



.....

Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria

para el Sistema
Nacional
de Inocuidad y
Calidad Alimentaria

.....



Área Soporte al Análisis de Riesgo



ACHPIA
Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria



Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria

para el Sistema
Nacional
de Inocuidad y
Calidad Alimentaria

2016



ACHIPIA
Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria

Tabla de Contenidos

1. INTRODUCCIÓN	5
2. ANTECEDENTES	6
3. OBJETIVO DE LA HERRAMIENTA	6
4. FUNCIONALIDAD	6
5. PRODUCTOS	10
6. PROCEDIMIENTO DE GENERACIÓN DE PRODUCTOS OBIC	11

1. Introducción

El progresivo crecimiento poblacional, el fenómeno de la globalización, el aumento del comercio de alimentos y, recientemente, el cambio climático han provocado que la cadena alimentaria mundial sea cada vez más larga y compleja, repercutiendo directamente en la aparición de nuevos peligros alimentarios que pueden afectar la inocuidad de los alimentos. Esta nueva situación, representa un desafío para las autoridades de los países y ha cambiado el paradigma del control de alimentos desde un sistema reactivo a uno preventivo e integrado. Bajo este contexto, el análisis de riesgo se ha transformado en la piedra angular para la determinación de nuevos peligros y del riesgo que representan para los consumidores, haciendo indispensable el acceso a información confiable, de calidad, de acceso oportuno y al alcance de todos.

En el Decreto N°831 del Ministerio Secretaría de la Presidencia, publicado el 21 de octubre de 2005, que crea la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), se manifiesta la necesidad de abordar de manera integral el desafío de mejorar los estándares de desempeño del país en materia de inocuidad y calidad alimentaria, lo cual exige el perfeccionamiento de la institucionalidad pública. Esto implica integrar y aunar esfuerzos de los distintos organismos públicos, de forma coordinada y dirigiendo sus acciones a través del establecimiento de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

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

A partir de lo anterior, la Agencia ha establecido como uno de sus objetivos estratégicos el coordinar y dar soporte al análisis de riesgo en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Para llevar a cabo este objetivo, se hace necesario contar con herramientas que permitan alimentar de información tanto al Proceso de Análisis de Riesgo (PAR) como al Sistema en general, como la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), el Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA) y, recientemente, el Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC).

¹ Modificado por el Decreto N°162 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, publicado el 05 de abril de 2011.

2. Antecedentes

Para surtir de información relevante, confiable, oportuna y actualizada sobre inocuidad y calidad alimentaria al Sistema, se requiere realizar un monitoreo continuo de la coyuntura² nacional e internacional en la materia. Una forma de abordar esta tarea, se basa en el monitoreo diario de las múltiples fuentes de información electrónica existentes. Si bien esta labor permitiría recolectar la información necesaria, la categorización y posterior análisis de la información no se realizarían con la celeridad requerida, dificultando la obtención rápida y oportuna de información por parte de los diversos actores pertenecientes al Sistema.

En razón de lo anterior y para abordar este tema, ACHIPIA desarrolló el **Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC)**.

3. Objetivo de la herramienta

Identificar, recopilar y categorizar información relevante en inocuidad y calidad alimentaria de manera automática, oportuna, sistemática y permanente, con el fin de identificar tempranamente peligros/riesgos alimentarios, nacionales y en el exterior, así como también patrones o tendencias que puedan afectar la salud pública y el desarrollo competitivo de la industria de los alimentos.

4. Funcionalidad

El OBIC es una herramienta informática que permite al usuario obtener de forma rápida un panorama o estado de la situación del momento sobre temas de inocuidad y calidad de alimentos, lo que involucra elementos como peligros emergentes, brotes, recalls o cambios normativos, ya sea a nivel nacional como internacional, a través de un continuo monitoreo de casi 200 sitios web especializados u oficiales³ seleccionados para este propósito por la calidad de su contenido, lo que permite a los usuarios de la plataforma, tener acceso a información de calidad, confiable y oportuna. Al ser una herramienta basada en la web, permite acceder a la información ofrecida desde cualquier lugar del mundo por parte de los usuarios.

