



Experiencias en la implementación

DEL PROCESO DE ANÁLISIS DE RIESGOS

Experiencias en la implementación del proceso de análisis de riesgos

Este documento es parte de la serie denominada:

"Experiencias en la implementación de una forma de abordar la inocuidad y calidad de los alimentos"

Registro ISBN: N° 978-956-9592-09-6

Propiedad Intelectual: Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA

Edición Técnica: Constanza Miranda

Edición y corrección de estilo: Claudio Canales

Colaboradores: Gustavo Sotomayor, Karla Carmona, Francisca Di Pillo, Juan Ortúzar, Eduardo Aylwin, Lorena Lorca, Natalia Martínez, Claudia Villarroel, Constanza Vergara.

Diseño y Diagramación: Nilsson Carvallo

Impresión: Print Solutions

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Nueva York 17 Piso 4 fono (56)2 27979900

Impreso en Santiago, Enero de 2018



Experiencias en la implementación **DEL PROCESO DE ANÁLISIS DE RIESGOS**

Índice

Presentación	6
---------------------	----------

Palabras del Coordinadora	8
----------------------------------	----------

Capítulo I

Orgánica de la acción

1. La Agencia	12
2. El equipo y el área	16
3. Estructura organizacional	18
4. El desarrollo e implementación del proceso de análisis de riesgo	20

Capítulo II

El proceso de análisis de riesgo

1. ¿Cómo llegamos a esto?	24
2. La Política Nacional de inocuidad y Calidad Alimentaria	25
3. Diseño, construcción e implementación del proceso de análisis de riesgo	26

Capítulo III

Resultados

1. Fortalecimiento institucional	48
2. Desarrollo de capacidades	58
3. Generación de alianzas y convenios	62
4. Trabajo intersectorial	63

Capítulo IV

Lecciones de un proceso	64
--------------------------------	-----------



PRESENTACIÓN

Avances en la Institucionalidad Alimentaria

A nivel internacional, los sistemas modernos y de altos estándares en el control de alimentos basan sus definiciones conceptuales y metodológicas en el Análisis de Riesgos como una forma de dar a las políticas públicas, planes y programas, un marco de fundamentación basado en evidencia científica, al tiempo que permiten mover los paradigmas institucionales basados en el control de productos y la reacción frente a hallazgos por una cultura de prevención, focalizando la acción en los procesos y bajo un enfoque de riesgos.

Ello permite por una parte reforzar el marco de garantías necesarios para responder a la creciente demanda por información oportuna, transparente y confiable, que los consumidores y los mercados nos exigen, mientras por otra parte permite acrecentar la eficiencia y eficacia de los programas de vigilancia y los procesos de fiscalización, mejorando significativamente el desempeño de los sistemas de inocuidad y calidad de los alimentos.

Desde esta perspectiva avanzar en el fortalecimiento de un proceso institucionalizado de análisis de riesgos entre los organismos e instituciones que componen el sistema nacional de inocuidad y calidad de los alimentos se transformó desde el inicio de este periodo de gestión en uno de los pilares estratégicos para dar cumplimiento al compromiso de gobierno de dejar instaladas las bases institucionales, organizacionales, técnicas y culturales de un sistema de control de alimentos del más alto estándar a nivel internacional.

Para ello desde ACHIPIA y a través de la creación del área de Soporte al Análisis de Riesgos, se diseñó y puso en marcha el Proceso de Análisis de Riesgos (PAR) como un protocolo institucionalizado, que establece los mecanismos, procedimientos, recursos y resultados que deben ser ejecutados en función de las prioridades que el País tenga en la materia, siguiendo las etapas de la evaluación, la gestión y la comunicación de riesgos, bajo un modelo integrado y coordinado desde la Agencia.

Michel Leporati Néron
Secretario Ejecutivo
AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA



Junto a ello se ajustaron instrumentos existentes (RIAL y SILA) y se diseñaron y pusieron a disposición nuevos instrumentos (Observatorio y Portal RIAL y sus herramientas informativas, INFOACHIPIA, INFOBIC, Reporte Anual de la RIAL y Panorama SILA), dando desde la ACHIPIA soporte a las funciones de evaluación y gestión a través de la sistematización, análisis y difusión de información. Al mismo tiempo se rediseñaron y ajustaron los Programas Nacionales Integrados, poniéndolos al servicio del Análisis de Riesgos como la interfaz necesaria para la transmisión efectiva de los resultados o dictámenes científicos de los procesos de evaluación para apoyar la toma de decisiones y la gestión, y en paralelo se dieron a la tarea de proponer formas de armonización de abordajes, homologación de procesos, el reconocimiento y validación recíproca de capacidades e información y la sistematización y análisis de la información de los programas de vigilancia y control existentes.

Los resultados, como se puede apreciar en este documento, son contundentes y me asiste la convicción que constituyen un aporte relevante en la tarea de instalar en forma robusta y sustentable un sistema nacional de control de alimentos basado en los fundamentos del análisis de riesgos. Ello sin duda pone a nuestro país nuevamente a la vanguardia internacional y forma parte sustantiva de la consolidación y profundización de la imagen y prestigio institucional que el sector ha construido.

Finalmente ello sin duda resulta en beneficio de los consumidores de alimentos producidos en nuestro país y consumidos en Chile y el mundo, contribuyendo a cumplir con el compromiso del gobierno de la Presidenta Bachellet de hacer de cada vez más segura y saludable nuestra oferta alimentaria.

PALABRAS DE LA COORDINADORA

El Área de Soporte al Análisis de Riesgos

Proteger la salud de las personas a través de prevenir la incorporación de peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria es el objetivo último del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. El análisis de riesgo se encuentra inserto en el corazón del quehacer de la Agencia. Así ha quedado definido tanto en la Política de Inocuidad de los Alimentos de 2009 como en la actualización para 2018, pasando por las más recientes directrices, iniciativas y documentos que respaldan nuestro actuar en la materia. Pero, en la práctica, ¿Qué implica usar esta metodología para abordar los riesgos en las cadenas alimentarias? Esa respuesta no estaba clara en un principio, sin embargo, se ha ido configurando paso a paso durante la experiencia conjunta de la creación y funcionamiento del Área de Soporte al Análisis de Riesgo de ACHIPIA.

Esta área se crea ante la necesidad de contar con asesoramiento científico, objetivo, transparente e independiente en materia de inocuidad y calidad alimentaria para alimentar el proceso de toma de decisiones por parte de los actores del mundo regulatorio en lo que concierne a políticas, planes y programas. Para ello se consideró necesario contar con un modelo que permitiera definir un proceso protocolizado y estandarizado que definiera cómo actuar, priorizar y decidir ante problemáticas de inocuidad alimentaria que involucraran más de un ministerio o institución pública. De esta manera se creó el Proceso de Análisis de Riesgos (PAR), experiencia de construcción conjunta, participativa y colaborativa que partió con una idea desde lo más teórico y abstracto, el análisis de riesgo como marco conceptual, que fue dando origen al concepto de dotar al Sistema de este proceso para el ordenamiento del abordaje de las problemáticas en inocuidad alimentaria. Partimos con una propuesta de proceso de análisis de riesgo, basado en las recomendaciones de organismos internacionales de referencia en la materia, como son la FAO/OMS, el Codex Alimentarius y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), que fue creciendo y modelándose de acuerdo a las sugerencias otorgadas por distintas contrapartes técnicas, entre ellas el referente europeo en materia de evaluación de riesgos alimentarios, la

Constanza Miranda Vega*

Médico Veterinaria

COORDINADORA ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO, ACHIPIA



European Food Safety Authority (EFSA). En el camino aprendimos un sinnúmero de lecciones, una muy importante: la colaboración, como fortaleza para nuestro accionar; y el rigor técnico, como pilar fundamental que avala nuestras acciones.

Más tarde, este proceso de análisis de riesgos se fue dotando de las herramientas necesarias para nutrirlo de información y darle vida. Así se crearon herramientas como el Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria, el Portal RIAL y el Grupo de Coordinación Interinstitucional de Alertas Alimentarias, y se reformularon otras como los Programas Nacionales Integrados, la Red de Información y Alertas Alimentarias, y el Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos. Todo esto en una lógica de prevenir los peligros/riesgos alimentarios a través de contar con información oportuna y de base científica para la toma de decisiones por parte de los gestores de riesgos.

Hoy en día estas herramientas se encuentran operativas, funcionales e instaladas en el Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria, se mantienen vivas en base a los permanentes requerimientos de información e intervención por parte de diversos actores del Sistema. El intenso trabajo de coordinación realizado por esta Área con los actores del sector público, la creciente interacción y sinergia con el mundo científico y académico, junto con la prolijidad al momento de desarrollar iniciativas, asesorar a contrapartes e informar a nuestras autoridades y al público general, ha significado avanzar en el acercamiento y generación de confianza necesaria para trabajar en lógica de "sistemas", es decir, de manera holística, integrada, coherente, interactiva, participativa y colaborativa entre las partes involucradas persiguiendo objetivos comunes. Éste es el sello que distingue el quehacer del Área de Soporte al Análisis de Riesgos.

*Médico Veterinaria de la Universidad de Chile, Magíster en Nutrición y Alimentos del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, y Magíster en Seguridad Alimentaria y Sistemas Agroalimentarios de la Universidad de Queensland, Australia. Además, forma parte del equipo docente del INTA para los programas de Magíster y Doctorado del Campus Sur de la Universidad de Chile, en donde dicta el curso "Introducción a la Seguridad Alimentaria". Actualmente se desempeña en la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) como Coordinadora del Área de Soporte al Análisis de Riesgos.



CAPÍTULO 1

Orgánica de la Acción ¿Cómo funciona la agencia?

1. La Agencia

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, es una comisión asesora presidencial que depende de la Subsecretaría de Agricultura. Su misión es coordinar y conducir el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria¹ e implementar la política nacional en la materia.

Para llevar adelante la coordinación y la conducción, la Agencia ha definido tres ejes de acción:

(a)

La vinculación con el sistema de fomento productivo y el de ciencia y tecnología, que se traduce en facilitar la inserción de la variable inocuidad y calidad alimentaria en los programas de fomento productivo y en las áreas de investigación científica, de innovación y desarrollo del país.

(b)

La implementación del proceso de análisis de riesgos², que intenta desarrollar un enfoque preventivo y proactivo para abordar los diversos aspectos que implican mantener la inocuidad de los alimentos. El proceso de análisis de riesgos ha sido desarrollado ampliamente en instituciones europeas³.

¹ El sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria incluye a todos los actores que participan en la cadena de alimentos. Esto es, productores primarios, industria alimentaria, comunidad científica, instituciones del Estado y consumidores.

