

ACHIPIA 2015 - www.achipia.cl

Se autoriza su reproducción, excepto para fines comerciales, siempre que se cite la fuente.

RIAL

Red de Información y
Alertas Alimentarias



Reporte de Notificaciones 2014





Presentación Secretario Ejecutivo de ACHIPIA

Los sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentarias, tales como el RASFF en la Unión Europea, el SCIRI de España, y la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, INFOSAN (FAO/OMS) han probado ser útiles herramientas que contribuyen a mejorar el desempeño de los sistemas de inocuidad de los países y sus instituciones ya que proveen de antecedentes que permiten mejorar la gestión y la adopción de medidas tales como el retiro de productos, y la impermeabilización de fronteras ante riesgos externos. Por otro parte, la sistematización de la información proporciona estadísticas que apoyan la toma de decisiones, permiten evaluar el sistema de inocuidad y sus instituciones y programar las actividades de control y vigilancia de alimentos en función de sus resultados.

Respecto de lo anterior y conforme al compromiso de Gobierno de avanzar el fortalecimiento de nuestra institucionalidad alimentaria, y en reconocimiento del valor que la información transparente, oportuna y de calidad tiene en los procesos de toma de decisiones que ello

involucra, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria presenta el segundo reporte anual de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, el que da cuenta de los eventos de inocuidad en alimentos y piensos notificados en el sistema durante el año 2014.

En esta segunda entrega, hemos querido complementar la información de notificaciones, con un análisis comparado respecto del año 2013, así como entregar antecedentes de contexto en términos de volúmenes de exportación, ofreciendo al lector la posibilidad de identificar tendencias en cuanto a cantidad y características de los eventos, al tiempo de permitir una mejor interpretación de la magnitud y significancia de estos respecto del conjunto de la actividad sectorial.

Sin duda ello representa un avance cualitativo importante en el proceso de consolidación de la RIAL, el que esperamos seguir profundizando durante 2015 con la incorporación de nuevos puntos de contacto tanto en el país como representaciones diplomáticas de Chile en el exterior en procura de mejorar nuestra cobertura para la captura de información de notificaciones, como en la oportunidad de su registro. Por otro lado, trabajamos en estructurar a la RIAL como una herramienta clave en el proceso institucional de Análisis de Riesgo que la Agencia se encuentra diseñando, cumpliendo un rol relevante tanto en los procesos de evaluación y gestión, como en los de comunicación de riesgos.



Michel Leporati Néron
Secretario Ejecutivo
 Agencia Chilena para la Calidad
 e Inocuidad Alimentaria



Índice

	Páginas
Capítulo 1 Antecedentes	6
- Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL	7
- Los servicios participantes y su rol en la RIAL	7
- Puntos de contacto de los servicios participantes de la RIAL	7
Capítulo 2 Eventos y clasificación de la notificaciones en la RIAL	8
- El proceso RIAL	9
Capítulo 3 Programas oficiales de control y vigilancia de alimentos	11
- Programas de vigilancia del Ministerio de Salud	11
- Programas de control del Servicio Agrícola y Ganadero	12
- Programas de control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura	13
Capítulo 4 Exportaciones chilenas de Alimentos en 2014	14
Capítulo 5 Notificaciones 2014	17
- Análisis del total de las notificaciones	17
- Notificaciones por tipo de alimento	22
Anexos	34
- Anexo 1: Clasificación de tipos de peligros y categorías de alimentos en la RIAL	35
- Anexo 2: Detalle del total de las notificaciones de 2014	37

Antecedentes

La Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos del año 2009 tiene el propósito de velar por la inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país con el fin de resguardar la protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores, además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos. Esto a través de un moderno, integrado, eficiente y transparente sistema nacional de inocuidad de los alimentos.

Dentro de los objetivos de la política, el número 3 establece lo siguiente: **“Modernizar los sistemas de control y vigilancia de los alimentos de tal forma que sean más preventivos e integrados y con mayor capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias”**, para el cual se plantearon los siguientes lineamientos estratégicos:

a) “Desarrollar un sistema de información de inocuidad integrado, consistente y eficaz”.

“Un sistema nacional de inocuidad moderno y eficaz exige una supervisión permanente de los alimentos y un análisis continuo entre los vínculos existentes entre la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos. Para ello se requiere entre otras cosas un sistema de información que integre las distintas fuentes de datos de tal forma que permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos y la toma de decisiones en función de los reales riesgos alimentarios”.

b) “Modernizar la gestión de alertas alimentarias”.

“El conjunto de crisis alimentarias que ha conocido el mundo desde la segunda mitad de los años ´90s ha hecho evidente la necesidad de que los países estén preparados para enfrentar situaciones de emergencia en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. El riesgo cero no existe, por lo tanto el propósito debe

ser reducir al máximo la probabilidad de ocurrencia de estos eventos. Si estos se producen deben existir las capacidades de respuesta para resolverlos rápidamente, con los menores daños y costos posibles. Se requiere desarrollar un sistema de alerta integrado, con procedimientos y roles institucionales claros y con un adecuado sistema de información”.

Por otra parte, el Decreto Supremo Nº 83 del 21-10-05 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, modificado por el Decreto Supremo Nº 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 alimentarias 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”**.

Para dar cumplimiento a los objetivos planteados en la Política y al mandato establecido en el Decreto Nº83, en el año 2010, la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, comenzó con el diseño de la actual Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL. En enero de 2011, se dio inicio a la marcha blanca de la RIAL y, durante 2012, se diseñó una plataforma informática para apoyar el funcionamiento de la Red, la cual fue implementada en el 2013.

La Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL

La RIAL, es un sistema de intercambio rápido de información, entre los servicios públicos con responsabilidad en eventos de inocuidad en los alimentos para el consumo humano o para consumo animal presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

La RIAL tiene por objetivos asegurar una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para garantizar la salud de los consumidores, y dar una oportuna y adecuada respuesta a notificaciones recibidas de terceros países.



Los servicios participantes y su rol en la RIAL

En la RIAL participan los siguientes servicios públicos:

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

En el marco de la RIAL, **el Departamento de Alimentos y Nutrición, SERNAPESCA y SAG**, los cuales son servicios con competencias en materia de control de alimentos, tienen la responsabilidad 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 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 y mantener en funcionamiento la RIAL, así como coordinar a los servicios participantes. ACHIPIA, además notifica los rechazos de importación publicados por el Food and Drug Administration (FDA) de los Estados Unidos, actualiza antecedentes de eventos notificados y apoya la adecuada participación de los servicios con responsabilidades en la RIAL para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la red.

Puntos de contacto de los servicios participantes de la RIAL

Cada servicio público participante de la RIAL ha definido a representantes como Puntos de contacto responsables y Puntos de contacto operadores.

Los Puntos de contacto responsables tienen la función de asegurar el cumplimiento del 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 gestión de los eventos que sean de su competencia.

El funcionamiento de la RIAL así como los roles de los participantes y responsabilidades de los puntos de contacto están definidos en el documento denominado **“Procedimiento de Gestión de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL”** descargable en el siguiente link <http://goo.gl/d83sqh>

Eventos y clasificación de las notificaciones en la RIAL

En la RIAL se denomina evento, a aquella situación en la cual se ha verificado de manera oficial la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o consumo animal que haya transgredido la normativa nacional o del 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.

Los eventos de la RIAL se clasifican en los siguientes tipos:

- 1. Alerta:** Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, de origen nacional o importado, que esté presente en el mercado nacional o internacional. Se considera que un alimento está presente en el mercado cuando está disponible para la venta al público o para el consumo animal, según corresponda.
- 2. Información:** Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que no esté presente en el mercado nacional o internacional.
- 3. Rechazo:** Situación en la cual, producto de la detección de un peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que aún no traspasa la frontera del mercado de destino, se decreta la prohibición de ingreso al país del alimento en cuestión (a Chile en el caso de alimentos importados y terceros países en el caso de alimentos exportados desde Chile).

