
POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

2018 - 2030

MINISTERIO DE AGRICULTURA - MINISTERIO DE SALUD
MINISTERIO DE ECONOMÍA - MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA

Santiago, marzo de 2018



Registro de propiedad intelectual

Distribución gratuita. Se autoriza la reproducción total o parcial del presente documento, la distribución, la comunicación pública y la creación de documentos derivados, siempre y cuando se reconozca la autoría original.

Santiago, Chile, Febrero 2018.

ISBN: 978-956-9592-10-2

POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS 2018-2030

Ministerio de Agricultura

Ministerio de Salud

Ministerio de Economía

Ministerio de Relaciones Exteriores

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

EDITOR

Michel Leporati Néron, Secretario Ejecutivo ACHIPIA

REDACCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN

Michel Leporati Néron, Secretario Ejecutivo ACHIPIA

Mario Maino Menéndez, Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias de la Universidad de Chile

Arturo Barrera Miranda, Escuela Ingeniería en Agronegocios, Universidad Central

Cristián Moscoso Guasta, Consultor

EDICIÓN DE TEXTO Y ESTILO

Eduardo Espinosa Pfister, Comunicaciones ACHIPIA

Esta publicación contó con la revisión y aportes de:

Lorena Rodríguez Osiac, MINSAL

Silvia Baeza Pinto, MINSAL

David Guerra Maldonado, SAG

Mónica Rojas Noack, SERNAPESCA

Emilio Matas Abellá, SERNAC

Jaime Flores Ponce, IICA

Manuel Miranda Hernández, ACHIPIA

Constanza Miranda Vega, ACHIPIA

Diego Varela Maino, ACHIPIA

Claudio Canales Ríos, ACHIPIA

DISEÑO E IMPRESIÓN

Diseño y Diagramación:

Nilsson Carvallo Espinoza, ACHIPIA

Impresión: Gráfika

Tabla de Contenidos

1. PRESENTACIÓN	4
2. ANTECEDENTES	7
3. FORTALEZAS, BRECHAS Y DESAFÍOS	11
3.1 Principales fortalezas	12
3.2 Principales brechas y desafíos	22
4. ORIENTACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA POLÍTICA	33
5. PRINCIPIOS DE LA POLÍTICA	37
6. VISIÓN Y PROPÓSITO DE LA POLÍTICA	45
7. COMPONENTES DE LA POLÍTICA	47
8. AGRADECIMIENTOS	79
9. ANEXO METODOLÓGICO	81
9.1 Antecedentes	81
9.2 Fuentes de información	82
9.3 Revisión, validación y opinión ciudadana	83

1. Presentación

Chile es un país de profunda vocación alimentaria. Y gracias a políticas de Estado sostenidas en el tiempo ha logrado ofrecer un elevado nivel de acceso, inocuidad y calidad en los alimentos, ejerciendo además un significativo liderazgo en el comercio internacional.

Desde el punto de vista de la salud pública esta condición de nuestro país se manifiesta en que la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) se sitúa en niveles equivalentes a los de países desarrollados. Prácticamente se ha erradicado la subnutrición y el hambre y se cuenta con una regulación a la vanguardia internacional en materia de calidad nutricional. Lo anterior, junto al elevado estatus fitosanitario y zoonosanitario del país, es un factor clave que ha permitido abrir los mercados del mundo a la oferta alimentaria chilena. Desde el punto de vista económico y productivo, esta vocación se expresa en que la actividad alimentaria es la segunda en importancia de la economía a nivel nacional, con cifras sectoriales que representan el 23% del valor total de las exportaciones, el 20% del valor de las ventas del comercio, el 31% del número de empresas, el 23% del empleo nacional y el 10-12% del PIB. La oferta alimentaria nacional llega a más de 150 países, con una canasta de más de 1.500 productos, para cerca de 50 de los cuales Chile se encuentra entre los diez principales exportadores del mundo.

Lo anterior muestra que la industria alimentaria chilena está profundamente globalizada. Ella ha ido asimilando las nuevas tendencias del consumo mundial, entregando respuestas con una oferta en volúmenes crecientes y con altos estándares de calidad. Sin embargo, puestos en una perspectiva de mediano plazo, mantener y profundizar la posición alcanzada nos enfrenta a desafíos mayores, tanto del punto de vista normativo, como en relación a dar adecuada respuesta a la sensibilidad de los consumidores.

Hoy día el tema de los alimentos y sus efectos sobre la salud y bienestar de las personas se ha instalado como una preocupación ciudadana a nivel global, presionando al sector público hacia el otorgamiento de mayores garantías de inocuidad y calidad. Esto exige una constante revisión y ajuste del nivel de protección, en consistencia con las demandas de la sociedad.