² El análisis de riesgos presenta 3 etapas básicas: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de Riesgos. La evaluación de riesgos es el proceso que permite estimar cualitativa o cuantitativamente, incluidas las incertidumbres concomitantes, la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial y de su gravedad, para la salud de una determinada población. Este proceso consta de cuatro etapas: identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo. La gestión de riesgos es el proceso que consiste en ponderar las distintas opciones normativas o de acción que se presentan en caso de riesgo alimentario, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuera necesario, las acciones de seleccionar y aplicar las posibles medidas de control, incluidas las de carácter normativo, considerando las realidades epidemiológicas, culturales, sociales y económicas. La comunicación de riesgos es el intercambio interactivo de información y de opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgo, sobre los peligros, los factores relacionados con los peligros y las percepciones de los riesgos; entre las personas encargadas de la evaluación y de gestión de los riesgos, los consumidores, la comunidad académica, la industria y otras partes interesadas, comprendidas la explicación de los resultados de la evaluación de riesgo y los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos.

³ La EFSA (European Food Safety Authority) es la entidad en la cual se ha inspirado el modelo que Chile, a través de ACHIPIA, está implementando en nuestro país.

(c)

Fortalecer la posición y liderazgo de Chile en materia internacional, representando los intereses de la nación y manteniendo las relaciones con organismos multilaterales en lo que respecta a inocuidad y calidad alimentaria, así como también analizando la legislación internacional que puede tener implicancias en el país.



ACHIPIA es una Agencia eminentemente coordinadora, por tanto, su trabajo se vincula con todas las entidades públicas y privadas que tienen relación con los alimentos desde el punto de vista de su inocuidad y calidad. Cuenta con un Grupo de Coordinación Interinstitucional integrado por profesionales del Servicio Agrícola y Ganadero, del Ministerio de Salud, del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, del Instituto de Salud Pública y de la Subsecretaría de Pesca.

ACHIPIA ha generado instrumentos y plataformas que permiten ir implementando el proceso de análisis de riesgo progresivamente⁴. A partir de ello, se genera el trabajo de coordinación con las demás entidades públicas y privadas que tienen relación con alimentos, entre las que se cuentan, el 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, etc.

Además, la Agencia es también el punto de contacto focal del Codex Alimentarius⁵ y realiza las funciones de secretaría y presidencia del Codex a nivel nacional. Adicionalmente es la secretaría del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, liderando y conduciendo el trabajo del Codex en los países de la región.

El trabajo de ACHIPIA en conjunto con estas entidades, permite mejorar los procedimientos para un mejor control, inspección y vigilancia de los alimentos producidos en Chile y de aquellos que se importan. Permite evitar posibles duplicidades en la labor de control y detectar vacíos que puedan generarse. La ACHIPIA es un organismo de naturaleza coordinadora, por tanto, no fiscaliza, ni genera normas, sin embargo, puede proponer posibles modificaciones al Reglamento Sanitario de los Alimentos, RSA, a partir del trabajo que realiza en conjunto con otras entidades públicas.

⁴ Estos instrumentos y plataformas son: la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, la Red Científica, El Sistema de Integrado de Laboratorio de Alimentos, SILA, El Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria, OBIC, entre otros. .

⁵ Codex Alimentarius significa "código de alimentación" y es la compilación de todas las normas, Códigos de Comportamientos, Directrices y Recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius. La Comisión del Codex Alimentarius es el más alto organismo internacional en materia de normas de alimentación. La Comisión es un organismo subsidiario de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

La ACHIPIA está organizada bajo una secretaría ejecutiva y 4 áreas de coordinación:

1 Área de Soporte al Análisis de Riesgos

2 Área de Asuntos Internacionales

3 Área de Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e Innovación y Desarrollo

4 Área de Planificación, Gestión y Comunicaciones

Tiene un Consejo Directivo que es presidido por el Subsecretario de Agricultura y está integrado por el Subsecretario de Salud Pública, de Presidencia, de Economía y El Director de Relaciones Económicas Internacionales.



2. El Equipo y el área

El Área de Soporte al Análisis de Riesgo es responsable de coordinar la implementación del proceso de análisis de riesgo en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. En otras palabras, de proveer las herramientas de información, capacidad de análisis y coordinación necesaria para la toma de decisiones de gestión en base a información objetiva, independiente y de base científica. Para ello, el área cuenta con instrumentos, tanto de generación y análisis de información, como son la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) y Portal RIAL, el Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA) y el Observatorio de Inocuidad y Calidad Alimentaria (OBIC), como de coordinación y articulación con los gestores de riesgos, como son los Programas Nacionales Integrados (PNI's) y el Grupo de Coordinación Interinstitucional para alertas alimentarias.



El trabajo de la Agencia no sería posible sin el apoyo y soporte de la administración interna que lleva a cabo **María Eugenia Chávez**, Secretaria y Administración; **Ivette Pinto**, Secretaria y traductora intérprete y **Benito Cruz**, Auxiliar.

Karla Carmona
MEDICO VETERINARIA
Análisis de información y
Observatorio de Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Eduardo Aylwin
INGENIERO AGRONOMO
Red de Información y
Alertas Alimentarias

Gustavo Sotomayor
MEDICO VETERINARIO
Evaluación de Riesgos

Lorena Lorca
INGENIERA QUIMICA
Encargada Sistema
Integrado de Laboratorios
de Alimentos

Constanza Vergara
MEDICO VETERINARIA
Programa Nacional Integrado
de Peligros Microbiológicos

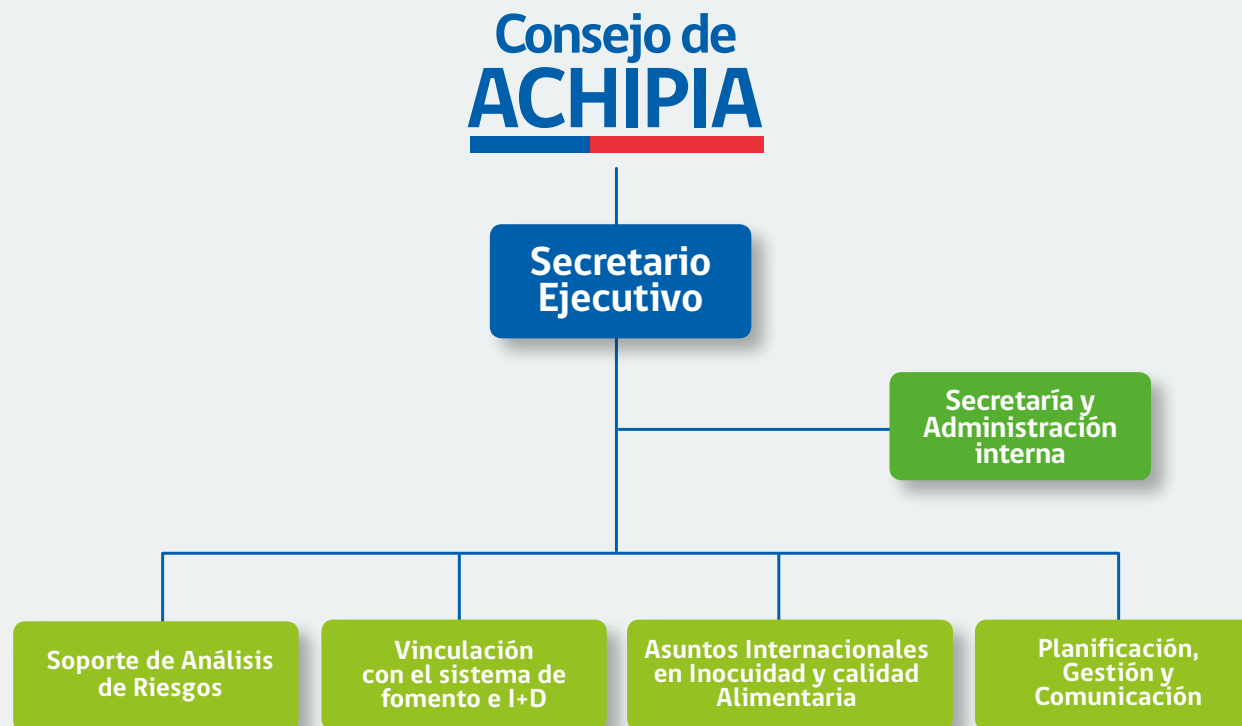
Juan Ortúzar
Licenciado de
Ciencias Biológicas,
Evaluación de Riesgos

Natalia Martínez
MEDICO VETERINARIA
Sistema Integrado de
Laboratorios de Alimentos

Constanza Miranda
MEDICO VETERINARIA
Coordinadora Área
Análisis de Riesgo



3. Estructura Organizacional





4. El desarrollo e implementación del Proceso de Análisis de Riesgo

Implementar un proceso es siempre una tarea compleja. Tanto por las resistencias que puede generar, como por el hecho de que su implementación requiere ajuste y creación de herramientas que lo “fijen” a las estructuras de la actual institucionalidad.

En la experiencia de implementación acaecida, surge un elemento que resulta fundamental: llevar adelante procesos institucionales que tengan como objetivo la coordinación, son, en la práctica, procesos de modernización que contienen desafíos enormes en términos de las prácticas instaladas en las distintas instituciones. De alguna manera, los procesos de coordinación interinstitucional “rompen” la sectorialidad que es inherente al diseño de la estructura burocrática chilena. Llevar adelante estos procesos basándose en la lógica de mejorar el desempeño del sistema por la vía de la voluntad, es una tarea ardua; Lo anterior cobra mayor relevancia si se considera que la naturaleza de la Agencia no es normativa, ni fiscalizadora, por tanto su impronta está orientada hacia un aspecto de la gestión pública relativamente nuevo: Lograr la coordinación y conducción por una convicción respecto a lo que se hace necesario para prevenir riesgos, es decir, contribuir a que las entidades fiscalizadoras y los organismos privados, entrelacen acciones en torno al sistema con el objeto de fortalecerlo y hacerlo más versátil, dado que los riesgos y peligros alimentarios presentan un marcado carácter dinámico. Conjugar regulación, rigor científico, fluidez y respuesta anticipada son elementos propios de un modelo basado en el enfoque de riesgos para lograr

coordinación.

Los objetivos que la Agencia plantea al área en términos de la implementación de un proceso de análisis de riesgo son los siguientes:

Diseñar,

validar e implementar un proceso de análisis de riesgo en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Definir

y formalizar roles y funciones por institución dentro de este proceso.

Desarrollar

capacidades en los distintos componentes del Análisis de Riesgo.