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

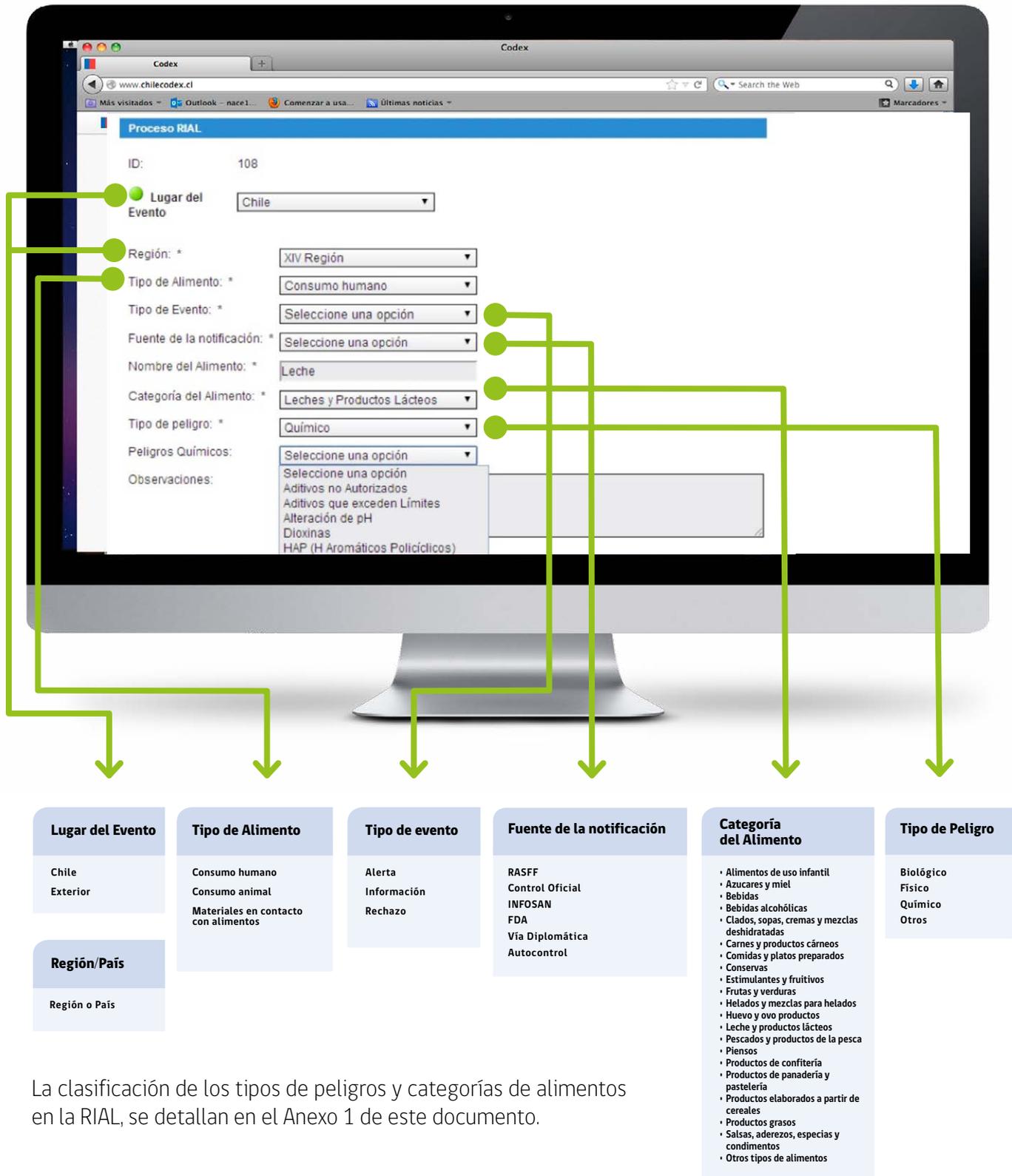
Fase de verificación de cierre

9

Fase de comunicación de cierre



Cada evento es registrado como una notificación en un formulario electrónico disponible en la plataforma web. Se requiere de 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 para completar el formulario es la siguiente:



Programas oficiales de control y vigilancia de alimentos

Los eventos son notificados en la RIAL por los servicios participantes como resultado de sus actividades oficiales de control y vigilancia de alimentos y piensos según corresponda, así como de comunicados oficiales de autoridades competentes de terceros países, cuando se trata de eventos relacionados con alimentos chilenos de exportación.

Para realizar una adecuada interpretación de los eventos notificados en el periodo, es necesario conocer los programas de control y vigilancia que ejecutan los servicios con competencia en inocuidad alimentaria en el país.

Programas de vigilancia del Ministerio de Salud

En el ámbito de la inocuidad alimentaria, el MINSAL tiene como objetivo proteger la salud de la población, fomentando hábitos alimentarios saludables y asegurando el consumo de alimentos inocuos y de buena calidad nutricional. Las competencias del MINSAL abarcan los alimentos para consumo humano a nivel nacional, de origen chileno e importado, ya sean primarios o elaborados. Para cumplir este objetivo, desarrolla normativas y programas a fin de controlar los factores, elementos o agentes presentes en los alimentos que representen un riesgo para la salud de los consumidores.

Programas de control del MINSAL que dan origen a las notificaciones en la RIAL

ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR	Nº Muestras 2014
Programa Nacional de Peligros Microbiológicos.	Incumplimiento de criterios microbiológicos según lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, RSA.	1.005
Programa Nacional de Residuos de Medicamentos Veterinarios.	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.	150
Programa Nacional de Micotoxinas.	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.	480
Programa Nacional de Peligros Químicos (plaguicidas, metales pesados).	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.	1.200
Programa Nacional Marea Roja.	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.	36.594

Programas de Control del Servicio Agrícola y Ganadero

En materia de inocuidad alimentaria, es competencia del SAG certificar la aptitud para consumo humano de productos pecuarios primarios destinados a la exportación, fiscalizar la producción, comercio, importación y exportación de alimentos para animales y, en virtud del convenio de delegación, el MINSAL a través de la Resolución Exenta N° 3779 del 1 de julio del 2010, encomienda al SAG llevar a cabo la inspección médico veterinaria de las reses de abasto, aves de corral y sus carnes en los establecimientos faenadores.

En el ámbito agrícola, el SAG es responsable de la generación de políticas y normas fitosanitarias, protegiendo los intereses de Chile y sus recursos. En este contexto, realiza la fiscalización de recursos silvoagrícolas. Por otra parte es el organismo oficial encargado de la emisión de la certificación fitosanitaria para la exportación de productos silvoagrícolas chilenos. Tiene competencia en la regulación y control de insumos y productos agrícolas, la protección de la sanidad de los recursos productivos agrícolas y forestales y fiscalización de la inocuidad en alimentos e insumos silvoagrícolas.

Las actividades de control y vigilancia del SAG son efectuadas a través de la División de Protección Pecuaria y de la División de Protección Agrícola y Forestal.

Programas de control del SAG que dan origen a notificaciones en la RIAL

ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR	N° Muestras 2014
Programa de Reducción de Patógenos.	Fallos por Salmonella spp. en el Programa Reducción de Patógenos (ciclos de 50 muestras que superan el máximo de resultados positivos para la especie).	5.563
Verificación Oficial de <i>Listeria monocytogenes</i> .	Resultados positivos a <i>Listeria monocytogenes</i> .	1.220
Verificación Oficial y Autocontrol de <i>E. coli</i> O157H7.	Resultados positivos a <i>E. coli</i> O157:H7.	620
Programa Control de Residuos: Monitoreo de dioxinas, furanos y dl-PCB´s 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.	165
Programa de Control de Residuos en Productos Pecuarios.	1. Análisis confirmatorio positivo a sustancias prohibidas. 2. Análisis confirmatorio sobre Límite de Acción (LA).	10.405
Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Productos Hortofrutícolas.	Resultados de muestras que transgreden el RSA y Norma de Autorización de plaguicidas.	1.631

Programas de control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

La misión de SERNAPESCA es fiscalizar el cumplimiento de las normas pesqueras y de acuicultura, proveer servicios para facilitar su correcta ejecución y realizar una gestión sanitaria eficaz, a fin de contribuir a la sustentabilidad del sector y a la protección de los recursos hidrobiológicos y su medio ambiente.

En relación a inocuidad de alimentos, el SERNAPESCA tiene facultades en el control de los productos pesqueros y de acuicultura de exportación, además de otorgar los certificados oficiales correspondientes para el proceso de exportación. A fin de dar cumplimiento a dichas tareas, SERNAPESCA desarrolla diversas actividades de control.

Entre SERNAPESCA y MINSAL existe un convenio en materia de control sanitario de productos hidrobiológicos destinados a consumo humano (Resolución Exenta N° 152, 25 marzo de 2009), el cual reconoce como válidos los resultados, tanto de SERNAPESCA como MINSAL, de los análisis de laboratorio efectuados con motivo de control o vigilancia de la inocuidad de los productos hidrobiológicos.

Programas de control de SERNAPESCA que dan origen a notificaciones en la RIAL

ACTIVIDAD	EVENTOS A NOTIFICAR	N° Muestras 2014
Control de producto final.	Resultados de análisis de laboratorio donde se determina que los productos pesqueros muestreados no dan cumplimiento a los requisitos del RSA.	4.628
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 RSA.	18.801
Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB).	Resultado de monitoreo de áreas PSMB que no dan cumplimiento a los requisitos del RSA.	16.116
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 RSA.	313

Exportaciones chilenas de alimentos en 2014

A objeto de brindar un contexto al Reporte de Notificaciones RIAL 2014, en las siguientes tablas se presenta información relevante sobre volúmenes de exportación de los principales alimentos exportados durante el 2014. Para este fin, los alimentos fueron agrupados en categorías y los mercados, por región de destino.

Categoría Frutas y Verduras Frescas. Exportaciones 2014 (Vol. en toneladas)

Tipo de Producto	Región de Destino						Total
	África	Asia	Europa	L. América	N. América	Oceanía	
Uva de mesa	5.006	169.696	149.284	75.661	330.293	-	729.939
Manzanas rojas	58.788	121.975	151.427	267.872	118.732	-	718.795
Paltas	-	2.071	63.650	14.252	54.611	-	134.584
Peras	3.383	438	46.803	52.766	15.712	-	119.103
Kiwis	1.963	13.754	47.346	28.050	25.021	-	116.134
Manzanas verdes	5.552	2.894	28.454	40.513	15.493	-	92.906
Arándanos	127	6.456	16.538	268	50.998	-	74.387
Cerezas	144	51.036	4.390	3.969	9.005	-	68.544
Naranjas	1.033	1.927	2.303	2.484	58.715	-	66.462
Ciruelas	194	9.559	10.713	12.171	14.304	-	46.940
Otros	2.196	27.633	39.979	26.639	103.480	-	199.928
Total	78.386	407.438	560.888	524.646	796.364	-	2.367.723

Fuente: Elaboración ACHIPIA en base a información proporcionada por ASOEX.

Categoría Frutas y Verduras Procesadas. Exportaciones 2014 (Vol. en toneladas)

Región de Destino							
Tipo de Producto	África	Asia	Europa	L. América	N. América	Oceanía	Total
Conservas	1.309	19.569	66.705	181.655	80.318	2.733	352.289
Deshidratados	2.538	10.558	62.337	36.483	30.154	1.526	143.594
Congelados	-	20.562	32.182	9.526	61.330	12.582	136.183
Jugos	120	22.751	20.222	3.700	76.276	423	123.492
Aceites	1	410	1.719	4.597	4.636	69	11.432
Total	3.968	73.851	183.165	235.961	252.714	17.332	766.990

Fuente: Elaboración ACHIPIA en base a información proporcionada por ODEPA.

Categoría Pescados y Productos de la Pesca. Exportaciones 2014 (Vol. en toneladas)

Región de Destino							
Tipo de Producto	África	Asia	Europa	L. América	N. América	Oceanía	Total
Pescados y mariscos	96.317	284.331	145.168	134.211	157.953	414	818.394
Harina de pescado y otros	1.642	157.931	44.869	9.904	45.849	302	260.497
Aceite de pescado y otros	45	29.097	55.262	7.673	5.637	399	98.112
Conservas de pescados y mariscos	573	15.121	47.261	7.096	14.421	1.561	86.032
Otros	124	6.202	6.226	4.041	4.083	22	20.698
Total	98.701	492.682	298.785	162.925	227.942	2.697	1.283.733

Fuente: Elaboración ACHIPIA en base a información proporcionada por ODEPA.

Categoría Carnes y Productos Cárneos. Exportaciones 2014 (Vol. en toneladas).