Ello ha provocado a nivel internacional la evolución de los sistemas convencionales de control de alimentos, abriéndose a nuevos paradigmas de seguridad alimentaria, ampliando el alcance del concepto de inocuidad hacia aspectos nutricionales, moviendo el eje del control hacia un enfoque preventivo, basando la toma de decisiones en evidencia científica independiente, ampliando los espacios de participación y transparencia ciudadana, construyendo mecanismos de trazabilidad a lo largo de las cadenas, bajo el concepto "del campo a la mesa" y mejorando la coordinación de las respuestas institucionales, entre sus principales dimensiones. Lo anterior ha significado la revisión y reordenamiento de los roles, responsabilidades y funciones de los

estados y la industria y los consumidores. Así, la institucionalidad ha transitado progresivamente hacia modelos crecientemente integrados, implementándose cambios orientados a favorecer tanto la coherencia y sinergias intersectoriales, como la calidad y transparencia de las regulaciones.

En un escenario global, en la que la demanda por alimentos solo crecerá, y en donde la opción por lo saludable, natural, sofisticado y accesible se masifica, Chile ha hecho una apuesta estratégica de potenciamiento de esta vocación alimentaria a través de la diversificación y sofisticación de su oferta, con foco en los alimentos saludables. Esto en la perspectiva de proyectar su liderazgo internacional como un proveedor de alimentos seguros como sello distintivo de su oferta. Un aspecto fundamental de esta apuesta pasa por consolidar y profundizar el estatus alcanzado, avanzando en el fortalecimiento de nuestra institucionalidad, haciéndonos cargo de los crecientes desafíos y tendencias que los nuevos paradigmas globales nos imponen en materia inocuidad y calidad alimentaria desde lo normativo y regulatorio, así como también desde el fomento productivo y el desarrollo científico y tecnológico.

El gobierno de la Presidenta Bachelet ha asumido el compromiso de dejar sentadas las bases de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria de vanguardia, que permita sostener y profundizar nuestro prestigio internacional como país productor de alimentos seguros y saludables, y consolidar al sector alimentario nacional como un pilar fundamental en una estrategia de desarrollo sostenible en el largo plazo.

La Política de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2018-2030 que presentamos aquí es el cumplimiento de uno de los pilares fundamentales de este compromiso. Ella permitirá a Chile contar con una política dialogada, revisada y actualizada en una proyección al 2030 a la luz de los nuevos desafíos y compromisos del país a nivel nacional e internacional.

Para terminar quisiera agradecer a todos quienes participaron de la elaboración de esta política, instituciones públicas, academia, gremios, asociaciones científicas y profesionales, organismos internacionales, sociedad civil y muy especialmente a la Presidenta de la República por el apoyo constante brindado a la labor desplegada desde ACHIPIA en estos años.

CLAUDIO TERNICIER G.
SUBSECRETARIO DE AGRICULTURA
PRESIDENTE CONSEJO DIRECTIVO

AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA, ACHIPIA

12

2. Antecedentes

En mayo del año 2009, la Presidenta de la República Michelle Bachelet presentó la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos 2009-2015, cuyo propósito fue convertirse en el marco de acción del Estado de Chile sobre el cual se instala un sistema nacional de inocuidad moderno e integrado para perfeccionar el otorgamiento de garantías de inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en Chile, con el fin de contribuir a la protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores, además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria alimentaria y potenciar los sectores de medianos y pequeños productores y elaboradores de alimentos.

El haber contado con esta Política permitió orientar y coordinar el quehacer público, desarrollar un conjunto de iniciativas estratégicas con los actores sociales involucrados y consolidar una gestión a nivel internacional como país en materia de inocuidad alimentaria, contribuyendo a:

Posicionar

Posicionar la inocuidad alimentaria como un ámbito de gestión pública intersectorial y que requiere la cooperación público-privada.

Fortalecer

Fortalecer alianzas estratégicas entre distintos actores que se han traducido en una mayor articulación entre los agentes públicos y privados, y facilitando la cooperación público-privada en materia de inocuidad.

Generar

Generar consensos entre los actores públicos y privados respecto de la necesidad de una institucionalidad articuladora y coordinadora y sus principales características.

Mejorar

Mejorar los estándares de inocuidad de los alimentos producidos, exportados y comercializados en Chile.

Reducir

Reducir las brechas en la materia entre los productos exportados y consumidos internamente.

Elevar

Elevar la información y el empoderamiento de los consumidores en el ámbito de la inocuidad alimentaria, velando con ello por el respeto a una información veraz y oportuna, y a la seguridad en el consumo.