Crear

e implementar herramientas de apoyo al Análisis de Riesgo.

Conducir

y coordinar el proceso de análisis de riesgo en el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.



A close-up photograph of a petri dish containing a culture of mold. The mold is growing in several distinct, dark, fuzzy colonies of varying sizes against a lighter, textured background. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, emphasizing the texture of the mold.

CAPÍTULO 2

El proceso de Análisis de Riesgo

1. ¿Cómo llegamos a esto?

Para hacer frente tanto a los desafíos globales como locales, Chile precisa transitar hacia un sistema moderno de abordaje de los peligros y riesgos alimentarios relativos a inocuidad y calidad. Ese modelo de gestión está basado en un enfoque de riesgos. Se basa en la experiencia internacional, pero también en la necesidad de seguir manteniendo y fortaleciendo el prestigio y reconocimiento ya alcanzado por los organismos públicos dedicados a la inspección y fiscalización y por la industria alimentaria nacional. Para lo anterior, el trabajo implica contar con una institucionalidad que facilite la convergencia entre la percepción de riesgos y los riesgos reales, a través del establecimiento de espacios formales de conducción y coordinación interinstitucional, la armonización de normas y procedimientos que permitan una gestión desde una perspectiva sistémica de las cadenas alimentarias e integrada de la dimensión institucional; y el desarrollo de herramientas y capacidades para dar el soporte necesario a los procesos de evaluación de riesgos y su posterior gestión; así como a la implementación de estrategias de comunicación que apunten a entregar en forma transparente, oportuna y veraz los antecedentes de peligros y riesgos a la población, tanto en el desarrollo de eventos críticos, como durante situaciones de normalidad. Esto supone un salto cualitativo y un desafío importante para el sector público: pasar de una intervención tradicional de tipo sectorial a una de corte transversal con mirada sistémica y de cadena; esa es la óptica que la Agencia ha estado implementando en el abordaje del control y fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, lo cual busca identificar los puntos críticos en el sistema, las superposiciones en la gestión de los riesgos, las necesidades de mejora y las áreas de coordinación. Con este objetivo se han desarrollado y fortalecido determinados instrumentos que se detallan en esta publicación.

2. La Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

Hasta el año 2009, Chile no contaba con una política nacional sobre inocuidad alimentaria, elemento fundamental al momento de evaluar los sistemas nacionales de inocuidad de los países, de acuerdo a las recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (FAO, 2016). Esta situación situaba al país en una desventaja comparativa con los socios comerciales del momento, en el ámbito de la producción y comercio de los alimentos. En el 2007, ACHIPIA comenzó la elaboración de la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. Esta labor fue encabezada por el MINSEGPRES, en colaboración con representantes de la Subsecretaría de Salud Pública, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura; y que durante el mismo año fue puesta a consulta pública. Esta política fue formulada teniendo en consideración los principales logros y déficits de los programas nacionales de control de alimentos, conformados por SAG, SERNAPESCA, el MINSAL, considerando a su vez los continuos y significativos cambios tecnológicos de la industria alimentaria, las mayores exigencias de alimentos sanos e inocuos planteadas por los consumidores y el desafío de transformar a Chile en un país productor de alimentos de clase mundial. También se formula teniendo presente las principales tendencias mundiales en el control de los alimentos y las recomendaciones de organismos internacionales, como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la FAO y la Comisión del Codex Alimentarius.

3. *Diseño, construcción e implementación del Proceso de Análisis de Riesgo*

Luego de mirar a los países que van a la vanguardia en el desarrollo de una nueva institucionalidad de la inocuidad alimentaria, se ha identificado que han definido sus niveles adecuados de protección⁶ con fuerte evidencia científica, recogiendo también aspectos económicos, productivos, sociales, ambientales y de percepción del riesgo de los consumidores. Nuestro país se encuentra en vías de adoptar este paradigma, estableciendo un valor absoluto a la inocuidad tomando en consideración la realidad local, los niveles adecuados de protección que debe procurar la normativa en un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria. Actualmente, en la normativa chilena, no se establece una institucionalidad que establezca al análisis de riesgo como proceso que apoye la toma de decisión por parte de las autoridades competentes en la generación de políticas, planes, programas y normativas tendientes a reducir el riesgo en inocuidad alimentaria, a fin de proteger la salud de los consumidores, ya sea en el mercado nacional como en el internacional. Si bien es cierto, cada institución relacionada con la gestión de riesgos realiza parte de los componentes de un análisis de riesgo, no se define un mecanismo de integración de éstas, a fin de fortalecer un sistema de gestión nacional de inocuidad, que considere a toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo.

Desde esta perspectiva ACHIPIA diseñó el Proceso de Análisis de Riesgo (PAR) en un ejercicio de construcción colectiva y consensuada en conjunto con todos los actores involucrados en materia de inocuidad alimentaria (SAG, SERNAPESCA, la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción (DIPOL) del Ministerio de Salud, la Dirección General de Asuntos Económicos Internacionales (DIRECON) y la

⁶ Nivel adecuado de protección (ALOP, por su sigla en inglés): el Codex Alimentarius lo define como el nivel de protección considerado apropiado por el país miembro estableciendo una medida sanitaria o fitosanitaria para proteger la vida o salud humana, animal o vegetal dentro de su territorio (Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo SPS)) http://ftp.fao.org/codex/Meetings/ccfh/ccfh36/fh04_09s.pdf.

Subsecretaría de Pesca (SUBPESCA)). El PAR quedó registrado en un documento que establece las bases conceptuales, de estructura y procedimientos para la implementación y funcionamiento del proceso de análisis de riesgo en el marco de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, descargable en el siguiente link <http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2016/03/Lineamientos-PAR-final.pdf>.

El PAR corresponde a un conjunto de actividades, reglamentos, manuales de procedimiento e instructivos que permitan la implementación y operación del análisis de riesgo como metodología ordenadora para el abordaje de las problemáticas en inocuidad y calidad alimentaria del Sistema. El proceso de análisis de riesgo contempla las etapas de evaluación, gestión y comunicación de riesgo. La Agencia es responsable directa de la etapa de evaluación de riesgo⁷ la cual se estructura en base a los siguientes componentes:

(A) *Recepción de solicitudes de evaluaciones: etapa durante la cual la ACHIPIA recoge las necesidades de evaluaciones de riesgo definidas dentro del Sistema, las que deben estar fundamentadas en relevancia de salud pública, en antecedentes científicos y deben estar en coherencia con las líneas estratégicas y criterios político-técnicos establecidos por el Consejo de ACHIPIA.*

(B) *Priorización de las solicitudes: etapa durante la cual la ACHIPIA ordena las solicitudes recogidas en la etapa anterior, en base a criterios epidemiológicos, de salud pública, antecedentes científicos, factibilidad técnica y económica, entre otros.*

(C) *Elaboración de un plan anual de evaluaciones de riesgo: etapa durante la cual la ACHIPIA procesa las solicitudes priorizadas, establece los recursos necesarios y presenta dicho plan al Grupo de Coordinación Interinstitucional de la Agencia.*

⁷ Evaluación de riesgo: evaluación científica de los efectos adversos para la salud, conocidos o potenciales, resultantes de la exposición humana a peligros transmitidos por los alimentos. Metodológicamente se compone de cuatro etapas: i. Identificación de peligros: proceso de reconocimiento de peligros con efectos adversos, conocidos o potenciales, sobre la salud de las personas, asociado a un alimento determinado; ii. Caracterización de peligros: evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos adversos para la salud de las personas asociados a peligros que pueden estar presentes en los alimentos; iii. Evaluación de la exposición: determinación cualitativa y/o cuantitativa de la ingesta probable de peligros a través del consumo de alimentos, así como de la exposición que derive de otras fuentes si procede; y iv. Caracterización del riesgo: estimación de la probabilidad de la ocurrencia de efectos adversos en una población dada, incluidas las incertidumbres relacionadas, considerando la identificación y caracterización del peligro y la evaluación de la exposición.

(D) *Sanción del plan anual de evaluaciones de riesgo: el Grupo de Coordinación Interinstitucional de la Agencia sanciona técnicamente el plan propuesto para ser incorporado en el plan anual de actividades de la ACHIPIA.*

(E) *Desarrollo de las evaluaciones de riesgo: etapa durante la cual, considerando distintos procesos, metodologías o instrumentos, se llevan a cabo las evaluaciones de riesgo. La ACHIPIA, en función de sus capacidades, puede elaborar directamente la evaluación o bien establecer convenios o contratar los servicios de instituciones públicas, privadas o personas naturales.*

(F) *Entrega de resultados de la evaluación de riesgo: etapa durante la cual la ACHIPIA pone a disposición de los organismos públicos con competencia en la materia, a través de los Programas Nacionales Integrados y el Grupo de Coordinación Interinstitucional de la Agencia, los resultados del proceso de evaluación de riesgo para su posterior consideración en las etapas de gestión y comunicación de riesgo.*

La etapa de gestión de riesgo⁸, dentro del proceso de análisis de riesgo, es ejecutada por los organismos públicos con competencia en la materia: SERNAPESCA; SAG; y MINSAL. La Agencia participa y da seguimiento a la etapa de gestión de riesgo articulándose con los gestores de riesgo, a través de los Programas Nacionales Integrados y del Comité de Coordinación Interinstitucional de la Agencia.

La etapa de comunicación de riesgo⁹, dentro del proceso de análisis de riesgo, deberá ser un proceso transversal que involucrará a distintos actores del Sistema, cuyos roles y funciones se establecen de acuerdo con sus niveles de competencia y atribuciones.

⁸ Gestión de riesgo: proceso que consiste en identificar, ponderar, seleccionar y aplicar distintas opciones de políticas, de normativas y de acciones orientadas a la prevención y el control de peligros alimentarios, habida cuenta de los resultados de la evaluación de riesgos y considerando factores epidemiológicos, culturales, sociales, políticos, económicos y territoriales.

⁹ Comunicación de riesgo: proceso interactivo de intercambio de información y opiniones sobre los riesgos entre asesores en la materia, gestores de riesgos y otras partes interesadas.