Región de Destino							
Tipo de Producto	África	Asia	Europa	L. América	N. América	Oceanía	Total
Carne de cerdo	2.261	123.106	62.189	33.730	14.552	-	235.839
Carne de aves	8.175	27.046	19.678	16.582	47.426	24.994	143.902
Carne de bovinos	108	8.439	1.658	3.430	2.626	114	16.375
Total	10.544	158.591	83.525	53.743	64.604	25.108	396.116

* Solo incluye carnes de cerdo, aves y bovinos.

Fuente: Elaboración ACHIPIA en base a información proporcionada por la División de Protección Pecuaria SAG.

Categoría Leche y Productos Lácteos. Exportaciones 2014 (Vol. en toneladas).

Región de Destino							
Tipo de Producto	África	Asia	Europa	L. América	N. América	Oceanía	Total
Leche condensada	-	-	-	13.409	14.607	-	28.016
Leches en polvo	1.900	6.633	1	14.378	-	-	22.913
Leches y sueros	-	5.043	2	12.750	-	-	17.795
Preparados infantiles	32	-	-	11.629	662	-	12.323
Quesos	-	1.405	790	1.994	4.221	-	8.410
Otros	171	169	176	5.269	3.194	-	8.979
Total	2.103	13.249	971	59.429	22.684	-	98.435

Fuente: Elaboración ACHIPIA en base a Información proporcionada por ODEPA.

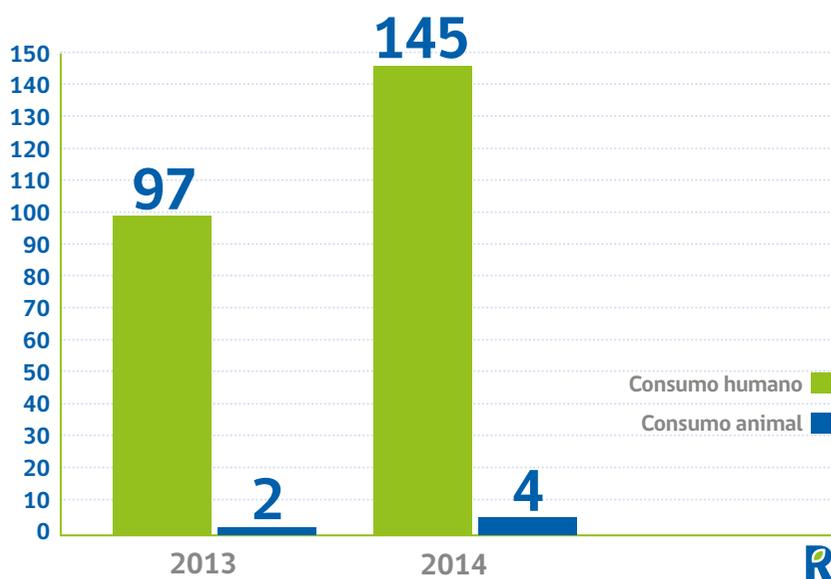
Notificaciones 2014

Análisis del total de notificaciones

El detalle de todas las notificaciones del año 2014, se detallan en el Anexo 2 de este documento.

Al 31 de diciembre de 2014, se registraron un total de 149 notificaciones en la plataforma RIAL, de las cuales 145 correspondieron a alimentos para “consumo humano” y 4 a alimentos para “consumo animal”.

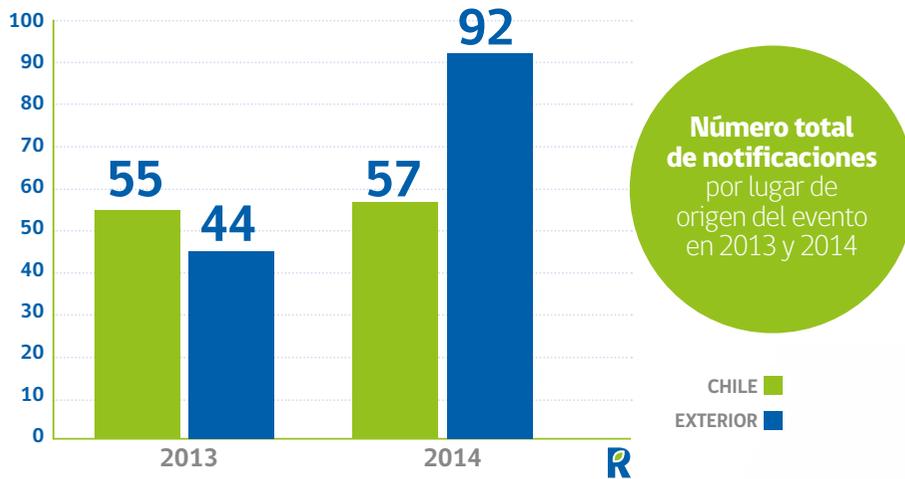
Lo anterior representa un aumento del 50% en la cantidad de notificaciones en relación al año 2013, manteniendo los alimentos para “consumo humano” la mayor cantidad de notificaciones.



Número total de notificaciones
por tipo de alimento en 2013 y 2014.

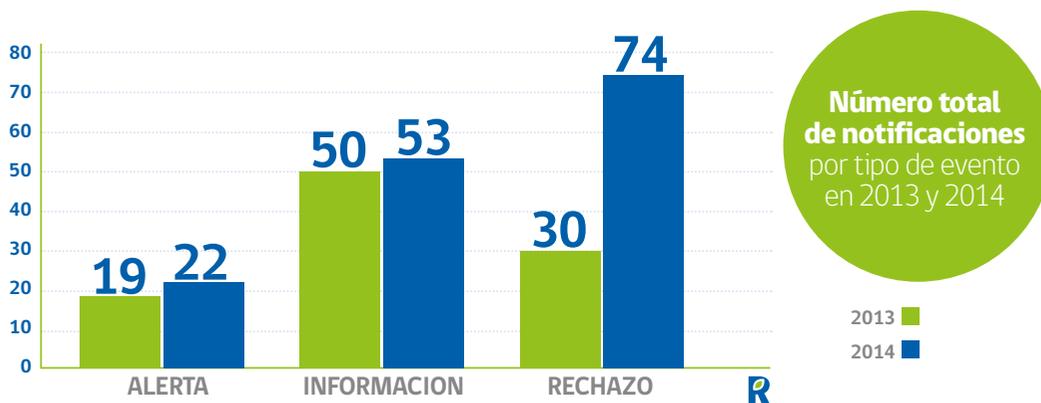
Del total de eventos, 57 correspondieron a notificaciones de alimentos presentes en el mercado nacional y 92 a alimentos exportados a terceros países.

Las notificaciones que tuvieron origen en Chile el año 2014 aumentaron levemente respecto a las registradas en 2013. Sin embargo, en 2014 se verificó un aumento considerable de las notificaciones originadas en el exterior al comparar con las registradas en 2013.



En cuanto a las notificaciones por tipo de evento en 2014, 22 correspondieron a “alerta”, 53 a “información” y 74 a “rechazo”.

Comparado con el año 2013, en 2014 hubo un ligero aumento en la cantidad de alertas y de informaciones. Sin embargo, la cantidad de rechazos experimentó un aumento de un 146% en relación al 2013.



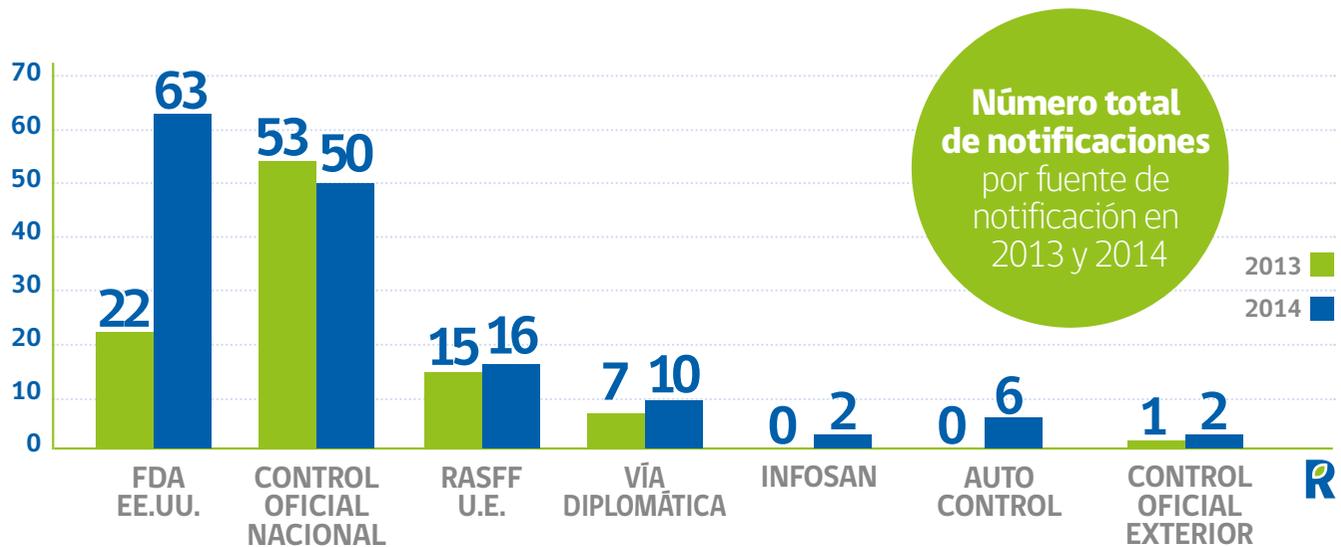
El incremento tanto en el número de notificaciones, así como las notificaciones clasificadas como “rechazo” del exterior, se debe fundamentalmente a eventos verificados en Estados Unidos (EE.UU.). A este respecto es preciso señalar que el año 2013, dichos eventos se comenzaron a incorporar en la plataforma a partir del segundo semestre, en tanto el año 2014, se incorporaron la totalidad de los eventos que tuvieron lugar en dicho mercado.



De los eventos clasificados en el "exterior", tanto en 2013 como en 2014, la mayoría corresponden a notificaciones provenientes de EE.UU., los cuales son publicados por la Food and Drug Administration (FDA). En segundo lugar están las notificaciones de los países de la Unión Europea (U.E.), las cuales son comunicadas al país a través del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). En tercer lugar aparecen las notificaciones comunicadas por terceros países a través de vía diplomática.