Durante su periodo de vigencia y hasta la actualidad, los desafíos que ha enfrentado el País en la materia, han ido variando conforme a la manifestación de los peligros y riesgos alimentarios, así como la percepción que de ellos tiene la ciudadanía. En este contexto, y habiéndose cumplido su periodo de vigencia se hizo imprescindible abordar su proceso de revisión y actualización.

Según el Decreto 83/2005, la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) tiene la función de formular la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y coordinar su implementación en los planes, programas y demás medidas desarrolladas por los organismos públicos con competencia en la materia, sirviendo como entidad articuladora entre éstos, la industria alimentaria, la comunidad científica, los productores de alimentos y los consumidores. Dado esto, el Consejo de Subsecretarios de ACHIPIA, resolvió encargar a la ACHIPIA el desarrollo de un proceso de evaluación y actualización de la referida Política, incorporando nuevos desafíos y aspectos no considerados anteriormente, e introduciendo mejoras en su formulación.

El proceso convocó a actores del sector público, del privado, de la sociedad civil y de la academia. Se formuló en consideración de los principales logros del sistema nacional de inocuidad de los alimentos de 2009 a la fecha, y haciéndose cargo de los principales desafíos en una mirada de largo plazo, siguiendo las recomendaciones de organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS),



la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Comisión del Codex Alimentarius. Velando por su complementariedad con la política de alimentación y nutrición del MINSAL, su coherencia con las definiciones estratégicas de impulsar la competitividad de la industria en base a la diversificación y sofisticación de una oferta con foco en los alimentos saludables, su aporte al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sustentable, ODS, de las Naciones Unidas, y con apego a los acuerdos internacionales de comercio y cooperación que el país ha suscrito.

El resultado obtenido busca hacerse cargo de los desafíos que tiene el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y el país, enfrentado a las mayores exigencias de garantías respecto de la seguridad y calidad de los alimentos planteadas por los consumidores, las autoridades sanitarias y los mercados de Chile y el mundo, determinados por (1) la doble carga de enfermedades transmitidas por los alimentos y de enfermedades crónicas no trasmisibles asociadas a una mala alimentación, en el perfil epidemiológico de la población, (2) la emergencia y re-emergencia de peligros alimentarios, (3) los avances del conocimiento científico, (4) los cambios tecnológicos en la industria alimentaria, (4) los estilos de vida y los hábitos de consumo de la sociedad, (5) los impactos del cambio climático en los sistemas alimentarios, (6) la intensificación del comercio, entre otros.

Finalmente, el sentido estratégico de la presente Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, concebida con una vigencia al 2030, es constituirse en uno de los pilares fundamentales del proceso de fortalecimiento de la institucionalidad que el gobierno ha comprometido y que busca dejar sentadas las bases políticas, organizacionales, técnicas y culturales de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria acorde con los más altos estándares internacionales, que permita ofrecer las mayores garantías de inocuidad y calidad a los consumidores de nuestros productos tanto en Chile como en el exterior, afianzando el prestigio y liderazgo internacional como país proveedor de alimentos seguros y saludables.



| 3 |



3. Fortalezas, brechas y desafíos

En este escenario global, en el que la demanda por alimentos solo crecerá¹, y en donde la opción por lo saludable, natural, sofisticado y accesible se masifica, Chile ha hecho una apuesta estratégica² de potenciamiento de esta vocación alimentaria a través de la diversificación y sofisticación, con foco en la alimentación saludable³. Esto en la perspectiva de proyectar su liderazgo internacional como un proveedor de alimentos sanos y seguros, como sello distintivo de su oferta. Un aspecto fundamental de esta apuesta pasa por consolidar y profundizar el estatus alcanzado, avanzando en el fortalecimiento de nuestra institucionalidad, haciéndose cargo de los crecientes desafíos y tendencias que los nuevos paradigmas globales imponen en materia inocuidad y calidad alimentaria desde lo normativo y regulatorio, así como también desde el fomento productivo y el desarrollo científico y tecnológico.

En ese contexto, para la elaboración de la Política se identificaron las principales fortalezas, brechas y desafíos en materia de inocuidad y calidad alimentaria que el país deberá abordar en el período 2018-2030, a efecto de establecer un marco de referencia para encarar las tareas de la consolidación y profundización del sistema de control de alimentos nacional para avanzar hacia un modelo basado en una visión sistémica y preventiva y una acción integrada y coordinada de los actores institucionales.

¹ El crecimiento demográfico y la concentración urbana de la población proyectada al 2030 suponen una demanda creciente de alimentos como tendencia global, abriendo una amplia gama de oportunidades de mercado para los países exportadores netos como Chile.