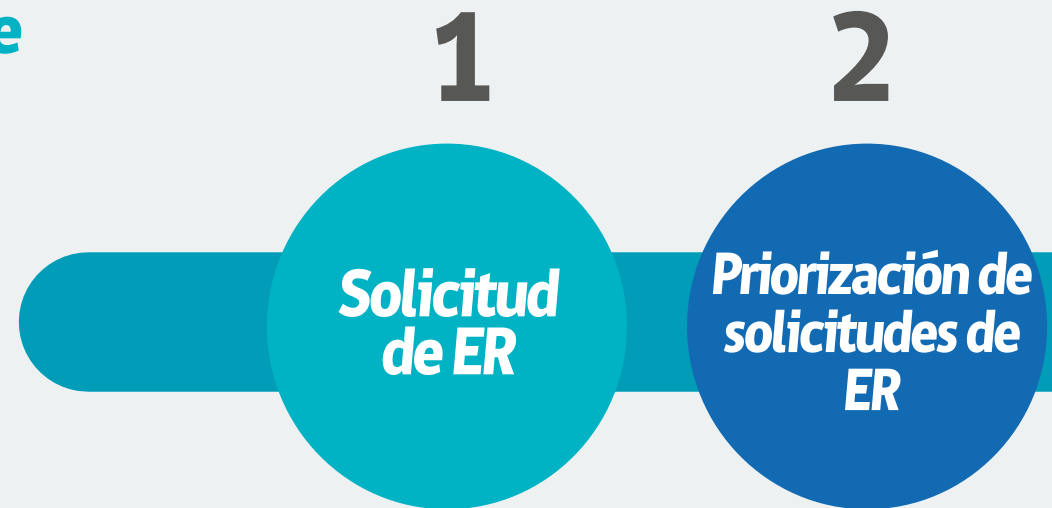


En términos generales, la Agencia es responsable, dentro de la etapa de evaluación de riesgos, de las siguientes acciones:

a) coordinar y conducir la implementación del PAR en todas sus etapas

b) difundir y articular los resultados de las evaluaciones de riesgos con el mundo de la gestión de riesgos

c) generar y analizar información relevante para el Sistema. Para cada una de estas acciones la Agencia ha robustecido instrumentos que ya existían o ha generado otros nuevos, los cuales son descritos a continuación:



3

**Elaboración de
Plan Anual de
ER**

4

**Desarrollo
de ER**

5

**Entrega de
resultados de
ER**





Programas Nacionales Integrados

Los PNIs corresponden al instrumento de articulación formal entre la evaluación de riesgos, coordinados por la Agencia, y la gestión de riesgos, ejecutados por los organismos con competencia en la materia, sin perjuicio de sus atribuciones. Tienen como propósito optimizar la eficacia y la eficiencia del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, a través de la articulación de los procesos de gestión de riesgos a lo largo de la cadena de producción y consumo de alimentos, en el espacio de coordinación interinstitucional de los Programas Nacionales Integrados.

Los objetivos específicos de los PNIs son:

(A)

Progresar hacia la armonización de normativas y homologación de procedimientos entre instituciones con competencias en inocuidad y calidad alimentaria.

.....

(B)

Contribuir a la optimización del funcionamiento de los programas de control, vigilancia y monitoreo de cobertura nacional o regional en inocuidad y calidad alimentaria.

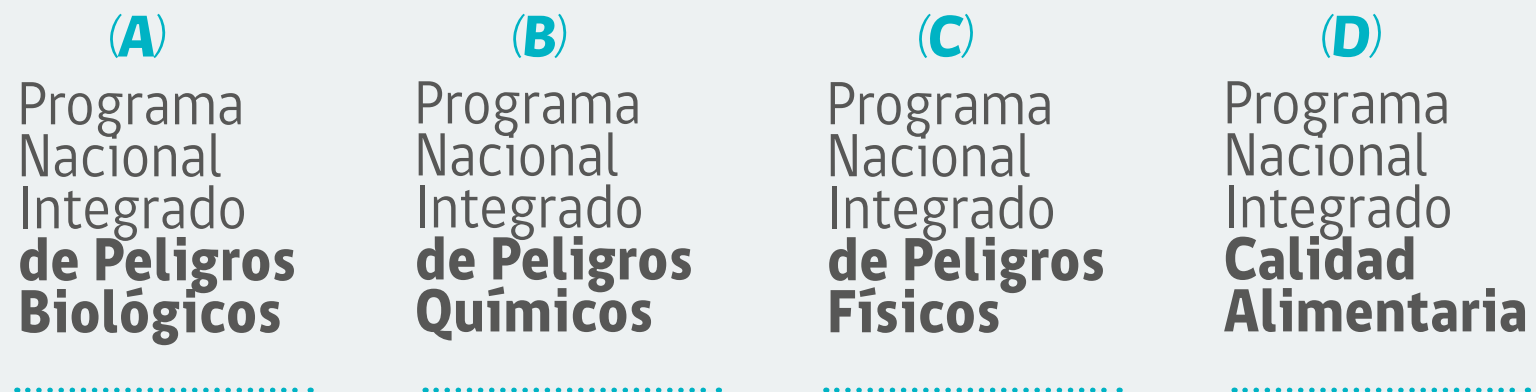
.....

(C)

Articular los procesos de evaluación de riesgo con el proceso de gestión de riesgo.

.....

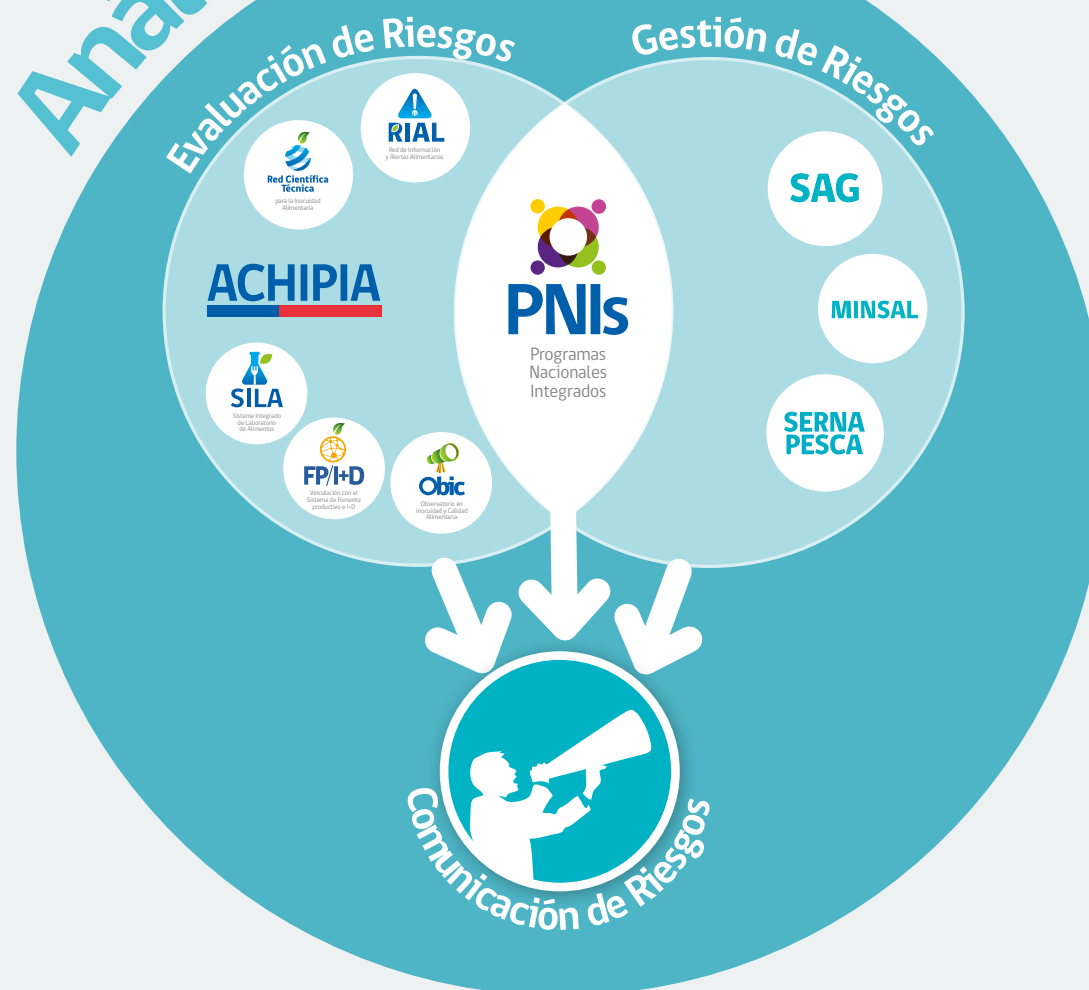
Los PNI´s son coordinados por la Agencia y desarrollados en conjunto con los representantes del MINSAL, SAG y SERNAPESCA, quienes deberán ser designados por la autoridad respectiva, a solicitud del Director Nacional de la Agencia. Los PNI´s se estructuran de acuerdo a la siguiente clasificación:



Las definiciones antes mencionadas fueron establecidas en un proceso de construcción conjunta con la participación y aportes del SAG, el SERNAPESCA, la DIPOL del Ministerio de Salud, la DIRECON y SUBPESCA, las cuales fueron validadas por el Grupo de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA (GCIA) y cuentan con el visto bueno del Consejo Asesor de ACHIPIA. Lo anterior se dejó registrado en un documento que establece las bases conceptuales, de estructura y procedimientos para la implementación y funcionamiento de los Programas Nacionales Integrados (PNI´s) en el marco de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria descargable en el siguiente link

<http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2016/03/Lineamientos-PNIs-final.pdf>.

Análisis de Riesgos



Grupo de Coordinación Interinstitucional para alertas alimentarias, GCIA

Corresponde a una instancia de trabajo de la Agencia para la coordinación y conducción de la gestión, generación e intercambio de información de las alertas¹⁰ en inocuidad alimentaria por parte de las autoridades competentes, cuando exista más de un Servicio Público involucrado. Esta instancia permite convocar a actores no solo del Estado, sino que de la industria alimentaria en caso de ser necesario. A través de esta instancia se pretende contribuir a una efectiva gestión y comunicación de riesgos entre todas las partes interesadas ante una alerta alimentaria (el Estado, la industria, academia y consumidores). El Grupo de Coordinación Interinstitucional para alertas alimentarias cuenta con un Protocolo de Coordinación de Gestión de Alertas Alimentarias, el cual tiene por objetivo establecer las bases conceptuales, de estructura, de prerequisites y procedimientos para la implementación y funcionamiento del Grupo de Coordinación Interinstitucional para alertas alimentarias. Este documento fue elaborado por la Agencia con participación y aportes del SAG, el SERNAPESCA, y la DIPOL del Ministerio de Salud.

Este protocolo es una herramienta complementaria a las que existen sobre el manejo o gestión de alertas en inocuidad alimentaria de las autoridades competentes. Cuando existen alertas alimentarias que incluyen exclusivamente a un Servicio Público, éstas no estarán sometidas a este protocolo.