En 2014, por primera vez, se registraron notificaciones provenientes de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Las notificaciones de INFOSAN, en general corresponden a eventos ocurridos en terceros países los cuales son notificados a las autoridades competentes de los países miembros para que estas verifiquen la eventual ocurrencia del evento y tomen las medidas correspondientes.

Respecto de los eventos que tienen lugar en Chile, estos son notificados como resultado de actividades de control oficial de los servicios competentes. En 2014, se incluyeron por primera vez, eventos derivados de actividades de autocontrol de empresas de alimentos los cuales son notificados en la RIAL por el servicio correspondiente.



De las 149 notificaciones registradas en 2014, la mayoría correspondió a la categoría “frutas y verduras”, con 92 notificaciones, seguidas por “pescados y productos de la pesca” con 35 y luego por “carnes y productos cárneos” con 12. Esta tendencia se ratifica al comparar con las notificaciones del año 2013.



El hecho que la mayoría de las notificaciones correspondan a dichas categorías de alimentos, tiene directa relación con las características de la matriz de producción de alimentos en el país, de los mercados de destino de las exportaciones y de las características de las actividades oficiales de control de alimentos en el país.

Es así como, al observar las cifras de exportaciones chilenas de alimentos en 2014 en el capítulo 4, se advierte que la categoría “frutas y verduras frescas” lidera las exportaciones, con 2.367.723 toneladas, seguido por “pescados y productos de la pesca” con 1.283.733 toneladas, y en tercer lugar “frutas y verduras procesadas” con 766.990 toneladas. Estos datos son consistentes con el número de notificaciones por categoría de alimento de los años 2013 y 2014.

Por su parte, en el capítulo 3, se detallan los programas oficiales de control y vigilancia de alimentos en el país. Como se puede observar, la programación de las actividades de control tienen un enfoque sectorial según el ámbito de competencia de cada servicio, claramente orientado a las matrices “frutas y verduras” y “carnes y productos cárneos” por parte del SAG, “pescados y productos de la pesca” por parte de SERNAPESCA y en caso del MINSAL enfocado en diversas matrices de alimentos de consumo nacional.

Notificaciones por tipo de alimento

Alimentos para consumo animal

Al 31 de diciembre de 2014, se registraron 4 notificaciones correspondientes a alimentos para consumo animal, de las cuales 2 tuvieron lugar en Chile y 2 se reportaron en el exterior.

El detalle del tipo de evento y tipo de peligro de cada notificación se muestra en las tablas a continuación:

LUGAR	
Exterior	2
Chile	2

TIPO DE EVENTO	
Alerta	1
Información	1
Rechazo	2

TIPO DE PELIGRO	
Biológico	2
Físico	0
Químico	2
Otro	0

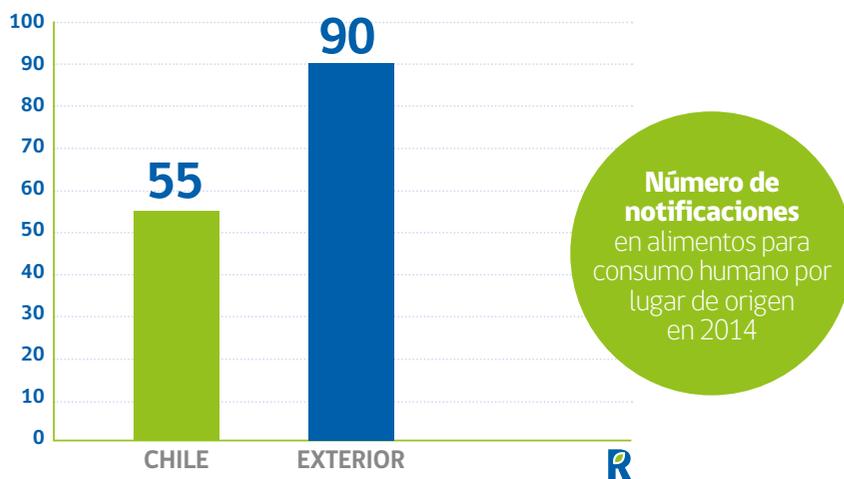
PELIGROS BIOLÓGICOS			
PELIGRO	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Enterobacterias	Harina de pescado	Exterior	España
Salmonella spp.	Harina de pescado	Chile	VIII Región

PELIGROS QUÍMICOS				
PELIGRO	DESCRIPCION	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Plaguicidas no autorizados	s/e*	Pienso s/e	Exterior	Estados Unidos
Dioxinas	s/e	Óxido de zinc	Chile	Región Metropolitana

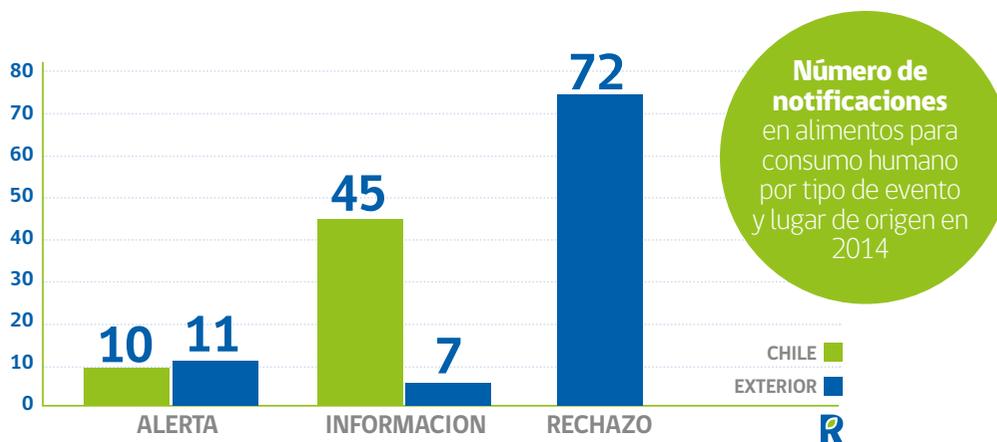
* sin especificar

Alimentos para consumo humano

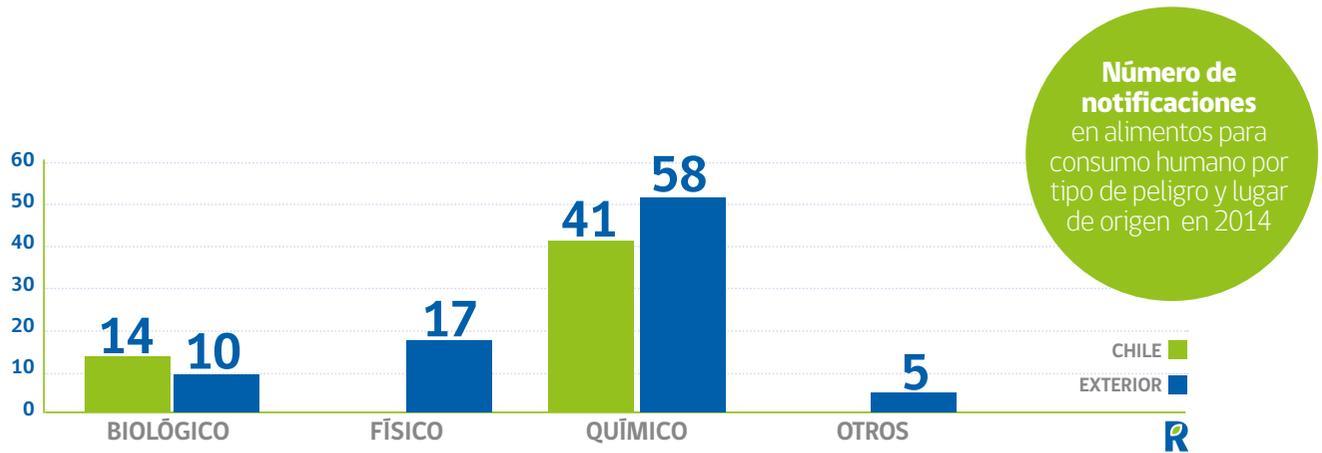
Al 31 de diciembre de 2014, se registraron 145 notificaciones correspondientes a alimentos para consumo humano. De éstas, 55 correspondieron a notificaciones de alimentos presentes en Chile y 90 fueron notificaciones recibidas del exterior.



De acuerdo a la clasificación por tipo de evento, de un total de 145 notificaciones en alimentos de consumo humano, la mayoría corresponden a “rechazo” con 72 notificaciones, seguido por 52 correspondientes a “información”, y finalmente 21 a “alerta”.



En relación a la clasificación por tipo de peligro, la categoría “químicos” tuvo la mayor cantidad de notificaciones durante el 2014, en segundo lugar “biológicos”, seguido por “físicos” y luego “otros peligros”, con 5 notificaciones. Las notificaciones clasificadas en los tipos de peligro “físico” y “otros peligros” provienen todas del exterior.

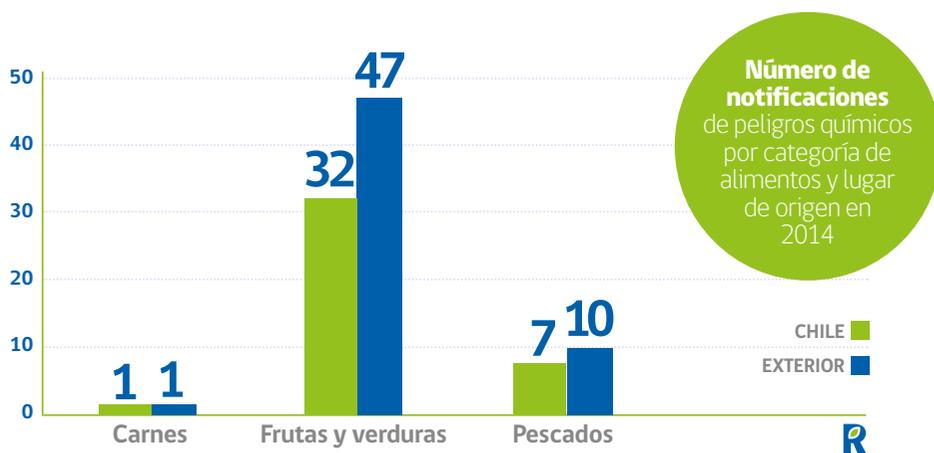


Dado que la mayoría de las notificaciones están relacionadas con los tipos de peligro químico y biológico, a continuación se realiza un análisis con mayor detalle de este tipo de notificaciones.