² El establecimiento del Programa Estratégico "Transforma Alimentos" coordinado desde CORFO constituye una apuesta concreta del Gobierno por fortalecer la competitividad del sector y profundizar su contribución al desarrollo del País en el mediano plazo.

³ Categoría que agrupa alimentos funcionales, mínimamente procesados, naturales, para regímenes especiales, para intolerancias alimentarias, reducidos en, libres de; fortificados y/o suplementados, orgánicos, entre otros.

3.1 PRINCIPALES FORTALEZAS

a. Solidez institucional y coordinación intersectorial

Por décadas, en Chile, como en muchos otros países, el modelo sobre el que se ha desarrollado la institucionalidad para el control de alimentos, corresponde a un modelo compartimentalizado de abordaje multisectorial que se compone de cuatro ministerios: Ministerio de Agricultura (MINAGRI), Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Economía, Fomento y Turismo (MINECON) y Ministerio de Relaciones Exteriores (MINREL), los que ejecutan sus acciones a través de un conjunto organismos centralizados o descentralizados: Secretarías Regionales Ministerial de Salud (SEREMIS de Salud), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Instituto de Salud Pública (ISP); Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales (DIRECON), los que constituyen el núcleo central de la institucionalidad con responsabilidades reguladoras y/o fiscalizadoras en materia de alimentos. Junto a ello, desde el 2005 a la fecha se ha instalado bajo la figura de comisión asesora presidencial la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, dependiente del Ministerio de Agricultura, con un rol coordinador y conductor del sistema.

Todos los servicios que forman parte del modelo de control de alimentos son instituciones de larga tradición en el Estado de Chile, con sólido prestigio internacional, que cuentan con un conjunto de regulaciones coherentes y sólidas para la gestión de los riesgos y peligros alimentarios. Cuentan con recursos asignados anualmente a través del presupuesto de la nación; con una dotación de recursos humanos altamente capacitados en las distintas labores relacionadas con el control de alimentos, una importante infraestructura de laboratorios y capacidad analítica para dar soporte a las tareas de vigilancia, control y fiscalización. En este contexto, la instalación de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos, es uno de los hechos más significativos de fortalecimiento institucional que el País ha abordado en la última década. La Agencia cumple un rol coordinador y conductor del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria facilitando la articulación y coordinación interinstitucional entre los organismos encargados del control de alimentos en el País. Esto significa coordinar a todos los actores que participan de la cadena de los alimentos; desde aquellos que los producen, los transforman y los distribuyen, pasando por los que los inspeccionan y fiscalizan, hasta llegar a los consumidores, con el objeto de disminuir los riesgos y peligros alimentarios en cualquier eslabón de esta cadena.

Junto a ello, el país cuenta desde 2009 con una Política Nacional de Inocuidad Alimentaria, en la cual se sientan los fundamentos de un sistema, coherente con los principios de los nuevos paradigmas de fines del siglo XX, basado en el concepto de cadenas alimentarias, de una acción e institucionalidad integrada, de un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos y del reconocimiento explícito

del rol y las responsabilidades que tanto los actores públicos, privados y la ciudadanía tienen en esta materia.

Es importante destacar que el sistema actual incluye la observancia eficaz de los requisitos obligatorios, junto con actividades de capacitación y educación, programas de difusión comunitaria y promoción de la autorregulación. La introducción de planteamientos preventivos y de gestión, como el análisis de riesgos y la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en su sigla en inglés) teniendo como base las Buenas Prácticas Agrícolas, Manufactura e Higiene, ha conseguido que el sector cuente con un mayor control de los peligros y riesgos para la inocuidad de los alimentos.. Este planteamiento integrador facilita una mayor protección del consumidor, estimula eficazmente la agricultura y el sector de la elaboración de los alimentos y promueve el comercio nacional e internacional de alimentos sanos y seguros.

Como parte del ejercicio de mejora continua de la gestión de las instituciones públicas que conforman el sistema, cabe destacar algunas de las acciones de fortalecimiento institucional que apunta a la consolidación de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, crecientemente integrado, a saber:

- 1 -

El fortalecimiento de la autoridad sanitaria, a través de la certificación del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) basado en la norma internacional ISO 9001:2015, con enfoque a la mejora de sus procesos y a la satisfacción de sus usuarios/as, así como también, a lograr una mejora relevante en la promoción de la salud de las personas. Al contar con un SGC, la autoridad ejerce liderazgo en forma concreta en la definición de política y objetivos de calidad, asignación de recursos, evaluación del sistema, difusión y participación en los equipos de trabajo. El sistema de calidad incorpora el enfoque de procesos para describir y coordinar las actividades que se realizan, logrando un efecto estandarizador a nivel nacional de **los procesos de formalización de instalaciones de alimentos y de la Fiscalización con enfoque de riesgo. Además, en su versión 2015 incorpora la “Gestión de riesgos”, lo que permite planificar, identificar y controlar los riesgos que pudieran afectar la consecución de las metas y las salidas del Sistema de Gestión de Calidad. Recertificación obtenida en diciembre del 2017.**