La creación de este instrumento no solo permite gestionar una alerta de manera más coordinada, consistente y transparente, sino que también genera una visión positiva y de confianza para el público general sobre cómo se manejan estos incidentes dentro del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

¹⁰ Alerta: una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente indica un riesgo aún no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública asociados con el consumo de alimentos, y que requiere medidas inmediatas (fuente: ORD. B34/Nº 2791 del 10/11/2014 de MINSAL).



Red de Información y Alertas Alimentarias

La RIAL es un instrumento de intercambio rápido de información, entre los servicios públicos con competencias en materias de inocuidad de los alimentos para consumo humano o para consumo animal presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países, que tiene por objetivos contribuir a una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para proteger la salud de los consumidores, y dar una oportuna respuesta a las notificaciones recibidas de terceros países.

En la RIAL participan servicios públicos dependientes del Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, Ministerio de Relaciones Exteriores y Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, los cuales tienen la responsabilidad de realizar notificaciones de eventos de inocuidad en alimentos de consumo humano o animal, según corresponda, y deben informar en el sistema las gestiones asociadas a cada evento.

Los servicios públicos que participan en la RIAL son:

MINSAL

Departamento de Nutrición y
Alimentos de la Subsecretaría de
Salud Pública

.....

SAG

Servicio Agrícola y
Ganadero

.....

SERNAPESCA

Servicio Nacional de
Pesca y Acuicultura

.....

SUBPESCA

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura
del Ministerio de Economía

.....

DIRECON

Dirección General de
Relaciones Económicas
Internacionales

.....

ODEPA

Oficina de Estudios y
Políticas Agrarias

.....

ACHIPIA

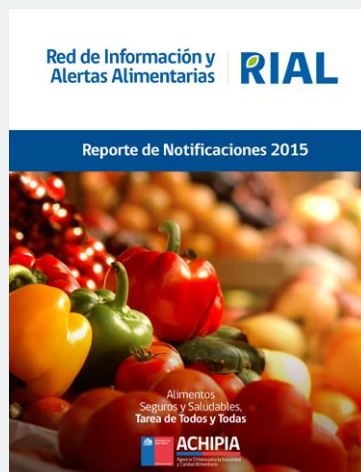
Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

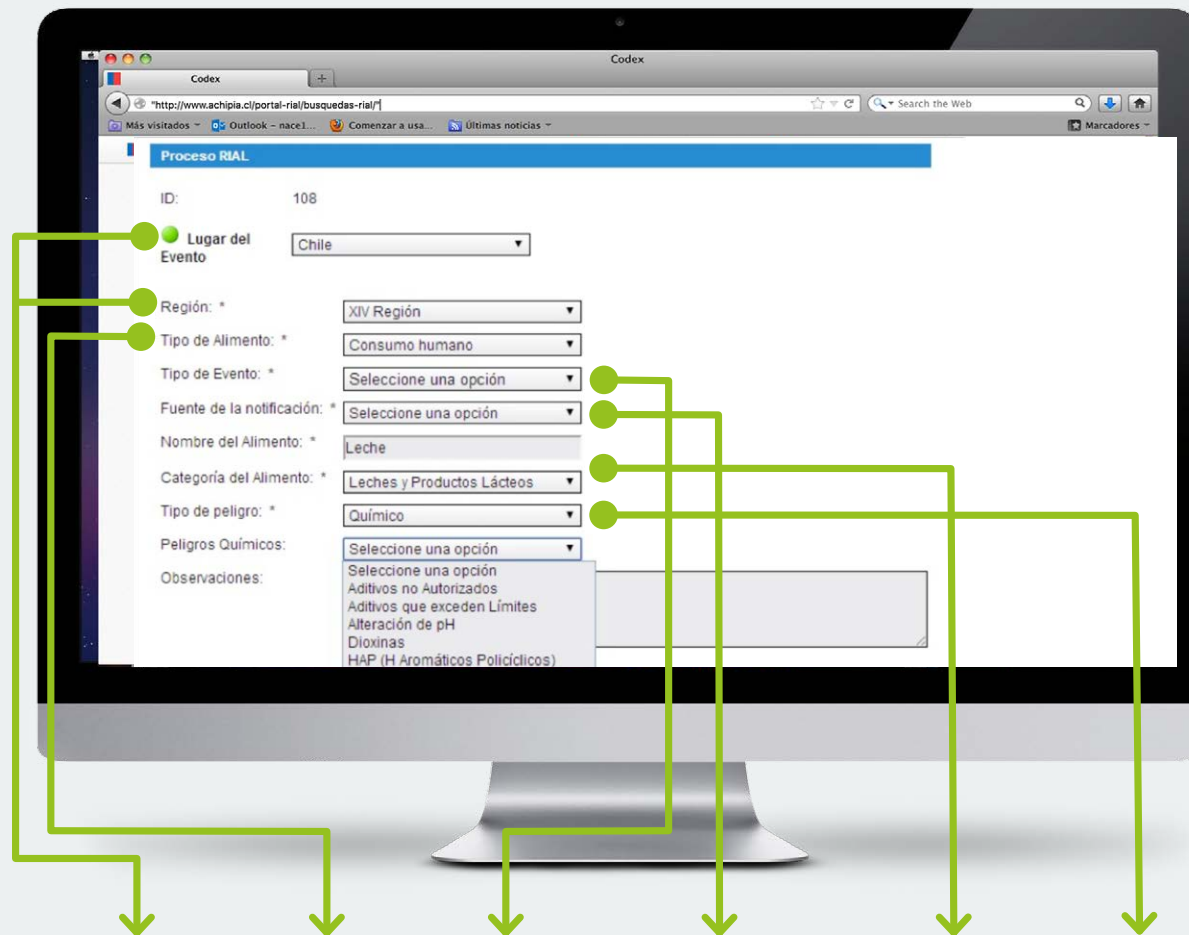
.....

En el marco de la RIAL, el Departamento de Nutrición y Alimentos de MINSAL, 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 estos detectan peligros en alimentos para consumo humano o animal, exportados desde Chile. SUBPESCA y ODEPA, con sus 11 agregados agrícolas en el exterior, actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL. ACHIPIA, es responsable de administrar y mantener en funcionamiento la RIAL, así como coordinar a los servicios participantes. Además, notifica los rechazos de importación publicados en páginas/sitios web oficiales de Agencias de control de alimentos de terceros países, 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.

Adicionalmente ACHIPIA ha puesto a disposición del público general la información sobre las notificaciones contenidas en la RIAL a través de una plataforma web llamada Portal RIAL. El Portal RIAL es una herramienta, que pone a disposición de los consumidores, operadores de mercado, académicos e investigadores y público en general, información acerca de eventos de inocuidad alimentaria relacionados con alimentos, tanto para consumo humano y animal, presentes en el mercado nacional e internacional, que han sido notificados en la RIAL desde el año 2013 a la fecha. Esta herramienta permite reunir información oficial de eventos en toda la cadena alimentaria en todos los rubros de la producción de alimentos y en todos los mercados. Los datos obtenidos provienen de los programas de monitoreo, control y vigilancia de los servicios competentes en Chile, así como notificaciones de autoridades competentes de terceros países. Se puede acceder a esta herramienta desde cualquier lugar del mundo con acceso a internet a través del siguiente link:

<http://www.achipia.cl/portal-rial/busquedas-rial/>





Lugar del Evento	Tipo de Alimento	Tipo de evento	Fuente de la notificación	Categoría del Alimento	Tipo de Peligro
Chile Exterior	Consumo humano Consumo animal Materiales en contacto con alimentos	Alerta Información Rechazo	RASFF Control Oficial INFOSAN FDA Via Diplomática Autocontrol	- Alimentos de uso infantil - Azúcares y miel - Bebidas - Bebidas alcohólicas - Clados, sopas, cremas y mezclas deshidratadas - Carnes y productos cárneos - Comidas y platos preparados - Conservas - Estimulantes y frutivos - Frutas y verduras - Helados y mezclas para helados - Huevo y ovo productos - Leche y productos lácteos - Pescados y productos de la pesca - Pienso - 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	Biológico Físico Químico Otros
Región/País					
Región o País					



Sistema Integrado de Laboratorio de Alimentos

El SILA es un instrumento de generación y difusión de información que corresponde a un repositorio de información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios públicos, privados, universitarios de investigación, de control interno, y los que prestan servicios, que realizan análisis en alimentos y aguas. El SILA se encuentra puesto a disposición de la población a través de una plataforma web (sila.achipia.gob.cl), la cual tiene la funcionalidad de operar como un buscador de laboratorios, ya sea por las variables región del país, como por parámetros (ensayos) y servicios ofrecidos. Las áreas de los laboratorios consideradas en SILA son: química, microbiología, pesticidas, dioxinas, toxinas marinas, fitoplancton, etiquetado nutricional, Organismos Genéticamente Modificados (OGM), peligros emergentes y alérgenos, y riesgos radiológicos. Hasta enero de 2018 se encuentran registrados 165 laboratorios, de los cuales 38 son públicos, 51 son universitarios, 58 prestan servicios a terceros y 18 son de control interno.

El SILA tiene como principal propósito apoyar a la gestión de riesgos alimentarios, por parte de la industria y del sector público, con información actualizada y estandarizada sobre los laboratorios que realizan análisis en alimentos y aguas.

Para cumplir este propósito, este instrumento tiene como objetivos específicos:

Poner a disposición del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria la información técnica y actualizada de los laboratorios de Chile relacionados con alimentos y aguas.

Asistir a los laboratorios públicos, privados y de la academia, relacionados con alimentos y aguas, en cuanto a capacitación sobre normas y metodologías analíticas.

Buscador de laboratorios

Búsqueda geográfica Búsqueda por parámetros Búsqueda por servicios

Seleccione una región



Buscador por parámetros

Buscador de laboratorios

Búsqueda geográfica Búsqueda por parámetros Búsqueda por servicios

Área *

Grupo

Ensayos *

Técnica

Matriz

Tipo de laboratorio

Autorizado por

Acreditado

Buscador por servicios

Buscador de laboratorios

Búsqueda geográfica Búsqueda por parámetros Búsqueda por servicios

[Configurar](#)
• [Configurar: Búsqueda](#)

Aviso Importante: En el listado expuesto a continuación, se muestran los laboratorios que poseen algún ensayo autorizado o reconocido por el Servicio Agrario Ganadero, el Servicio Nacional de Pesca o el Ministerio de Salud (a través de las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud). Los ensayos que se encuentran bajo autorización o reconocimiento por uno o más servicios se detallan de forma clara dentro de la página de cada laboratorio.