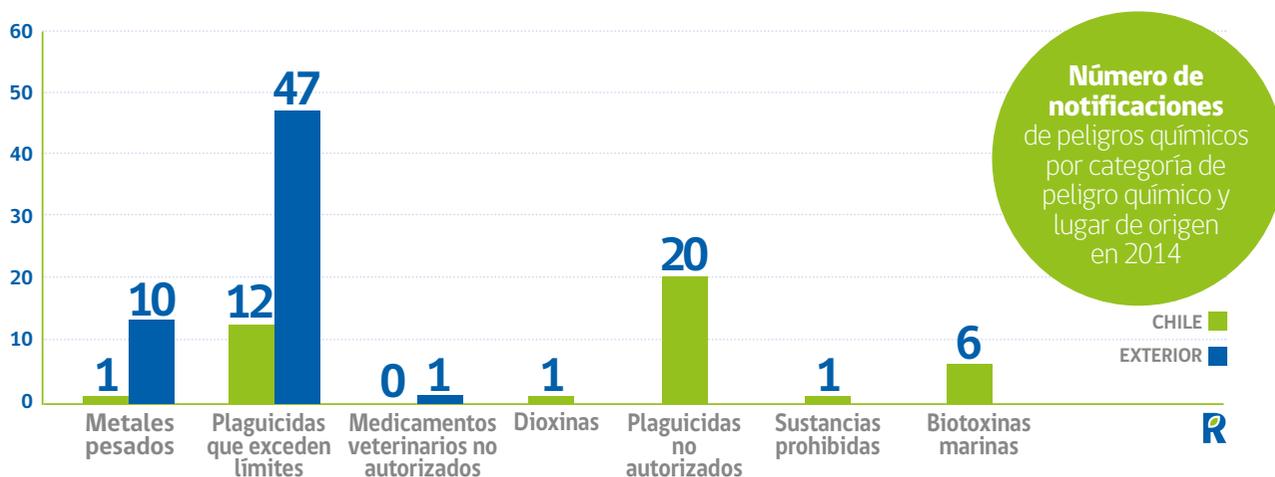


Notificaciones de peligros químicos

Para el caso de los eventos correspondientes a peligros químicos, la mayoría de estos se concentran en la categoría de alimentos “frutas y verduras” con 79 notificaciones, seguido de “pescados y productos de la pesca” con 17 notificaciones y finalmente la categoría de “carnes y productos cárneos” con 2 notificaciones. Salvo la categoría “frutas y verduras” en la que hay una mayor cantidad de notificaciones del exterior, en las otras categorías de alimentos, no hay mayor diferencia en el origen de las notificaciones.

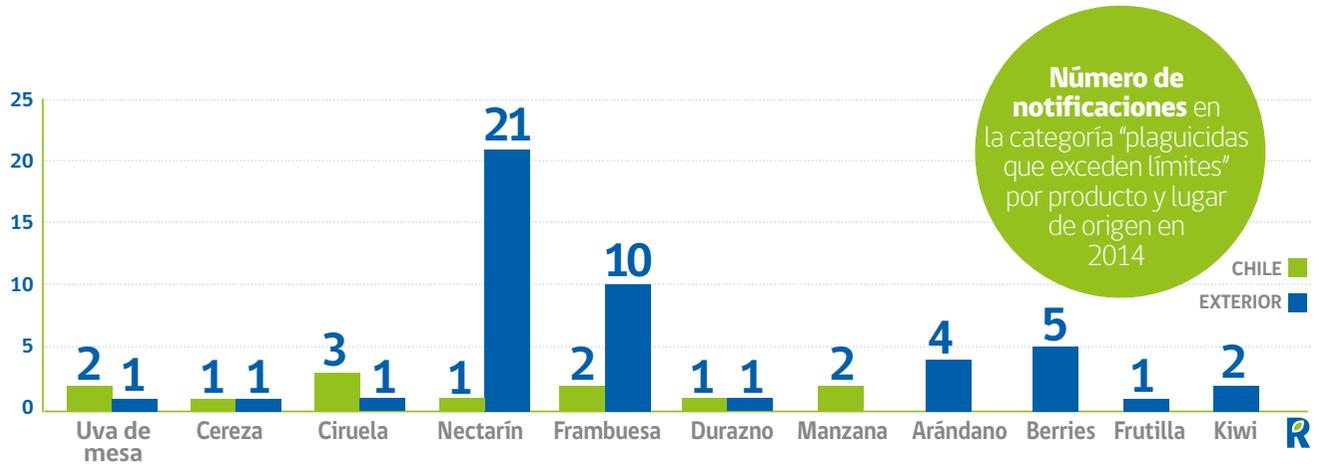


La mayoría de las notificaciones correspondientes a peligros químicos se clasificaron bajo las categorías “plaguicidas que exceden límites”, seguido de “plaguicidas no autorizados” y “metales pesados”.

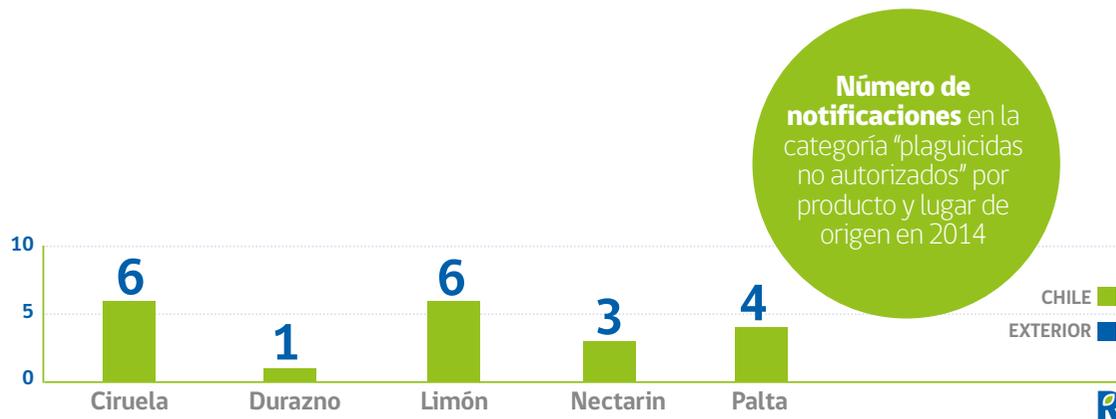


Al analizar los eventos clasificados en “plaguicidas que exceden límites”, se puede observar que la mayoría correspondieron a notificaciones provenientes del exterior en las especies nectarín y frambuesa.

Bajo esta clasificación se registran las notificaciones correspondientes a la detección de residuos de plaguicidas en alimentos en niveles que superan la norma nacional, para el caso de Chile, o la norma del país de destino, para el caso de las notificaciones del exterior.



En la clasificación “plaguicidas no autorizados”, se observa que el total de notificaciones provienen de Chile, y en su mayoría corresponden a las especies ciruela y limón. En esta categoría se clasifican detecciones de residuos de plaguicidas que si bien tienen autorización de uso por parte del SAG, no cuentan con autorización específica para el cultivo en la cual se detectó el residuo, dando cuenta de una mala utilización del plaguicida por parte de los agricultores.



En cuanto a las notificaciones en la categoría “metales pesados”, se evidencia que la mayoría provienen del exterior y corresponden al producto chorito.



Número de notificaciones en la categoría “metales pesados” por producto y lugar de origen en 2014

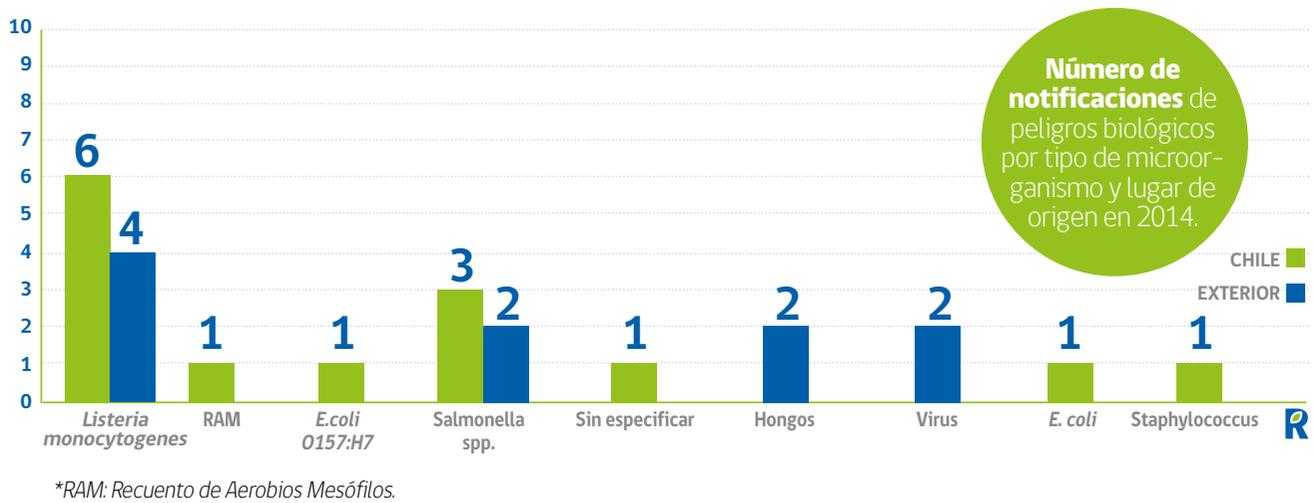
Notificaciones de peligros biológicos

Para el caso de los eventos correspondientes a peligros biológicos, la mayoría de estos se concentran en las categorías “carnes y productos cárneos” con 12 notificaciones, seguido de “pescados y productos de la pesca” con 8 notificaciones y finalmente “frutas y verduras” con 3 notificaciones. Respecto del origen de las notificaciones, las que provienen de Chile están concentradas en las categorías que incluyen “carnes” y “pescados”, y las notificaciones del exterior, además de las categorías de “carnes” y “pescados”, se agregan las categorías “frutas y verduras” y “alimentos de uso infantil”.