- 2 -

El convenio entre SERNAPESCA y MINSAL, en materia de control sanitario de productos hidrobiológicos destinados a consumo humano (Resolución Exenta N° 152, 25 marzo de 2009), reconoce los resultados de los análisis de laboratorios según el marco de sus propias actividades de vigilancia y/o control, lo cual permite tomar medidas y acciones en forma más eficiente, expedita y de manera coordinada.

- 3 -

En el mismo sentido destaca el convenio entre MINSAL y SAG de delegación de la inspección medico veterinaria de carnes ante mortem y post mortem, que ha permitido armonizar las tareas de inspección oficial en establecimientos faenadores para la exportación y el consumo local, ganando en eficiencia y eficacia en el proceso.

- 4 -

La implementación de los Programas Nacionales Integrados en peligros biológicos, químicos, en calidad y en laboratorios de alta especialización, coordinados desde ACHIPIA, que, bajo la lógica de espacios formales de colaboración interinstitucional, tienen como propósito optimizar la eficacia y la eficiencia de la gestión del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Consideran la coordinación de los organismos públicos con competencias en la materia para la armonización de normas, la homologación de procedimientos, el intercambio de información y la articulación de la etapa de evaluación de riesgo con la de gestión de riesgo.

- 5 -

Las Iniciativas Habilitantes en Calidad e Inocuidad Alimentaria para la Innovación y Competitividad de Alimentos Saludables, proyecto liderado por ACHIPIA que ha demostrado una excelente forma de articulación público-privado incluyendo a la agricultura familiar campesina (AFC), las MIPYMES alimentarias y la academia, lo que ha permitido avanzar en mejorar las regulaciones en materia de trazabilidad, el establecimiento de un proceso y el reconocimiento de la categoría de alimentos con propiedades funcionales en la regulación nacional, constituir una red de laboratorios de alta especialización en inocuidad y calidad de alimentos, implementar un programa de reducción de nutrientes críticos en MIPYMES alimentarias y establecer un programa de cierre de brechas en contaminantes químicos a nivel de la AFC.

- 6 -

La articulación del sistema de ciencia y tecnología con el sistema de inocuidad y calidad alimentaria, en la perspectiva de contar con el aporte a la toma de decisiones de información científica, independiente, objetiva y confiable. Para ello se cuenta con un Consejo Científico, una red de especialistas y mecanismos protocolizados para la formación de paneles de expertos y/o grupos especializados y se ha suscrito un convenio entre CONICYT y ACHIPIA, que permite acceder a las bases de datos de publicaciones científicas y ha significado la apertura de una línea de financiamiento de proyectos de investigación en materias de inocuidad.

La Red de Información Alertas Alimentarias, RIAL, que corresponde a un sistema cerrado de intercambio de información entre los organismos públicos con competencias en la materia, ha permitido sistematizar y analizar la información oficial relativa a los eventos de pérdida de inocuidad alimentaria, tanto en Chile como en otros mercados, traduciéndose en un insumo de extraordinario valor para la formulación de políticas, planes y programas, y una herramienta de generación de confianza y credibilidad, con la ciudadanía y los mercados, al entregar en forma transparente y objetiva, a través de su portal público, la información oficial disponible.

b. Marco regulatorio

El marco regulatorio chileno en inocuidad de los alimentos se constituye de 197 cuerpos normativos⁴ entre leyes orgánicas, decretos, reglamentos, instructivos técnicos y programas, muchos de los cuales han estado a la vanguardia de los desarrollos normativos en la materia a nivel internacional. Esto genera un sólido marco de referencia jurídico administrativo, que permite a las instituciones responsables un control efectivo de los peligros y riesgos alimentarios, con resultados que sitúan al país con un desempeño similar al de países desarrollados.