² Coyuntura: entendida como combinación de factores y circunstancias que se presentan en un momento determinado y que puedan afectar a la inocuidad y/o calidad de los alimentos y, por ende, la salud pública y/o el desarrollo competitivo de la industria alimentaria.

³ Sitios web especializados u oficiales: sitios web de autoridades competentes, organismos internacionales, medios especializados en materia de inocuidad y calidad de alimentos, diarios oficiales, prensa, entre otros.

La información proporcionada por la herramienta, se clasifica en dos categorías:

4.1 Noticias

Corresponde a información relacionada con inocuidad y calidad de alimentos (por ejemplo brotes, recalls de alimentos o peligros emergentes) provenientes de sitios web especializados u oficiales³, identificada por el OBIC.

A través de la plataforma se puede acceder a la información clasificada como “Noticias” de las siguientes formas:

Ranking de noticias:

Esta sección permite acceder a un ranking de las noticias con los 10 términos más frecuentemente encontrados por el OBIC. La herramienta, automática y permanentemente, busca y clasifica información de interés en los sitios web seleccionados, para lo cual utiliza palabras claves o términos específicos, los que fueron seleccionados para este propósito por su importancia en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria, como nombres de contaminantes, microorganismos, entre otros términos. El resultado de esta búsqueda se traduce en un ranking de las noticias con los 10 términos más frecuentemente encontrados por el OBIC, tanto a nivel nacional como internacional. Este ranking, entrega un panorama de los acontecimientos más mencionados y con mayor cobertura mediática en temas de inocuidad y calidad alimentaria en Chile y el mundo, información que es de interés para los actores involucrados en el Sistema.

Búsqueda de noticias:

Esta sección permite acceder a las noticias que no alcanzaron a aparecer en el ranking de noticias, debido a que las palabras claves o términos específicos no fueron mencionados con la frecuencia necesaria.

Noticias históricas (a partir de 2016 en adelante):

Esta sección permite realizar búsquedas libres de noticias utilizando el término que el usuario desee (no está restringido a la selección de las palabras claves o términos específicos establecidos para el ranking de noticias). Esta sección no considera la temporalidad de las noticias, es decir, no solo busca noticias actuales sino que también puede encontrar noticias no actuales o antiguas, considerando como antiguas las almacenadas en esta plataforma a partir de su implementación en el año 2016.

4.2 Normas

Corresponde a modificaciones en las normativas y leyes nacionales e internacionales en materia de inocuidad y calidad alimentaria identificadas por el OBIC. Por medio de la plataforma se puede obtener información sobre:

Últimas normas publicadas:

Esta sección entrega un listado de las 10 últimas modificaciones normativas ordenadas por fecha, desde la más nueva a la más antigua, tanto en el ámbito nacional como internacional. El OBIC realiza esta operación a través de una búsqueda automática, utilizando los mismos términos específicos o palabras claves utilizadas para el ranking de noticias. Las fuentes de información utilizadas para este propósito corresponden a sitios webs de los diarios o gacetas oficiales de una amplia gama países. A través de esta funcionalidad, el OBIC permite detectar los cambios normativos en inocuidad y calidad alimentaria en forma rápida y fácil, ahorrando tiempo al usuario dado que este tipo de información suele estar desperdigada en múltiples fuentes y mezclada con diversos otros temas.

Repositorio de normas:

En esta sección, a diferencia de la anterior, el usuario puede realizar una búsqueda específica que dará como resultado el listado de normas encontradas asociadas al término utilizado en la búsqueda.

4.3 Notificaciones OMC

Adicionalmente, el OBIC posee una sección en donde se publican actualizaciones de notificaciones de la Organización Mundial de Comercio (OMC), las cuales se encuentran divididas en notificaciones de Medidas Sanitarias y Fitosanitarios (MSF) y notificaciones de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), información de suma utilidad para los actores involucrados en el comercio de alimentos entre países, tanto del sector público como privado.

En términos generales, el OBIC es una herramienta de gran utilidad para los diferentes actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, ya que permite facilitar la búsqueda de información en la materia, la que usualmente se encuentra desperdigada en múltiples fuentes, haciendo más eficiente este proceso. Además, la particularidad de que las fuentes de donde provienen los resultados de las búsquedas correspondan a sitios web seleccionados por la calidad y confiabilidad de su contenido, le agrega valor a la herramienta confiriéndole una utilidad sustantiva en cuanto al acceso de la información por el sector agroalimentario.