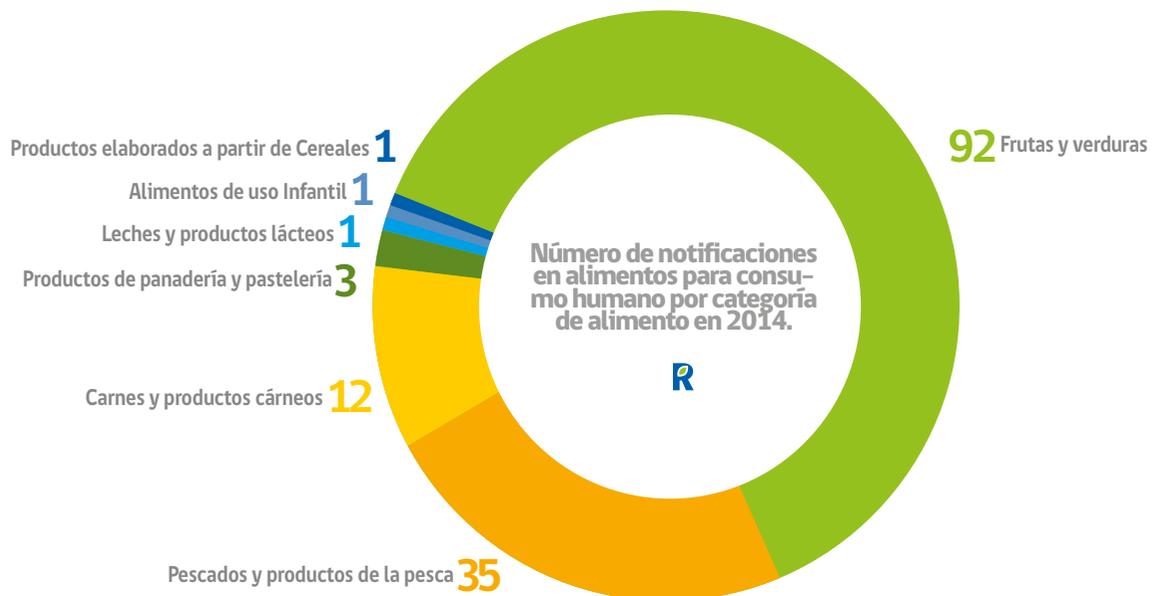
Número de notificaciones de peligros biológicos por categoría de alimento y lugar de origen en 2014.

Se advierte una distribución homogénea en la cantidad de notificaciones por tipo de microorganismo, siendo *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp. los agentes con mayor número de notificaciones en el 2014.



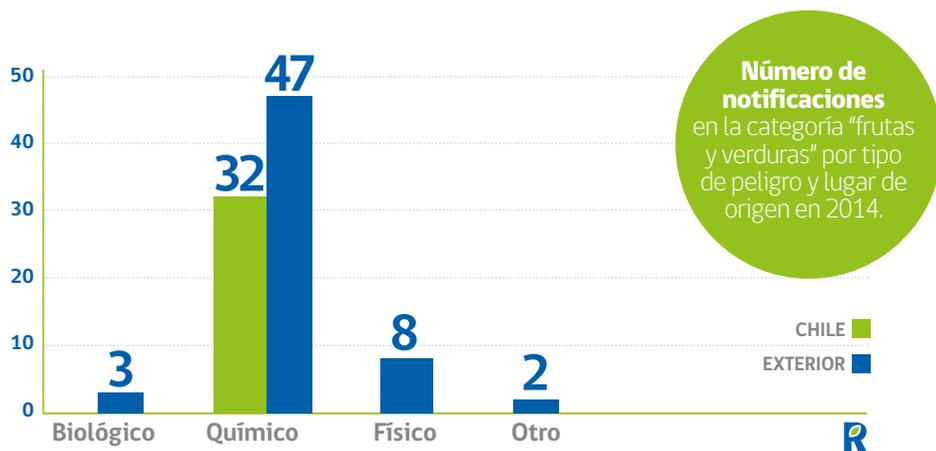
Notificaciones por categoría de alimento

Respecto a las notificaciones en alimentos de consumo humano por categoría de alimento, las categorías más frecuentes son "frutas y verduras" con 92 notificaciones que representan el 63% del total de notificaciones, seguida por "pescados y productos de la pesca" correspondiente al 24% y "carnes y productos cárneos" representando un 8% del total de notificaciones.



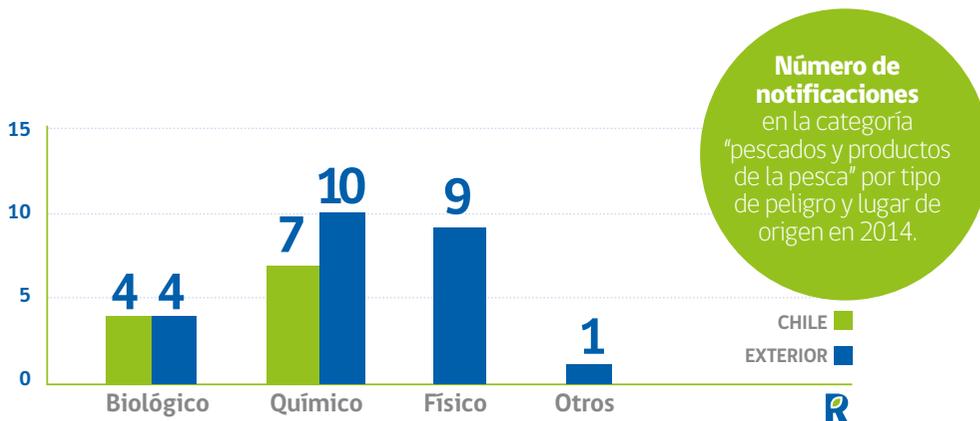
A continuación se presentan en detalle las notificaciones en las categorías “frutas y verduras”, “pescados y productos de la pesca” y “carnes y productos cárneos”.

En la categoría “frutas y verduras”, la mayoría de las notificaciones correspondieron a peligros químicos, provenientes tanto de Chile como del exterior.

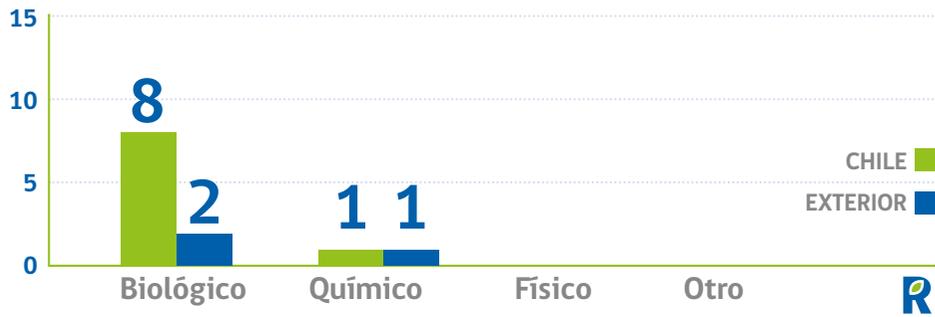


En la categoría “pescados y productos de la pesca”, la mayor cantidad de notificaciones correspondieron a peligros químicos con 17, seguido por peligros físicos y biológicos, con 9 y 8 respectivamente.

Las notificaciones de peligros químicos y biológicos se originaron en Chile en tanto que las notificaciones provenientes del exterior, incluyeron además, peligros físicos y otros peligros.



En la categoría de “carnes y productos cárneos”, la mayoría de las notificaciones corresponden a peligros biológicos, principalmente provenientes de Chile.

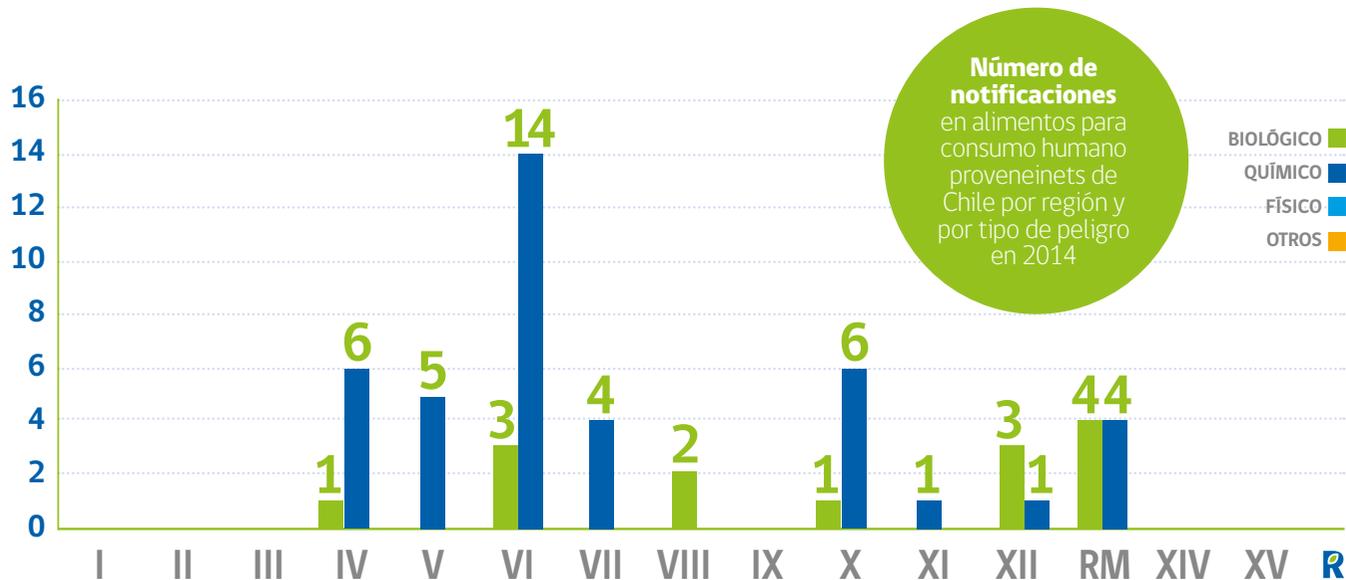


Número de notificaciones en la categoría “carnes y productos cárneos” por tipo de peligro y lugar de origen en 2014.