Una fortaleza muy relevante del actual sistema está en la elaboración de reglamentos y normas alimentarias, basados principalmente en las directrices del Codex Alimentarius y la observación, intercambio y aprendizaje sobre inocuidad de los alimentos derivados de la experiencia internacional adquirida a partir de la suscripción de tratados de libre comercio y sus respectivos capítulos de sanidad e inocuidad, entre otros. Ello ha contribuido en el establecimiento de un marco regulador moderno que responde tanto a las necesidades nacionales como a las exigencias del Acuerdo MSF y de los interlocutores comerciales. En un estudio recientemente realizado por ACHIPIA⁵, en donde se compararon los 30 títulos y casi la totalidad de los 552 artículos del RSA con las 357 normas de CODEX, se encontró que el 49% de los artículos han adoptado referencias y recomendaciones CODEX, la que, desglosada por normas generales de producto y de procesos, da un resultado de 62%, 38% y 63%, respectivamente. Ello, aun cuando es necesario seguir avanzando, da cuenta de un importante grado de homologación de la normativa chilena a los estándares, normas y directrices consensuadas internacionalmente.

⁴ Según estudio elaborado por ACHIPIA titulado "Análisis del estado del arte y los desafíos de la institucionalidad chilena en inocuidad alimentaria, en el Siglo XXI", publicado en febrero de 2018 (<http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2018/02/ESTADO-DEL-ARTE-1.pdf>).

⁵ Trabajo de Investigación realizado por Cassandra Pacheco, profesional de ACHIPIA, para optar al grado de Magister en Alimentos, mención Gestión, Calidad e Inocuidad de Los Alimentos, de la Universidad de Chile (Inédito).

C. Infraestructura, equipamiento y capacidad analítica

Actualmente en Chile existe una potente infraestructura, capacidad analítica y equipamiento para realizar análisis de laboratorios en alimentos y aguas. Su cantidad, especialidad analítica y ubicación se configuran acorde al tipo de actividad de la industria alimentaria y a las necesidades de la región en que están situados. Un 31% corresponde a unidades pertenecientes a centros universitarios que cumplen roles de investigación, apoyo a los programas oficiales y en algunos casos prestan servicios a terceros, un 34% corresponde a laboratorios privados que prestan servicios a la industria, un 23% a servicios públicos y un 12% son de control interno de empresas de alimentos⁶.

Las políticas públicas de financiamiento sectorial han permitido a lo largo de los últimos 20 años, el desarrollo e innovación en infraestructura y equipamiento de acuerdo con los avances científicos y sobre la base de las normas y directrices de inocuidad de alimentos del Codex Alimentarius, verificándose un avance notable en las capacidades diagnósticas y analíticas a nivel nacional.

Del punto de vista de los programas de vigilancia y control oficiales que llevan adelante MINSAL, SAG y SERNAPESCA, es importante destacar, el marco institucional, la infraestructura, la capacidad analítica y la autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para definir, cuantificar y registrar los contaminantes en alimentos. Entre las unidades que prestan servicio a los programas de vigilancia y control oficiales, el SAG cuenta con 10 laboratorios autorizados en el ámbito pecuario (residuos químicos y microbiología) y 5 laboratorios autorizados para el área agrícola para análisis de residuos de plaguicidas. Además, cuenta con un laboratorio de biotecnología en donde analizan los organismos genéticamente modificados. El MINSAL cuenta con la Red de Laboratorios de Salud Pública de las Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMI) de Salud conformada por 23 laboratorios, los laboratorios del Instituto de Salud Pública (ISP) y los Laboratorios Bromatológicos de Salud Pública. Por su parte SERNAPESCA cuenta con el apoyo de 30 laboratorios autorizados entre los que cumplen labores de verificación y los que prestan servicios.

En general, estos laboratorios trabajan bajo las directrices de calidad de la Norma ISO 17.025 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración".

Por último, la reciente formalización de la Red de Laboratorios de Alta Especialización en Inocuidad y Calidad Alimentaria, coordinada por ACHIPIA y que reúne al conjunto de laboratorios públicos (oficiales y/o acreditados) que prestan servicio a los programas de vigilancia y necesidades de fiscalización, constituye otro hito significativo en el proceso de fortalecimiento de las capacidades de respuesta en materia analítica y diagnóstica que el país ha dado, frente a las crecientes exigencias que el desarrollo del sector y la ciudadanía demandan.

⁶ "Panorama Nacional de las Capacidades Analíticas de los Laboratorios de Alimentos y Aguas del SILA". Febrero 2018 (<http://www.achipia.cl/wp-content/uploads/2018/02/PANORAMAS-DE-LABORATORIOS-SILA.pdf>).

d. Capacidades y competencias

Otra fortaleza es la capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para desempeñar con eficiencia las funciones profesionales y técnicas, a través de equipos multidisciplinarios con alto nivel profesional y académico en sus cuadros técnicos.