4.4 Usuarios

La herramienta posee los siguientes tres tipos de usuarios:

A

Observador

Posee acceso a la página inicial de la herramienta, pudiendo visualizar el ranking de las noticias nacionales e internacionales, además de las últimas normas modificadas.

B

Analista

Además de visualizar los elementos del usuario observador, puede visualizar las noticias históricas, el repositorio de normas y realizar búsquedas específicas, a través del motor de búsqueda incorporado en la herramienta. Así mismo, este tipo de usuario podrá tener acceso a cualquier otra información presentada dentro de la herramienta, pero sin permiso de edición de los contenidos.

C

Administrador

además de visualizar los elementos del usuario analista, tiene los permisos para modificar los distintos listados que permiten la recopilación de la información y su posterior clasificación. Adicionalmente, el administrador podrá crear, eliminar, editar y/o reordenar los filtros, lo que permite la flexibilidad requerida en el sistema. También podrá marcar o desmarcar los filtros específicos como "prioritarios". Este usuario podrá crear otros usuarios del mismo tipo, así como usuarios del tipo "observador" y "analista", sin límite del número de usuarios.

ACHIPIA es la encargada del funcionamiento de la herramienta, es decir, es el usuario administrador, por lo que cualquier profesional del área o público general podrá hacer uso de esta herramienta a través la solicitud de suscripción mediante el sitio web de ACHIPIA.

5. PRODUCTOS

La información generada por el OBIC tiene el propósito de ser transmitida oportunamente a los actores claves del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Para esto cuenta con los siguientes productos de difusión:

A

Minutas técnicas a autoridades y contrapartes

Estas minutas se realizan en respuestas a coyunturas en materia de inocuidad y calidad alimentaria que puedan afectar la salud pública y/o el intercambio internacional de alimentos. Su objetivo es entregar información técnica, actualizada y veraz a las autoridades de los servicios públicos involucrados en el evento u otras partes interesadas, sobre el peligro/riesgo involucrado en el evento, las medidas de mitigación, entre otros datos.

B

Boletines con información técnica de interés (InfoACHIPIA)

Contienen información sobre temas coyunturales en inocuidad y calidad de alimentos. Su objetivo es contribuir al conocimiento científico y técnico en temas de inocuidad y calidad alimentaria, por medio de la distribución de información objetiva y de base científica sobre temas coyunturales relacionados a todos los actores del Sistema (sector público, privado, académico y consumidores). Los boletines son distribuidos por medio de correo electrónico a una lista de alrededor de 6.000 profesionales del área pertenecientes al sector público, privado y la academia y además puestos a disposición de los consumidores, a través de la página web de ACHIPIA. contenidos.

C

Material de difusión para la población general

Contienen información sobre temas coyunturales respecto a inocuidad y calidad de alimentos destinada a la población en general. La información es distribuida a la población a través de noticias en el sitio web de ACHIPIA, folletos informativos, entre otros.

6. PROCEDIMIENTO DE GENERACIÓN DE PRODUCTOS OBIC

Con el objetivo de identificar temas relevantes y/o modificaciones normativas en inocuidad y calidad alimentaria que puedan tener posibles repercusiones en nuestro país, y de informar oportunamente a los distintos actores del Sistema, la ACHIPIA realiza una revisión diaria del ranking de noticias y el listado de las últimas modificaciones normativas (nacional e internacional), considerando para esto los siguientes criterios:

**Potencial riesgo
al consumidor
nacional**

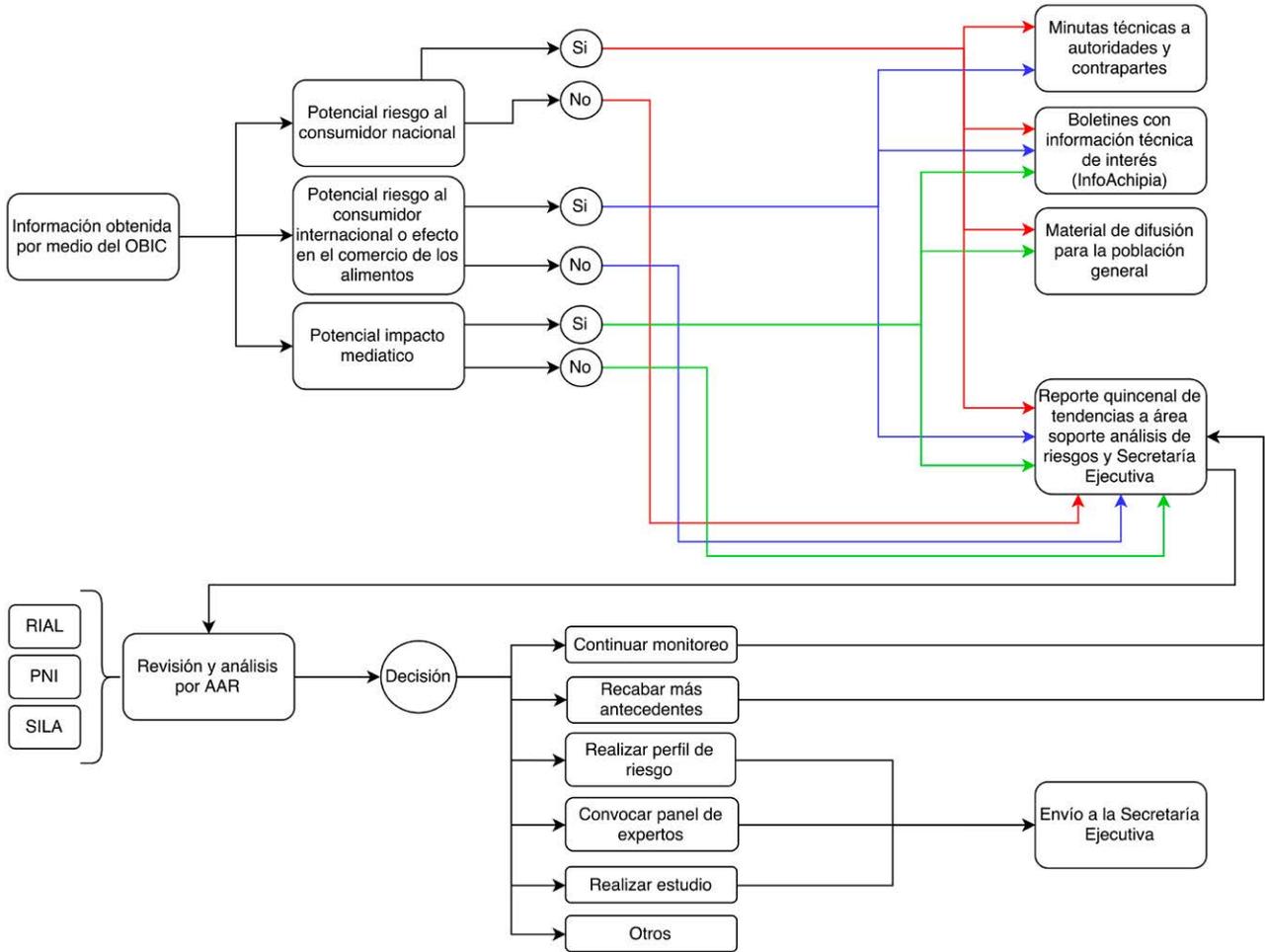
**Potencial riesgo
al consumidor
internacional o efecto
en el comercio de los
alimentos**

**Potencial impacto
mediático**

En la eventualidad de detectarse alguna información que cumpla con uno o más de los criterios antes mencionados, se procederá a decidir qué producto se utilizará para difundirla, según el árbol de decisión que se presenta más adelante.

Toda la información generada por el OBIC, cumpla o no con los criterios anteriormente mencionados, será notificada al Área de Soporte al Análisis de Riesgo y a la Secretaría Ejecutiva de ACHIPIA, por medio de un reporte quincenal de tendencias. Este reporte, será analizado tomando en consideración otras fuentes de información, como son el SILA, la RIAL y los Programas Nacionales Integrados (PNIs), para posteriormente determinar el camino a seguir.

El proceso mencionado anteriormente puede verse en mayor detalle en el siguiente árbol de decisión:





ACHIPIA
Agencia Chilena para la Calidad
e Inocuidad Alimentaria