Notificaciones con origen en Chile

Respecto de las notificaciones en alimentos de consumo humano originadas en Chile, se puede observar que las regiones que acumulan la mayor cantidad de notificaciones son la VI, IV, X y RM. En las regiones I, II, III, IX, XIV y XV no se registraron notificaciones en 2014.

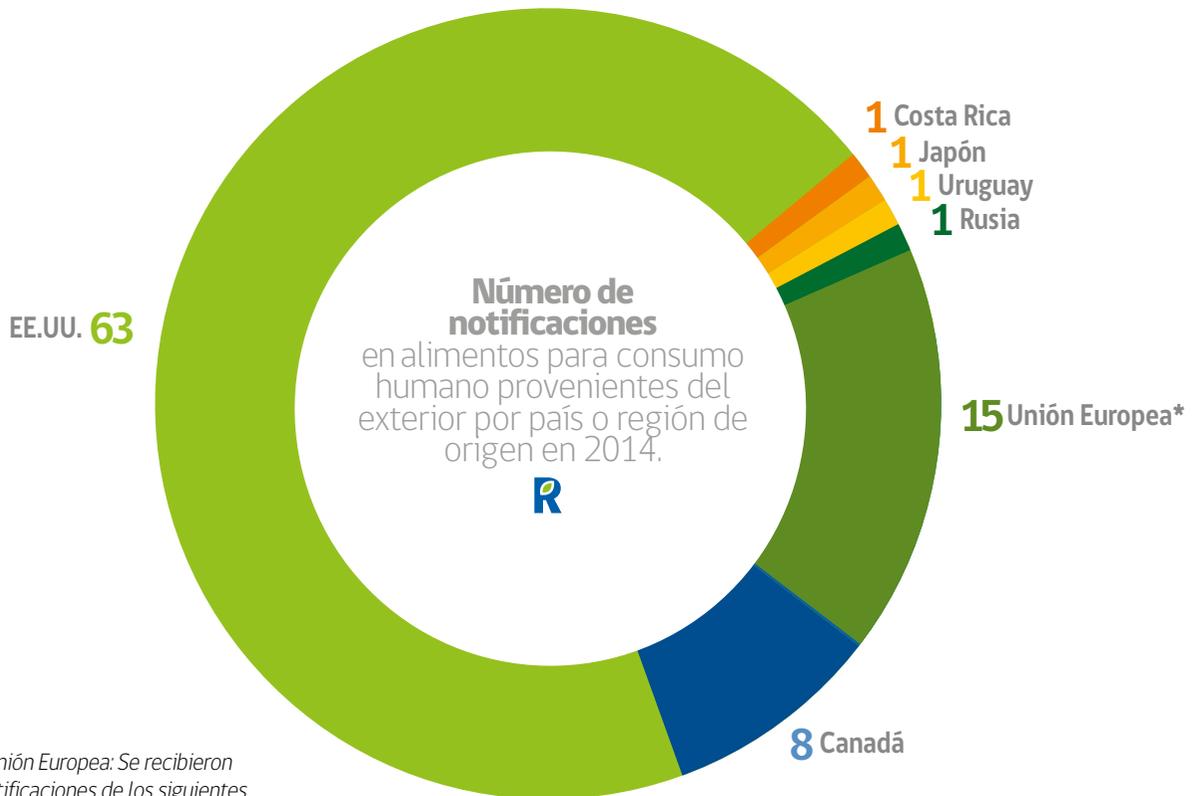


La mayor cantidad de notificaciones en el país corresponden a peligros químicos y se concentran entre las regiones IV y VII, asociados a la categoría “frutas y verduras”, tal como se muestra en el gráfico “Número de notificaciones en la categoría “frutas y verduras” por tipo de peligro y lugar de origen en 2014”. Esto podría deberse a que la producción de frutas y verduras en Chile se concentra mayoritariamente en la zona centro del país. Por esta razón, los programas de control de las autoridades competentes se intensifican en esta zona.

En cuanto a la cantidad de notificaciones correspondientes a peligros biológicos en el país, la mayoría se concentran en las regiones RM, VI, VIII y XII y correspondieron a la categoría “carnes y productos cárneos” de acuerdo a lo indicado por el gráfico “Número de notificaciones en la categoría “carnes y productos cárneos” por tipo de peligro y lugar de origen en 2014”. Esto podría deberse a que en dichas regiones se concentran la mayor cantidad de establecimientos faenadores de carnes (bovinos, ovinos, cerdos y aves) y, por ende, también lo hacen los programas de control de las autoridades competentes.

Notificaciones con origen en el exterior

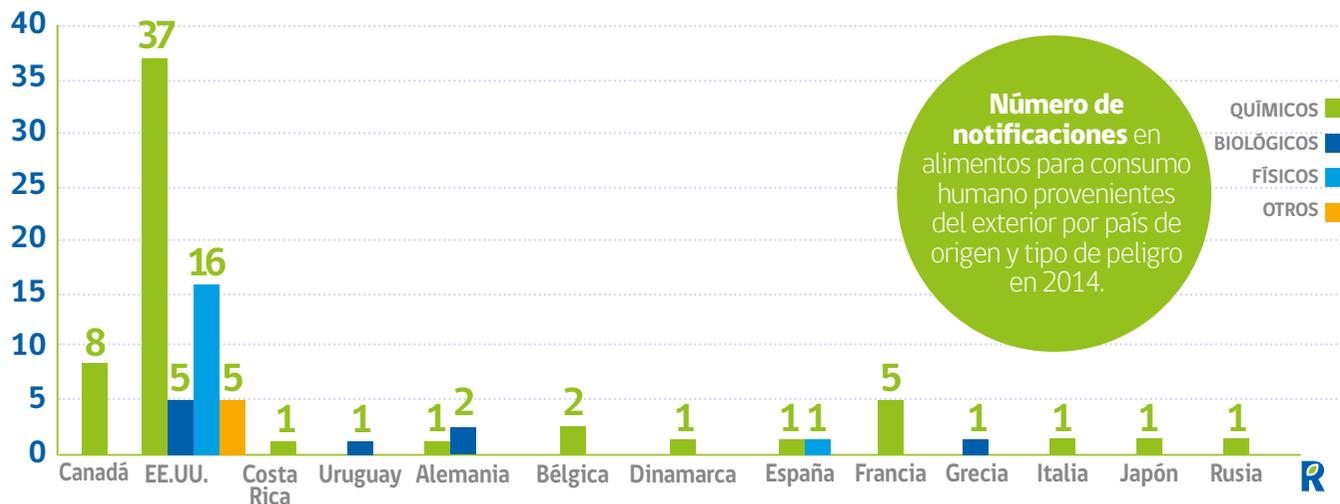
Respecto a las notificaciones provenientes del exterior, se aprecia que un 70% provienen de EE.UU. con 63 notificaciones, seguido de la U.E. con 15 notificaciones realizadas a través del RASFF que representan un 17%, y finalmente Canadá representando aproximadamente el 9% con 8 notificaciones.



**Unión Europea: Se recibieron notificaciones de los siguientes países de la U.E.: Dinamarca, Grecia, Italia, Bélgica, Alemania, España, Francia.*



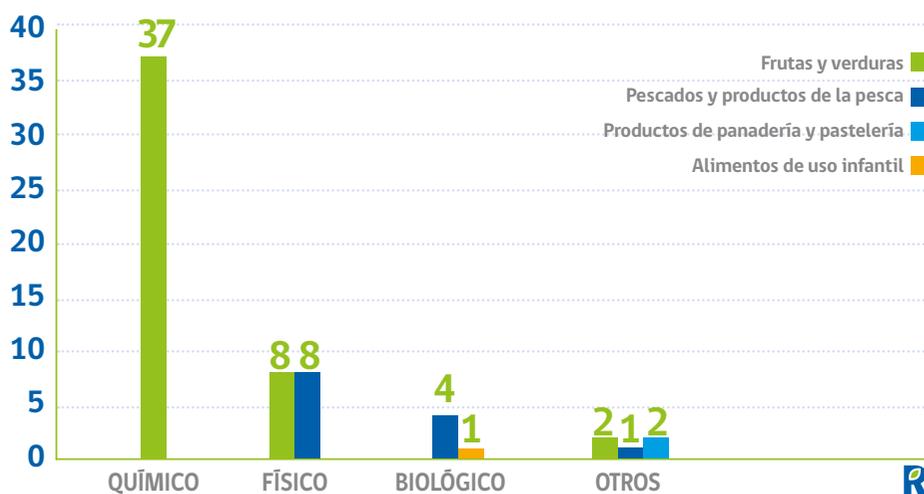
En cuanto al tipo de peligro según país de origen, la mayor cantidad de notificaciones se clasificaron en “peligros químicos”, en su mayoría provenientes de EE.UU., Canadá y Francia.



Número de notificaciones en alimentos para consumo humano provenientes del exterior por país de origen y tipo de peligro en 2014.

Debido a que EE.UU. representa la gran mayoría de notificaciones de alimentos de consumo humano, a continuación se presenta el detalle de las notificaciones provenientes de este país por tipo de peligro y categoría de alimento.

La mayoría de las notificaciones provenientes de EE.UU. corresponden a peligros químicos detectados en “frutas y verduras”, seguido de peligros físicos en las categorías “frutas y verduras” y “pescados y productos de la pesca”.



Número de notificaciones provenientes de EE.UU. por tipo de peligro por categoría de alimento en 2014.

Consideraciones finales

Respecto de los objetivos de la RIAL, se puede notar que la mayoría de las notificaciones presentadas en este reporte, fueron gestionadas adecuadamente por los servicios competentes, los cuales adoptaron las medidas preventivas o correctivas correspondientes, tanto para el caso de notificaciones nacionales, como del exterior, contribuyendo a garantizar la salud de los consumidores a través de la adecuada gestión por parte de las autoridades competentes, proporcionando una adecuada respuesta a terceros países en aquellos eventos en que fue requerido.

Cabe destacar que ningún evento notificado en la RIAL durante 2014 tuvo connotación de gravedad, en cuanto a que no estuvieron asociados a enfermedades transmitidas por los alimentos y, más bien, fueron resultado de las actividades regulares de control de alimentos de las autoridades competentes, tanto en el ámbito nacional como internacional.