En su conjunto, el sistema cuenta con un contingente de alrededor de 870 profesionales y técnicos de alta especialización (350 en el SAG, 347 en MINSAL y 200 en SERNAPESCA) que realizan las labores de inspección y fiscalización de los productos de consumo nacional y de exportación, así como también de la auditoria de los procesos productivos de las instalaciones de alimentos. Este contingente debe cumplir, con un perfil y descripción de cargo definido, y dependiendo del servicio que se trate, contar con cursos reconocidos oficialmente por la autoridad para cumplir sus funciones. El MINSAL cuenta con perfiles y descripciones de cargo para cuatro tipologías laborales. EL SAG por su parte, en el marco del convenio de delegación de funciones con MINSAL ha establecido como requisito para desarrollar la función de Médico Veterinario Oficial en inspección de carnes, el acreditar las competencias y para ello ha dispuesto de un curso de capacitación en inspección de carnes pre y post mortem, que en la actualidad dictan tres universidades chilenas.

Adicionalmente, existe un contingente especializado de profesionales a nivel de empresas, para la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad que exige la regulación nacional y/o los mercados externos. Otro tanto ocurre con el contingente de profesionales y técnicos que dan soporte al sistema nacional de laboratorios públicos de análisis de alimentos para la industria exportadora.



e. Liderazgo, prestigio y credibilidad internacional

El tratamiento de las problemáticas de inocuidad presentan una extensa tradición de políticas de Estado impulsadas y sostenidas en el tiempo por sucesivos gobiernos, lo que ha permitido alcanzar importantes resultados tales como: una baja incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos, ETAs; la prácticamente erradicación de la subnutrición y el hambre; una regulación de vanguardia en materia de calidad nutricional; ser el país latinoamericano mejor rankeado en el Global Food Security Index, en los últimos años, entre otros. Lo anterior, junto al elevado estatus fitosanitario y zoonosanitario del país, ha transformado a Chile en un referente hemisférico y global en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

Esta situación ha puesto al País y sus servicios de control de alimentos como protagonistas relevantes en el concierto internacional, con una presencia activa, permanente y muchas veces ocupando altos cargos en foros como Codex, asamblea de la OMS (Organización Mundial de la Salud), la OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal), la CIPF (Convención Internacional de Protección Fitosanitaria) , el FSCF (Food Safety Cooperation Forum) de APEC, el GFSI (Global Food Safety Initiative), PANVET (Asociación Panamericana de Ciencias Veterinarias), los Comité MSF (Medidas Sanitarias y Fitosanitarias) y OTC (Obstáculos Técnicos al Comercio) de la OMC (Organización Mundial del Comercio), ejerciendo liderazgo en grupos de trabajo electrónico y físicos de CODEX y otras instancias, ejerciendo el rol de coordinador de CODEX para América Latina y el Caribe, y participando como miembro su Comité Ejecutivo. Del mismo modo, es cada vez más frecuente la solicitud de participación de profesionales del sistema nacional en conferencias internacionales, proyectos de cooperación técnica de agencia de cooperación internacional y de organismos multilaterales, en modalidades de cooperación triangular y sur-sur.



f. Enfoque en análisis de riesgos

El análisis de riesgos debe ser la base para la política de control de los alimentos y las medidas de protección de los consumidores. La Política Nacional de Inocuidad Alimentaria así lo establece y es importante destacar que los servicios desarrollan en distinta medida y según sus capacidades y competencias, algunos de los componentes del análisis de riesgos.

Los servicios de control de los alimentos, cuentan con sistemas de registro de los establecimientos de producción, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos y con programas de inspección basados en riesgo con capacidades para efectuar inspecciones periódicas, recoger muestras, asegurando el cumplimiento de las normas nacionales, así como aquellos que se destinan para la exportación. Del mismo modo cuentan con procedimientos para establecer si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos, y cuentan con la facultad legal y con un enfoque priorizado para adoptar medidas en respuesta a tal emergencia con directrices y mecanismos institucionales estructurados que les permiten coordinar las respuestas con otros organismos o instituciones del Estado, así como con el sector privado.

En el último tiempo, ACHIPIA ha liderado la creación e instalación de un Proceso de Análisis de Riesgos institucional, PAR, que involucra al conjunto de actores con competencias en la materia (SAG, SERNAPESCA, el Departamento de Nutrición y Alimentos de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción (DIPOL) del Ministerio de Salud, la Dirección General de Asuntos Económicos Internacionales (DIRECON) y la Subsecretaría de Pesca (SUBPESCA)). El PAR corresponde a un conjunto de actividades, reglamentos, manuales de procedimiento e instructivos que permiten la implementación y operación del análisis de riesgo como metodología ordenadora para el abordaje de las problemáticas en inocuidad y calidad alimentaria en el sistema nacional. Este proceso contempla las etapas de evaluación, gestión y comunicación de riesgo, siendo la Agencia responsable directa de la coordinación y conducción de la etapa de evaluación.



g. Formación, capacitación y comunicación

Para dar soporte a las necesidades de especialización profesional en el sistema, las temáticas de inocuidad y calidad se han introducido en forma muy significativa en las mallas curriculares de pregrado, en prácticamente todas las carreras relacionadas con el área de alimentos, existiendo además una oferta de post títulos y post grados de más de 20 diplomados, 10 magísteres y 5 doctorados.

