



APEC y su vínculo con la inocuidad de alimentos

El 13 de mayo 2017, se llevó a cabo la sexta conferencia del Food Safety Cooperation Forum en Ha Noi, Vietnam, en la cual se realizó un seguimiento de las metas y objetivos en inocuidad alimentaria y se acordaron las prioridades de trabajo futuro. En la oportunidad, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), como parte de la delegación chilena, expuso el trabajo y progreso de sus proyectos hasta la fecha.

1. Antecedentes

El Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC) es un foro económico cuyo objetivo es generar una mayor prosperidad para la población de la región, mediante la promoción de un crecimiento equilibrado, inclusivo, sostenible, innovador y seguro, acelerando la integración económica regional.

APEC se encuentra conformado por 21 países miembros, entre ellos Chile, los que representan la región económica más dinámica del mundo con un 40% de la población del mundo, el 57 % del Producto Interno Bruto (PIB) mundial y el 49% del intercambio comercial global.

Estas 21 economías trabajan en forma conjunta para fomentar el comercio libre y abierto, la inversión en la región de Asia y el Pacífico y el establecimiento de una gran comunidad regional para hacer frente a las dimensiones económicas y sociales del desarrollo.

El trabajo de APEC se basa en tres pilares de su agenda, los que se centran en:

- 1) Liberalización y Facilitación del Comercio y de las Inversiones (TILF).
- 2) Facilitación de los Negocios.
- 3) Cooperación Económica y Técnica (ECOTECH).

El principal motor del proceso APEC es la Cumbre de Líderes, actividad que reúne anualmente a los Líderes Económicos de las 21 economías miembros del foro. De esta reunión surge una Declaración que va guiando el trabajo anual de APEC.

Las actividades y proyectos de APEC son guiados por los Altos Funcionarios (Senior Official's Meeting - SOM) de las 21 economías miembro y llevados a cabo por cuatro Comités que tienen a su cargo subcomités, grupos de expertos y grupos de trabajo que desarrollan las actividades e implementan los proyectos. Estos comités son:

- Comité sobre Cooperación Económica y Técnica (SCE).
- Comité Económico (EC).
- Comité de Presupuesto y Administración (BMC).
- **Comité de Comercio e Inversión (CTI).**

De estos cuatro comités, el CTI es el que tiene directa relación en el ámbito de inocuidad alimentaria, ya que bajo su alero se encuentra el **Subcomité de Normas y Conformidad (Sub-Committee on Standards and Conformance – SCSC)** que contiene al **Foro de Cooperación en Inocuidad Alimentaria (Food Safety Cooperation Forum - FSCF)**.

➤ **Foro de Cooperación en Inocuidad Alimentaria**

El FSCF es un foro de reguladores en inocuidad alimentaria que fue establecido formalmente en Australia el año 2007.

En esa oportunidad, las economías miembros acordaron trabajar juntas para construir sistemas de inocuidad alimentaria sólidos para lograr los objetivos de armonización internacional, mejorar la salud pública y facilitar el comercio, en línea con los Acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Las metas estratégicas de foro son las siguientes:

- Crear redes de intercambio de información y comunicación transparentes, que proporcionan información precisa y oportuna a los consumidores y productores sobre inocuidad alimentaria.
- Apoyar el desarrollo y la ejecución de jornadas de capacitación, seminarios y talleres sobre inocuidad de los alimentos, como los desarrollados por Codex, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (IPPC) de manera consistente con las obligaciones de los acuerdos MSF de la OMC.
- Mejorar capacidades y recursos humanos para permitir el desarrollo de marcos reguladores nacionales de inocuidad alimentaria que estén armonizados, en la medida de lo posible, con las normas internacionales.

2. Proyectos Chilenos de inocuidad de los alimentos en APEC

A través de las herramientas de APEC, Chile a la fecha se ha adjudicado tres proyectos relacionados con inocuidad de los alimentos. Los que se mencionan a continuación:

a) **Facilitación del comercio a través de la actualización de las normas de inocuidad alimentaria en las economías APEC**

El año 2015 ACHIPIA se adjudicó este proyecto, el cual se basó en la necesidad de generar conocimiento acerca de las actualizaciones y modificaciones que las normativas en inocuidad alimentaria han sufrido en las 21 economías miembros en los últimos años. Sus objetivos fueron:

- Aumentar el entendimiento de las economías APEC sobre los últimos cambios que han tenido las regulaciones sobre inocuidad alimentaria.
- Recomendar buenas prácticas acerca de cómo las economías APEC debiesen trabajar en el reconocimiento mutuo de sistemas nacionales de inocuidad alimentaria con el fin de avanzar en la facilitación del comercio internacional de alimentos.

- Dialogar entre las economías APEC sobre los principales desafíos en inocuidad alimentaria con el fin de identificar temas comunes y diferencias en la región respecto de la inocuidad alimentaria.

b) **Iniciativa de Investigación Coordinada para la Implementación de Estrategias de Control de la Resistencia a los Antimicrobianos (RAM)**

También el año 2015, ACHIPIA junto con la Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile (FAVET), se adjudicaron fondos APEC para la realización de este proyecto, el que permitió sentar las bases para el establecimiento de un sistema de vigilancia de resistencia antimicrobiana en el corto plazo para cada economía perteneciente al foro. Los objetivos del proyecto fueron los siguientes:

- Aumentar la conciencia, las habilidades y los conocimientos en el campo de la RAM, como un problema emergente mundial en salud pública, mediante el intercambio de experiencias entre las diferentes economías APEC y expertos en RAM.
- Fortalecer la competencia técnica de los representantes de las economías APEC que trabajan en las áreas relacionadas con RAM, entregando herramientas para abordar este problema de salud pública con el fin de trabajar hacia metodologías armonizadas y estandarizadas.
- Aumentar la comprensión de las estrategias de monitoreo de emergencia y propagación de la RAM que han sido utilizadas por otras economías de la región y organizaciones internacionales para mejorar las medidas de control de las economías y la supervisión reguladora de este peligro.
- Fortalecer la capacidad de vigilancia de la RAM mediante la transferencia de conocimientos entre las economías APEC con programas de vigilancia en curso y otras economías en desarrollo APEC que aún no cuentan con programas de vigilancia sobre este tema.

c) **Facilitando el comercio a través del fortalecimiento de los Sistemas de emergencias en Inocuidad Alimentaria de las economías de APEC**

Desde el año 2016 Chile está llevando a cabo este proyecto, el cual pretende fortalecer los sistemas de emergencia alimentaria teniendo en cuenta las prioridades FSCF sobre inocuidad de alimentos y su trabajo previo en este sentido. Los principales objetivos del proyecto son los siguientes:

- Mejorar la capacidad de preparación y respuesta frente a emergencias en inocuidad alimentaria a través de la mejora de la comprensión de la estructura normativa, protocolos, recomendaciones y experiencias internacionales de las economías APEC.

- Discutir y acordar el desarrollo de principios para los planes de inocuidad de alimentos en la preparación y respuesta ante emergencias, teniendo en cuenta las recomendaciones internacionales, el comercio de alimentos y la heterogeneidad de las economías APEC.
- Elaborar un conjunto de recomendaciones para las economías APEC para el desarrollo, la armonización y el fortalecimiento de los planes de inocuidad alimentaria en la preparación y respuesta frente a emergencias.

3. Mayor información

- <http://www.apec.org/>
- <http://fscf-ptin.apec.org/>
- <https://www.direcon.gob.cl/apec/>