Respecto de las notificaciones provenientes del exterior, se advierte que en su mayoría provienen de los Estados Unidos y la Unión Europea, los cuales son dos de los principales mercados de destino de las exportaciones chilenas de alimentos y cuentan con robustos sistemas de control y sistemas formales de notificación de eventos, lo que permite que se vean reflejados en la RIAL.

Sin embargo, otras importantes regiones de destino de las exportaciones chilenas de alimentos como Asia y Medio Oriente, no aparecen con notificaciones en este reporte. Lo anterior, nos impide asegurar que no se hayan verificado eventos de inocuidad que involucren alimentos chilenos exportados a dichos mercados. Sólo algunos países de estas regiones disponen de canales formales de notificación de eventos de inocuidad de alimentos, por lo que ACHIPIA, en coordinación con ODEPA y DIRECON, se encuentran trabajando en la incorporación de nuevos puntos de contacto en las representaciones diplomáticas de Chile en el exterior, con el objetivo de

asegurar la notificación oportuna de los eventos que tengan lugar en dichos países.

Respecto de las notificaciones originadas en Chile, estas se concentran en algunas regiones del país, lo cual se podría atribuir a que los principales rubros de producción de alimentos están asociados a determinados territorios, y además a que los programas oficiales de control de alimentos se concentran ellos. Tanto en 2013 como en 2014, no hubo notificaciones de rechazos de alimentos importados. Para el año 2015 se está trabajando de manera conjunta con el Ministerio de Salud a efecto de comenzar a incorporar este tipo de notificaciones en la RIAL.

En cuanto a los tipos de peligro, en 2014, la mayor cantidad de notificaciones estuvieron asociadas a la presencia de peligros químicos y biológicos ratificando la tendencia del año 2013. Los eventos asociados a los tipos de peligro físico y otros peligros, en 2014, sólo fueron notificados en el exterior, lo cual deja en evidencia que algunos mercados de destino de las exportaciones chilenas de alimentos están considerando este tipo de peligros en sus programas habituales de control de alimentos.

En cuanto a las categorías de alimentos, en 2014, la mayor cantidad de notificaciones tanto en Chile como en el exterior, estuvieron asociadas a “frutas y verduras”, seguido de “pescados y productos de la pesca” y “carnes y productos cárneos”.

Al analizar en detalle las notificaciones referidas a peligros biológicos, se advierte que los eventos con origen en Chile, están todos asociados a categorías “carnes y productos cárneos” y “pescados y productos de la pesca”. En los eventos originados en el exterior, se observa similar tendencia, sin embargo hubo tres notificaciones asociadas a peligros biológicos (virus) en la categoría “frutas y verduras”.

Anexos

Anexo 1:

Clasificación de tipos de peligros y categorías de alimentos en la RIAL

PELIGROS BIOLÓGICOS	PELIGROS QUÍMICOS
E. coli	Aditivos no autorizados
<i>E. coli</i> O157:H7	Aditivos que exceden límites
Enterobacterias	Alteración de pH
Hongos	Biotoxinas marinas
Levaduras	Dioxinas
<i>Listeria monocytogenes</i>	HAP (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos)
Microorganismos no especificados	Histaminas
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	Medicamentos veterinarios no autorizados
Salmonella spp.	Medicamentos veterinarios que exceden límites
Staphylococcus	Metales pesados
Termófilos	Micotoxinas
Virus	Migraciones
	Monóxido de Carbono
	Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)
	Plaguicidas no autorizados
	Plaguicidas que exceden límites
	Presencia de cloro
	Sustancias prohibidas
	Trimetilamina (TMA)

PELIGROS FÍSICOS

Alteraciones organolépticas
 Coagulación
 Alteración de pH
 Cuerpos extraños
 Descongelamiento/falla cadena de frío
 Deterioro
 Presencia de larvas/insectos
 Semillas tóxicas

OTROS PELIGROS

Comercialización ilegal
 Defectos de enlatado
 Defectos de etiquetado
 Importación ilegal
 Otros

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Alimentos de uso infantil
 Azúcares y miel
 Bebidas
 Bebidas alcohólicas
 Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
 Carnes y productos cárneos
 Comidas y platos preparados
 Conservas
 Estimulantes y fruitivos
 Frutas y verduras
 Helados y mezclas para helados
 Huevo y ovo productos
 Leche y productos lácteos
 Pescados y productos de la pesca
 Piensos
 Productos de confitería
 Productos de panadería y pastelería
 Productos elaborados a partir de cereales
 Productos grasos
 Salsas, aderezos, especias y condimentos
 Otros tipos de alimentos

Anexo 2: Clasificación de tipos de peligros y categorías de alimentos en la RIAL

PELIGROS BIOLÓGICOS			
PELIGRO	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
E. coli	Merluza	Chile	VIII Región
E. coli O157:H7	Hamburguesa	Chile	X Región
Enterobacterias	Harina de pescado	Exterior	España
Hongos	Nuez	Exterior	Grecia
Hongos	Probiótico	Exterior	Estados Unidos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Mortadela	Chile	XII Región
<i>Listeria monocytogenes</i>	Queso chanco	Chile	VIII Región
<i>Listeria monocytogenes</i>	Salmón	Exterior	Estados Unidos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Jamón serrano	Chile	VI Región
<i>Listeria monocytogenes</i>	Salchicha de pollo	Chile	Región Metropolitana
<i>Listeria monocytogenes</i>	Mortadela de pollo	Chile	Región Metropolitana
<i>Listeria monocytogenes</i>	Chorizo	Chile	Región Metropolitana
<i>Listeria monocytogenes</i>	Langostino	Exterior	Estados Unidos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Langostino	Exterior	Estados Unidos
<i>Listeria monocytogenes</i>	Langostino	Exterior	Estados Unidos
Microorganismos n/e	Cereal	Chile	XII Región
RAM	Salmón	Chile	Región Metropolitana
Salmonella spp.	Merluza	Chile	XII Región
Salmonella spp.	Nuggets de pollo	Exterior	Uruguay
Salmonella spp.	Pechuga de pollo	Exterior	Dinamarca
Salmonella spp.	Carne de cerdo	Chile	VI Región
Salmonella spp.	Carne de cerdo	Chile	VI Región
Salmonella spp.	Harina de pescado	Chile	VIII Región
Staphylococcus spp.	Langostino	Chile	IV Región
Virus	Berries	Exterior	Alemania
Virus	Arándano	Exterior	Alemania

PELIGROS FÍSICOS

PELIGRO	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Alteraciones Organolépticas	Pasa	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Pasa	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Pasa	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Trucha	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Trucha	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Trucha	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Arándano	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Mora	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Pasa	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Pasa	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Róbaló	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Pez espada	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Almendra	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Chorito	Exterior	España
Alteraciones Organolépticas	Fauces de pescado	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Fauces de pescado	Exterior	Estados Unidos
Alteraciones Organolépticas	Salmón	Exterior	Estados Unidos

OTROS PELIGROS

PELIGRO	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Defectos de Etiquetado	Almendra	Exterior	Estados Unidos
Defectos de Etiquetado	Almendra	Exterior	Estados Unidos
Defectos de Etiquetado	Abalón	Exterior	Estados Unidos
Defectos de Etiquetado	Galleta	Exterior	Estados Unidos
Defectos de Etiquetado	Galleta	Exterior	Estados Unidos

PELIGROS QUÍMICOS				
PELIGRO	DESCRIPCION	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Almeja	Chile	X Región
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Chorito	Chile	X Región
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Chorito	Chile	X Región
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Almeja	Chile	X Región
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Almeja	Chile	X Región
Biotoxinas marinas	Toxinas lipofílicas	Almeja	Chile	X Región
Dioxinas	s/e	Óxido de zinc	Chile	Región Metropolitana
Dioxinas	s/e	Carne de pollo	Chile	Región Metropolitana
Med. veterinarios no autorizados	Cloranfenicol	Carne de cerdo	Exterior	Rusia
Metales pesados	Mercurio	Bacalao	Chile	XII Región
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	España
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Italia
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Francia
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Bélgica
Metales pesados	Mercurio	Pez espada	Exterior	Francia
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Bélgica
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Francia
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Francia
Metales pesados	Cadmio	Chorito	Exterior	Francia
Metales pesados	Mercurio	Pez espada	Exterior	Alemania
Plaguicidas no autorizados	s/e	Pienso	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	Nectarín	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	Durazno	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Nectarín	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Nectarín	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Ciruela	Chile	Región Metropolitana
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Ciruela	Chile	VII Región
Plaguicidas no autorizados	2,4 D	Limón	Chile	IV Región
Plaguicidas no autorizados	2,4 D	Limón	Chile	IV Región

PELIGROS QUÍMICOS

PELIGRO	DESCRIPCION	PRODUCTO	LUGAR	PAÍS /REGIÓN
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Berries	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Ciruela	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Durazno	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	Imidacloprid	Uva de Mesa	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	Imidacloprid	Uva de Mesa	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	Chlorotalonil	Cereza	Chile	XI Región
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Nectarín	Chile	Región Metropolitana
Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	Ciruela	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	Abamectina	Frambuesa	Chile	VII Región
Plaguicidas que exceden límites	Metomilo	Durazno	Chile	V Región
Plaguicidas que exceden límites	Metamidofos	Frambuesa	Chile	VII Región
Plaguicidas que exceden límites	Pirimetanil	Manzana	Chile	VII Región
Plaguicidas que exceden límites	Metamidofos	Manzana	Chile	VI Región
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Berries	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Berries	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Berries	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	Iprodione	Arándano	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	Iprodione	Arándano	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Frambuesa	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	Iprodione	Kiwi	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	Indoxicarb	Uva de Mesa	Exterior	Canadá
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Nectarín	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Nectarín	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Nectarín	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Nectarín	Exterior	Estados Unidos
Plaguicidas que exceden límites	s/e	Nectarín	Exterior	Estados Unidos
Sustancias prohibidas	s/e	Galleta	Chile	Región Metropolitana

*sin especificar.



Agencia Chilena para
la Calidad e Inocuidad
Alimentaria

www.achipia.cl

La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), tiene como objetivo implementar la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos y coordinar y conducir la institucionalidad del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, a través de la ejecución de acciones y la coordinación e integración de los organismos con competencias en inocuidad y calidad alimentaria.