SAG	SERNAPESCA	MINSA
Mostrar 10 registros		
Laboratorio	SAG	SERNAPESCA
Biolabs	✓	
BIOCHILSA	✓	
BIOBIO	✓	
BIOBIO Central	✓	
Centro Tecnológico de la Vía y el Vaso, Universidad de Tarapacá	✓	
Celsoch, Sede Santiago	✓	✓
Celsoch, Sede Quilicura	✓	✓
Eurofins SCL, Sede Concepción	✓	✓
Eurofins SCL, Sede Santiago	✓	✓
FAIMAVET, Universidad de Chile	✓	

Mostrando registros del 1 al 10 de un total de 24 registros

Anterior 1 2 3 Siguiente

Subir



Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria

El OBIC es un instrumento de generación de información que corresponde a una herramienta informática que tiene la capacidad de detectar contingencias y tendencias relacionadas a calidad e inocuidad de alimentos, como peligros emergentes, brotes, recalls o cambios normativos, ya sea a nivel nacional como internacional, a través de un continuo monitoreo de los principales sitios web relacionados a este tema.

Su objetivo es identificar y recopilar información relevante en inocuidad y calidad alimentaria de manera oportuna, sistemática y permanente, con el fin de detectar tendencias que puedan prevenir potenciales repercusiones en la salud pública y el desarrollo competitivo de la industria de alimentos.

En términos de funcionalidad, el OBIC es una herramienta basada en web, es decir, permite el acceso a la información ofrecida desde cualquier lugar del mundo por parte de sus usuarios ingresando al siguiente link <http://observatorio.achipia.gob.cl/>. La herramienta realiza la búsqueda y clasificación de la información de interés de forma automática, a través del uso de palabras claves o filtros en los diferentes



sitios de internet. La clasificación básica de la herramienta divide la información recopilada en dos filtros principales:

(A) Normas:

las cuales incluyen las modificaciones en las normativas y leyes nacionales e internacionales sobre temas relacionados con inocuidad y calidad alimentaria.

(B) Noticias:

Las cuales incluyen cualquier otra fuente de información que no sean normas y que tengan relación con temas de inocuidad y calidad alimentaria.

ACHIPIA es el encargado del funcionamiento de la herramienta, es decir 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.

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 lo cual cuenta con los siguientes productos de difusión:

InfoACHIPIA

Boletines técnicos que contienen información de la contingencia 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 con base científica sobre temas coyunturales relacionados. 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 académico.



InfoOBIC

Boletines técnicos que contienen información de la contingencia 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 con base científica sobre temas coyunturales relacionados. 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 académico.

Minutas técnicas informativas

Se realizan en respuestas a coyunturas en temas 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.





CAPÍTULO 3

Resultados

Los resultados de la implementación del proceso de análisis de riesgos, a la fecha, se concentran en una serie de esfuerzos por introducir en la institucionalidad la práctica de la coordinación bajo el enfoque de riesgos. Por tanto, “el desgaste energético” se ha basado en consensuar y abrir posiciones para progresivamente acordar procesos, generar armonizaciones, desarrollar capacidades y en definitiva aprender sobre un modelo relativamente nuevo en lo que respecta a la acción del Estado en esta materia. Los resultados aquí expresados se dividen en áreas abordadas que determinan el nivel de instalación de un modelo que está en proceso; hoy se ha avanzado en fortalecimiento institucional, desarrollo de capacidades, trabajo intersectorial, generación de alianzas, apalancamiento de fondos y recursos.

1. Fortalecimiento institucional

El proceso de análisis de riesgo ha contribuido a generar ordenamiento en las distintas herramientas de ACHIPIA en torno al análisis de riesgo lo cual ha permitido dar mayor coherencia en su accionar, fortalecer su rol en el SNICA⁴¹ y a nivel internacional. Con los productos del PAR, las autoridades competentes que conforman el SNICA, fortalecen su proceso de toma de decisión incorporando información científica, objetiva e independiente, tendiente a robustecer la normativa y la gestión en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

Primera vez que se realizan evaluaciones de riesgo y otros estudios bajo un proceso consensuado por las distintas instituciones encargadas de la gestión de riesgo en inocuidad de los alimentos.

⁴¹ Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Lo anterior se refiere al desarrollo de las dos primeras evaluaciones de riesgo, priorizadas a partir de la implementación del Proceso de Análisis de Riesgos: Evaluación de Riesgo Microbiológico para el Programa de Certificación e Inocuidad de Frambuesas de Exportación del SAG y Evaluación de Riesgo de Norovirus en Berries producidos en Chile. Se priorizó también la realización de un estudio sobre el comportamiento de atributos físicos, organolépticos, químicos y microbiológicos en pescado y jibia bajo distintas condiciones de temperatura y eviscerado. Además, consideró necesaria la elaboración de tres perfiles de riesgo¹².

Evaluación de Riesgo Microbiológico

para el Programa de Certificación e Inocuidad de Frambuesas de Exportación del SAG. El origen de esta iniciativa se dio a propósito de la necesidad del SAG de fortalecer este programa en términos de la optimización de sus recursos y maximización de su eficiencia. Para ello, ACHIPIA propuso la posibilidad de apoyar este proceso a través de la realización de una evaluación de riesgo. Aprovechando los vínculos de ACHIPIA con la Universidad de Nebraska Lincoln y la necesidad del SAG, se firmó un acuerdo entre el Ministerio de Agricultura y la Universidad para la realización de este estudio que tuvo como objetivos identificar los peligros asociados a la cadena de producción de frambuesas frescas y congeladas para exportación y establecer criterios basados en riesgo para orientar el Programa de control de inocuidad en frambuesas de exportación. Los resultados obtenidos corresponden a una serie de recomendaciones tendientes a mitigar el riesgo de contaminación microbiológica en el sistema productivo y además a reenfocar algunas medidas del programa de control en base a riesgo.

¹² Perfil de riesgo: corresponde a un documento que contiene una evaluación preliminar de riesgo, con sus cuatro etapas: identificación del peligro, caracterización del peligro, evaluación de exposición y caracterización del riesgo. Además, incorpora un análisis de las incertidumbres asociadas a la estimación del riesgo y, una descripción de las brechas de información existentes, con un análisis de factibilidad y orientaciones para futuros estudios o evaluaciones de riesgo. En el PAR, los objetivos de un perfil de riesgo son: i) responder, con base científica a una pregunta de los gestores de riesgo relacionada con la inocuidad de alimentos y ii) apoyar la toma de decisión en la priorización y realización de evaluaciones de riesgo o de estudios científicos.

Evaluación de Riesgo de Norovirus en Berries producidos en Chile.

Este estudio fue priorizado a partir de la primera implementación del PAR en 2016, a partir de las solicitudes de evaluación de riesgo provenientes de distintos actores del sector público involucrados en la gestión de riesgos en inocuidad de alimentos. Se recibieron seis solicitudes, de las cuales a través de un proceso de priorización en el espacio del Grupo de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA, fue seleccionada la evaluación de riesgo que tiene por objetivo evaluar el riesgo de contaminación de berries con Norovirus a lo largo de su cadena de producción en Chile. Luego, este estudio se sometió a licitación pública siendo adjudicado a la Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad de Chile. De acuerdo a los resultados obtenidos, el riesgo de contaminación de Norovirus en nuestro sistema productivo es muy bajo considerando como última etapa evaluada el packing de estos productos tanto frescos como congelados.

Estudio sobre el comportamiento de atributos físicos organolépticos, químicos y microbiológicos en pescado y jibia bajo distintas condiciones de temperatura y eviscerado.

Esta iniciativa surgió a propósito de la necesidad del Ministerio de Salud de actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos sobre la materia. Fue sometido a licitación pública y actualmente se encuentra en proceso de adjudicación para obtener los resultados en 2018.

En relación a los Perfiles de Riesgo

éstos fueron enfocados en tres combinaciones patógeno-alimento priorizadas en el Grupo de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA de acuerdo a criterios tanto de salud pública como comerciales. Así se realizaron perfiles sobre *Campylobacter* en carne de aves, *Escherichia coli* productora de Shiga Toxina (STEC) en carne bovina y biotoxinas marinas en erizo rojo. Estos estudios fueron generados por ACHIPIA y tienen por objetivo apoyar, a través de los Programas Nacionales Integrados, a la gestión de riesgos en alimentos.

Además, a fin de identificar las normativas que regulan materias de inocuidad alimentaria y las instituciones públicas que intervienen con acciones de control o fiscalización a lo largo de la cadena de alimentos, el Área de Soporte al Análisis de Riesgos elaboró el documento “Análisis del estado del arte y los desafíos de la institucionalidad chilena en inocuidad alimentaria, en el Siglo XXI”. Este documento definió la cadena alimentaria nacional, desde una aproximación analítica sistémica, identificando los procesos y etapas que la conforman, los servicios públicos con competencias en inocuidad alimentaria que intervienen, individualizando los respectivos roles, ámbitos de acción, y funciones dentro de cada etapa de la cadena e identificando las normativas, medidas de control y procedimientos con las cuales cada servicio controla o gestiona la inocuidad de alimentos en Chile.

**Para descargar y conocer más detalles de estos estudios,
ingresar a la página web de ACHIPIA <http://www.achipia.cl/>.**

Por otro lado, el Sistema Integrado de Laboratorios, SILA, brinda apoyo a través de la entrega de información sistematizada y actualizada sobre las capacidades analíticas de los laboratorios de alimentos y aguas a todos los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Actualmente existen 165 laboratorios registrados en el SILA, entre laboratorios públicos, privados, universitarios y de control interno, 611 usuarios registrados en la plataforma y ésta ha recibido casi 12.000 visitas desde 2014 a enero de 2018 desde 60 países diferentes. A nivel de la industria el SILA facilita la búsqueda frente a requerimientos analíticos, entregando la localización geográfica de los laboratorios cercanos en su región, información de contacto del laboratorio, así como también, antecedentes específicos como técnicas, acreditaciones y alimentos en los cuales se realizan ensayos. A nivel de los tomadores de decisiones, el SILA apoya al proceso de evaluación de riesgos alimentarios con información relevante para conocer el nivel de preparación del país frente a nuevos peligros o emergencias, así como también, información sobre nuevas capacidades a cubrir. Para los evaluadores de proyectos o inversionistas es una herramienta muy útil al momento de conocer la capacidad diagnóstica del país de forma rápida, veraz y comprehensiva para, por ejemplo, decidir dónde crear nuevos laboratorios y definir qué análisis realizará y con qué técnicas.



Para los laboratorios pertenecientes al SILA ésta herramienta genera instancias de coordinación, colaboración y aprendizaje, como los talleres y seminarios, sobre normas, nuevas metodologías analíticas y proyectos emergentes, las que son sumamente valiosas en la lógica de mejorar la calidad de los laboratorios del país. Entre 2015 y 2017 se han desarrollado 21 talleres sobre actualizaciones en técnicas analíticas con una asistencia promedio de 25 asistentes por evento, en las regiones de Los Lagos, O´Higgins, Maule, Valparaíso, Los Ríos, Bío-Bío y Región Metropolitana. Además, se realizó un seminario nacional sobre Metodologías analíticas aplicables al etiquetado nutricional, como actualización a la aprobación de la Ley 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, en donde asistieron 300 personas. Finalmente, en términos de difusión de información, el SILA ha generado alrededor de 15 reportes a solicitud de distintas contrapartes sobre las capacidades analíticas de los laboratorios nacionales de alimentos y aguas y sus metodologías y actualmente se trabaja para la publicación de un documento que recopila las capacidades analíticas de los laboratorios registrados en el SILA a nivel nacional y regional, titulado Panorama de las capacidades analíticas de los laboratorios de análisis en alimentos y aguas en Chile.

ACHIPIA ha logrado posicionarse como un referente informativo en temas de contingencia y tendencias en inocuidad y calidad alimentaria, gracias al Observatorio en Inocuidad y Calidad Alimentaria que apoya, con información actualizada en la materia a los actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria. La plataforma OBIC de funcionamiento web cuenta con casi 800 usuarios activos, y desde su lanzamiento en mayo de 2016 a enero de 2018 ha recibido alrededor de 2.800 visitas de 27 diferentes países. Hasta enero de 2018 se han publicado 48 boletines informativos INFOACHIPIA, y 20 boletines quincenales INFOBIC, los cuales llegan a más de 6.000 destinatarios periódicamente.

A partir de 2013 ACHIPIA edita y publica anualmente un Reporte de las Notificaciones de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, que contiene un completo análisis de las notificaciones sobre eventos de inocuidad alimentaria reportadas por la autoridad oficial competente en la materia, proveniente de sus respectivos programas de control y/o vigilancia en los distintos peligros alimentarios. En la RIAL, desde su creación en 2013, se han notificado 720 eventos hasta enero de 2018, se han publicado cuatro reportes anuales y se han realizado tres talleres de fortalecimiento de la herramienta y difusión de sus productos. Se ha participado en diez seminarios organizados por universidades y gremios de alimentos tanto en Santiago como en regiones en donde se han dado a conocer los productos de la RIAL. Luego de un trabajo de consolidación de los resultados de la RIAL y de generación de confianza con las contrapartes públicas, en 2016 se lanzó el PORTAL RIAL, base de datos on-line abierta al público en general disponible en la página web de ACHIPIA que contiene las notificaciones sobre eventos de inocuidad alimentaria consignados en la RIAL. La estructura de la información, así como la formalidad de las fuentes, permite establecer bases de comparación anuales acerca de la cantidad y tipo de eventos, categorías de alimentos involucrados, tipos de peligro y otros parámetros que contribuyen al proceso de análisis de riesgo y a la toma de decisiones de los actores involucrados en esta materia. Además, en términos de transparencia a los consumidores, el carácter público del Portal RIAL, permite a Chile dar un paso adelante, siguiendo la creciente tendencia a nivel mundial y siendo el primer país en Latinoamérica que cuenta con este tipo de herramienta. Desde su lanzamiento en mayo de 2016 a enero de 2018, el Portal RIAL ha recibido alrededor de 5.100 visitas de 21 países distintos.

En el caso de los Programas Nacionales Integrados, PNI's el rol coordinador y conductor de la Agencia se ha visto consolidado de manera práctica, a través de la construcción conjunta del documento que establece las bases conceptuales, de estructura y procedimientos para la implementación y funcionamiento de los PNI's, publicado en 2016, fortaleciendo los lazos y confianzas entre los distintos servicios públicos participantes, lo que repercute en un mejor y más participativo proceso de elaboración de propuestas y planes de trabajo para este mismo instrumento. Es así como en 2016-2017 se priorizó trabajar en cada PNI en los siguientes temas:

PNI de Peligros Biológicos

coordinación y construcción de la parte que compete a alimentos del Plan Nacional contra Resistencia a los Antimicrobianos a cargo del MINSAL, obteniendo un resultado exitoso coordinando la recopilación de información proveniente de todos los servicios públicos con competencias en inocuidad alimentaria (MINSAL, SAG, SERNAPESCA), además del Ministerio del Medio Ambiente, Facultades de Medicina Veterinaria del CRUCH y Colegio Médico Veterinario.

PNI de Peligros Químicos

elaboración de propuesta para el fortalecimiento de los programas de monitoreo y vigilancia de residuos de plaguicidas en alimentos, con su respectivo informe de análisis de la situación actual en base a los resultados de estos programas, el cual por primera vez en el país incorpora el componente de evaluación de exposición bajo las metodologías internacionales de la FAO/OMS y la de la Unión Europea, proceso que contó con el acompañamiento técnico de la EFSA bajo el marco del convenio firmado entre ambas instituciones.

PNI de Calidad Alimentaria

elaboración de un estudio que revise y analice las normativas sobre calidad alimentaria existentes en Chile, a propósito de la hoy en día inexistente definición de "calidad alimentaria" en los cuerpos regulatorios nacionales, con el consiguiente espacio para la heterogeneidad en la estandarización respecto de alimentos del mismo tipo, frágil genuinidad de los productos y posibilidad de fraude, entre otros. Este estudio fue sometido a licitación pública, y está siendo ejecutado por una consultora privada.





En relación al Grupo de Coordinación Interinstitucional para alertas alimentarias, ha tenido el rol de proveer de un espacio neutral en donde todos los actores involucrados en una alerta, tanto del sector público como privado, puedan sentarse a la mesa a analizar estas situaciones. Éste grupo ha coordinado el intercambio de información, la integración de las acciones de las autoridades competentes, la interacción con la industria, y la comunicación a los actores y autoridades pertinentes de alrededor de 10 situaciones definidas como alertas durante el período, con excelentes resultados, como son el fortalecimiento de la confianza y transparencia entre los actores involucrados que ha permitido compartir información de manera fluida y oportuna y ha dado pie a las autoridades competentes para actuar con la certeza de que las decisiones fueron tomadas contando con toda la información necesaria para bien resolver.

Adicional a los resultados asociados a cada instrumento del área, existen un grupo relevante de trabajos que se realizan de manera permanente en el Área de Soporte al Análisis de Riesgos que tienen que ver con las siguientes iniciativas:

(A) La participación en la Comisión Asesora

para la Revisión y Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos¹³, en la cual se evalúan las propuestas de modificación a dicho reglamento. En el periodo 2014-2018 se presentaron dos propuestas de modificación, siendo ambas aceptadas por la Comisión: 1) propuesta de modificación para perfeccionar la normativa sobre trazabilidad, elaborada a través de un proyecto Innova CORFO cuyos mandantes fueron MINSAL, ACHIPIA y la Asociación Gremial ChileAlimentos; y 2) propuesta para el reconocimiento de la definición de “alimento con propiedades funcionales o saludables”, elaborada mediante un proyecto financiado por el Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del MINECON que, dentro de las cuatro Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria, una de ellas se centró en el “Diseño e Implementación de un Sistema de Gestión para Estándares en Alimentos Funcionales y Reconocimiento de la Categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos”.

¹³ Instancia público-privado coordinada por el Ministerio de Salud (MINSAL) y que tiene carácter de asesor del MINSAL en la evaluación, formulación y actualización de la normativa sanitaria en materia de alimentos.

(B) La coordinación de la Mesa de laboratorios

para la Revisión y Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos , en la cual se evalúan las propuestas de modificación a dicho reglamento. En el periodo 2014-2018 se presentaron dos propuestas de modificación, siendo ambas aceptadas por la Comisión: 1) propuesta de modificación para perfeccionar la normativa sobre trazabilidad, elaborada a través de un proyecto Innova CORFO cuyos mandantes fueron MINSAL, ACHIPIA y la Asociación Gremial ChileAlimentos; y 2) propuesta para el reconocimiento de la definición de “alimento con propiedades funcionales o saludables”, elaborada mediante un proyecto financiado por el Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del MINECON que, dentro de las cuatro Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria, una de ellas se centró en el “Diseño e Implementación de un Sistema de Gestión para Estándares en Alimentos Funcionales y Reconocimiento de la Categoría en el Reglamento Sanitario de los Alimentos”.

Acuerdo interministerial entre el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura como un compromiso para la creación del sistema.

Modelo de gestión, que otorga los lineamientos para el funcionamiento del sistema y que considera la creación de un Consejo Directivo y una Mesa coordinadora del sistema, la que será coordinada por ACHIPIA.

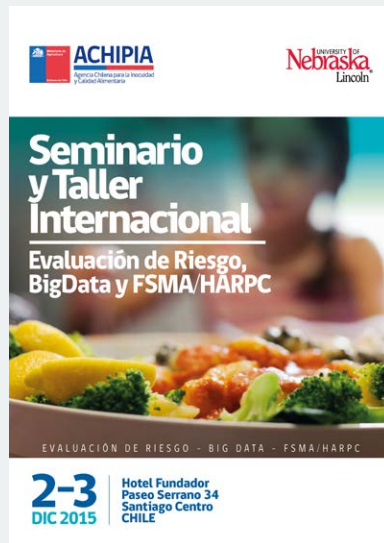
Resoluciones por cada institución participante que reconoce y oficializa el modelo de gestión.

Plan de cierre de brechas menores, que fueron trabajadas con fondos propios del proyecto, permitiendo financiar una cartera de proyectos postulado por las mismas instituciones; y un plan de cierre de brechas mayores, que se trabajarán a futuro en la Mesa coordinadora del sistema

2. Desarrollo de capacidades

Las capacidades adquiridas al interior del equipo de soporte al análisis de riesgo de la Agencia han permitido apoyar la gestión de las instituciones públicas vinculadas a la inocuidad de los alimentos. Además, dichas capacidades son transmitidas a los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, a través de talleres, seminarios, charlas en universidades e institutos, entre otras iniciativas.

Parte importante de las capacidades adquiridas se han centrado en metodologías para la evaluación de riesgos microbiológicos y químicos en alimentos. En esto es posible destacar:



Participación en el Seminario Internacional sobre Evaluación de Riesgo, FSMA y Big Data, 2014.

La actividad organizada por ACHIPIA se desarrolló en el marco del convenio entre el Ministerio de Agricultura y la Universidad de Nebraska Lincoln, contó con la participación de expertos de dicha universidad y permitió entregar las nociones básicas técnicas sobre la metodología de la evaluación de riesgo y sus posibles aplicaciones, además de las actualizaciones en la nueva normativa norteamericana de inocuidad alimentaria FSMA.

Participación en el Seminario Internacional sobre Análisis de Riesgo en Peligros Químicos y Novel Food, 2016.

Este evento, organizado por ACHIPIA, contó por primera vez con la participación conjunta en Chile de expertos de la EFSA, BfR y AECOSAN y la asistencia de un público proveniente de ocho países de América Latina y El Caribe y otros. El acercamiento entre estas instituciones consolidó la cooperación técnica entre ellas, la que hasta la fecha continúa de manera fluida y permanente.



Participación en la instancia de capacitación sobre Análisis de Riesgo en peligros químicos, Summer-Academy 2016.

del Instituto Alemán de Análisis de Riesgo, BfR. El foco del curso fue entregar conocimientos teóricos y prácticos en evaluación y comunicación de riesgos químicos (residuos de pesticidas, disruptores endocrinos y otros), fortaleciendo las capacidades del Área de Soporte al Análisis de Riesgo en estas materias, generando la capacidad por ejemplo de evaluar estudios licitados por la Agencia, generar estudios propios en estas materias y elaborar material para la comunicación de riesgo de forma más efectiva.

(A) Desarrollo de postítulos en temas relacionados con el Área de Soporte al Análisis de Riesgo.

Como parte de la estrategia de fortalecer las capacidades en evaluación de riesgo en el equipo de profesionales de la Agencia, se brindó apoyo, no pecuniario, a los profesionales de la Agencia para el desarrollo de postítulos en materias vinculadas a la inocuidad de los alimentos. En este contexto, dos profesionales del Área desarrollaron un Magíster en Inocuidad Alimentaria en la Universidad de Nebraska-Lincoln y un Magíster en Epidemiología en la Universidad de Chile, respectivamente.

(B) Pasantía en la EFSA para la generación de capacidades en evaluación de exposición y riesgo en residuos de plaguicidas, donde participaron dos profesionales de la Agencia. Esta actividad, desarrollada en el marco del Convenio entre el Ministerio de Agricultura y la EFSA, permitió incrementar los conocimientos del equipo del Área en metodologías de evaluación de riesgo para residuos de plaguicidas. Estas evaluaciones están siendo actualmente desarrolladas por la Agencia con el objetivo de fortalecer el trabajo del Programa Nacional Integrado (PNI) de peligros químicos.

- (C)** Participación de profesionales del Área en Curso de Evaluación de Riesgos para el establecimiento de (LMRs) de Plaguicidas dictado por la EFSA.
- (D)** Participación de profesionales del Área en Talleres APEC sobre evaluación de riesgos para el establecimiento de LMRs de plaguicidas.
- (E)** Participación de profesionales del Área en Curso de Métodos de Análisis de Residuos de Plaguicidas (Método QUECHERS). La capacitación en las tres últimas actividades permitió fundamentalmente instalar en la Agencia la capacidad de conducir y ejecutar evaluaciones de exposición dietaria de los consumidores chilenos a los niveles de residuos de plaguicidas detectados en alimentos en los programas de monitoreo de residuos de plaguicidas realizados en el país. Además, ha significado un importante fortalecimiento de las capacidades técnicas y científicas de los profesionales de ACHIPIA, por lo que la Agencia se encuentra en condiciones de contribuir de mejor manera al proceso de adopción de LMRs en Chile, fortalecer la participación de Chile en el Comité de Residuos de Plaguicidas del Codex Alimentarius, así como a participar en actividades de capacitación y entrenamiento a nuevos profesionales.

3. Generación de alianzas y convenios

Construcción de una red con instituciones y expertos internacionales en materias de evaluación de riesgo a través de convenios o contactos personales.

Los convenios firmados con EFSA y Universidad de Nebraska Lincoln, y próximamente con BfR fortalecen la posición de la Agencia en el contexto nacional e internacional en materias de evaluación de riesgo, dado que estas instituciones son pioneras y referentes mundiales en esta materia. Además, permite relacionarse a través de la cooperación técnica con estas entidades en materias de asesorías técnicas en temas específicos como ha sido el caso de la vigilancia de peligros químicos. Además, permite acceder a posibilidades de perfeccionamiento y capacitación, mediante la permanente oferta de cursos, talleres y entrenamientos que ofrecen estas instituciones.



4. Trabajo intersectorial

Dada la naturaleza coordinadora de la Agencia, el trabajo intersectorial resulta clave para el logro de sus objetivos. Es por ello que se han formalizado diversas instancias que buscan consolidar una forma de trabajo intersectorial, necesaria por lo demás para abordar riesgos y peligros alimentarios. ACHIPIA busca facilitar esta comunicación entre servicios y ministerios. Las instancias creadas son:

Consejo de ACHIPIA

Presidido por el Subsecretario de Agricultura y está integrado por el Subsecretario de Salud Pública, Presidencia, de Economía y El Director de Relaciones Económicas Internacionales.

Grupo Interinstitucional de Coordinación en Inocuidad y Calidad Alimentaria

Los miembros de este grupo son representantes del Ministerio de Salud, del Servicio Agrícola y Ganadero, del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, de la propia Agencia y de la Subsecretaría de Agricultura.

Programas Nacionales Integrados

Conformado por representantes técnicos del Ministerio de Salud, del Servicio Agrícola y Ganadero y del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Además, en la RIAL participan activamente con roles bien definidos, siete Servicios de cuatro ministerios, siendo un claro ejemplo de trabajo intersectorial.



CAPÍTULO 4

Lecciones de un proceso



Implementar un modelo novedoso y concertar a los actores de la cadena alimentaria en una lógica a la que no están acostumbrados, resulta siempre algo complejo. Sin embargo, la experiencia en este proceso es algo invaluable. Es por ello que las lecciones aquí recogidas forman parte de la riqueza de llevar adelante prácticas innovadoras. Compartir algunas situaciones difíciles y ciertos errores no forzados, enriquece y fortalece nuestra capacidad de autocritica y de mejora, a la vez, que ayuda a personas e instituciones, que entrarán o están trabajando precisamente en la implementación de nuevos procesos, a llevarlos adelante de mejor manera.

(A) Aprender a discutir y converger; otro resultado de un proceso de implementación.

El diseño e implementación del PAR implicó un gran esfuerzo de coordinación y discusión con los gestores de riesgo (SAG, SERNAPESCA, MINSAL, SUBPESCA) sobre los objetivos y alcance de dicho proceso. Esto permitió establecer una base común de conocimiento sobre el PAR y lograr un consenso sobre su diseño final. Esto facilitó su implementación y la generación de los primeros productos (evaluaciones y perfiles de riesgo).

(B) La capacitación constante es fundamental

Si bien se han desarrollado un número importante de actividades para fortalecer las capacidades en materia de análisis de riesgo, tanto a nivel de la Agencia como en el resto de las instituciones del SNICA, aún falta generar capacidades y armonizar metodologías con el sector de la academia e investigación en Chile.

(C) Incrementar la transparencia y el conocimiento

una de las grandes brechas en Chile es la escasez de datos, su insuficiente estandarización o armonización y el poner a disposición la información para facilitar el desarrollo de las evaluaciones de riesgo. La Agencia precisa fortalecer en sus atribuciones este aspecto, considerando metodología, canales de comunicación y generación de bases de datos nacionales armonizadas para poder llegar a todos los actores con información relevante y poder ejercer su rol en materias de evaluación de riesgos.

(D) La constante necesidad de modernización del SILA

gran parte de los instrumentos de ACHIPIA se materializan en plataformas web. Tener plataformas “vivas”, estar conectado con los laboratorios, resulta central para ser un referente informativo en esta materia. Para ello se necesita: 1) La participación y el compromiso de los laboratorios que se encuentran actualmente en SILA. 2) Participación activa de los Servicios actualizando su información en la plataforma. 3) La difusión de la existencia de la plataforma, para integrar a más laboratorios y lograr tener una mejor representación a nivel nacional. 4) Estar en línea con la información de los laboratorios del Instituto Nacional de Normalización (INN) y otras redes, a fin de tener la información más actualizada. 5) La generación de información por parte del SILA, es decir, que pase de ser un repositorio de las capacidades analíticas de los laboratorios, a un generador y diseminador de reportes e informes que sirvan de consulta y ayuda al momento, por ejemplo, de evaluar proyectos u otras iniciativas.

Proteger la salud de las personas a través de prevenir la incorporación de peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria es el objetivo último del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. El análisis de riesgo se encuentra inserto en el corazón del quehacer de la Agencia. Así ha quedado definido tanto en la Política de Inocuidad de los Alimentos de 2009 como en la actualización para 2018, pasando por las más recientes directrices, iniciativas y documentos que respaldan nuestro actuar en la materia. Pero, en la práctica, ¿Qué implica usar esta metodología para abordar los riesgos en las cadenas alimentarias? Esa respuesta no estaba clara en un principio, sin embargo, se ha ido configurando paso a paso durante la experiencia conjunta de la creación y funcionamiento del Área de Soporte al Análisis de Riesgo de ACHIPIA.

Constanza Miranda Vega

Coordinadora Área Soporte al Análisis de Riesgos, ACHIPIA

Esta publicación forma parte de una serie que se ha denominado “Experiencias en la implementación de una forma de abordar la inocuidad y calidad de los alimentos” y comprende todas las aristas del trabajo de la Agencia con un enfoque importante en el proceso desarrollado y las lecciones que de él se desprenden. Los esfuerzos y las energías desplegadas en la instalación de nuevas prácticas e iniciativas muchas veces son poco apreciadas y no se evidencian como parte de los resultados. En esta serie de documentos se quiso dejar de manifiesto el valor de esos esfuerzos y la necesidad de seguir profundizando y mejorando lo que hasta aquí se ha realizado. La lectura de estas publicaciones debiera llevar al interesado en materias de inocuidad y calidad alimentaria, a reflexionar sobre lo importante que resulta coordinar acciones en un espacio multisectorial, interdisciplinario y que traspasa los límites y fronteras establecidas y que estos esfuerzos de coordinación requieren continuar en la senda de los acuerdos, la vinculación y el trabajo conjunto para seguir fortaleciendo todos los espacios de la cadena alimentaria, manteniendo y mejorando así la inocuidad y calidad de los alimentos en todos y cada uno de sus eslabones.

ISBN: 978-956-9592-09-6



www.achipia.cl

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria
Ministerio de Agricultura

Nueva York 17 - 4º piso - Santiago - Chile - fono (+56-2) 27979900