Por otra parte, un papel cada vez más importante de los sistemas de control de los alimentos es la difusión de información, educación y asesoramiento entre las partes interesadas en el continuo que va “de la granja a la mesa”. En el caso chileno, estas actividades incluyen la diseminación de información objetiva y confiable entre los consumidores, la difusión de programas de información y educación para los funcionarios y trabajadores de mayor relieve dentro del sector de la alimentación, la formulación de programas de capacitación de formadores y la difusión de publicaciones de referencia entre los extensionistas de los sectores agrícola y sanitario. Un claro ejemplo es el trabajo conjunto con SAG e INDAP para la formación de extensionistas en inocuidad de los alimentos, así como el rol de ACHIPIA en la difusión de información sobre peligros y riesgos alimentario, segmentados según tipos de usuarios.

Relevante también, son los procesos de actualización técnica de los funcionarios de MINSAL, SAG, SERNAPESCA y otros actores del sistema para atender las necesidades específicas de capacitación a inspectores de alimentos, analistas de laboratorio y funcionarios en general. Estas actividades son una fortaleza al permitir contar con personal y conocimientos especializados en control de los alimentos en todas las partes interesadas, y por lo tanto pueden desempeñar una importantísima función preventiva.

Un elemento innovador en materia de comunicación ha sido la estrategia desplegada por ACHIPIA en lo relativo a contribuir a la reducción de riesgos alimentarios a partir del desarrollo de iniciativas comunicacionales poco convencionales, basadas en el uso de disciplinas lúdicas y educativas que incidan en la memoria de las audiencias, buscando generar confianza y cercanía con los actores del sistema. Esa cercanía y confianza sólo puede gestarse con presencia, que se traduce en información elaborada en diversos formatos y difundida en aquellos espacios (físicos o virtuales) donde las personas se mueven. A partir de ello, se distinguen dos momentos de comunicación de riesgos en la estrategia de ACHIPIA: uno de comunicación permanente y educativa, basada en estrategias creativas que usan principalmente el humor y la originalidad como vehículo de viralización de mensajes, y el otro, la comunicación de riesgo, que se activa en momentos en los que surge una alerta alimentaria, buscando que las audiencias, ya familiarizadas con la temática, reaccionen y se transformen no sólo en receptores de información, sino que además en vectores de la misma, cooperando en la distribución de la información y en la adopción de medidas para enfrentar un evento determinado.

3.2 PRINCIPALES BRECHAS Y DESAFÍOS

Junto a estas fortalezas, a continuación, se describen las principales brechas que a través de la implementación de la presente política y en un horizonte de mediano plazo se pretenden subsanar.

a. Brechas en institucionalidad

Como ya se señaló, en Chile el modelo existente para el control de alimentos es de abordaje compartimentalizado, multisectorial compuesto de cuatro ministerios y un conjunto de servicios y organismos con competencias en materia de alimentos, que dan cuenta de las necesidades del país en relación a garantizar la salud de las personas, promover una oferta segura y competitiva, facilitar el comercio equitativo y proteger los derechos de los consumidores.

Si bien ello ha permitido dar garantías de inocuidad adecuadas a los consumidores tanto en Chile como en los mercados externos, en términos generales, en todo el mundo, este tipo de arreglos institucionales, producto de los acontecimientos, comerciales, productivos, tecnológicos y sociales que se han venido sucediendo desde mediados de la década de los noventa del siglo XX, han evidenciado un conjunto de debilidades, tales como:

- 1 -

Se organizan desde visiones de desarrollo sectoriales (sanitarias, económicas, productivas, comerciales), no necesariamente armónicas entre ellas.

- 2 -

Presentan una orientación que responde más a una lógica de control sobre productos terminados, que a la prevención en los procesos.

- 3 -

Son inminentemente correctivos/reactivos, con capacidad limitada de anticipación a los problemas emergentes (asociados por ejemplo a diversificación y sofisticación de la oferta).

- 4 -

En muchos casos, en el último tiempo se han visto sobrepasados frente a la alta demandas de información y transparencia de la ciudadanía.

- 5 -

A pesar de la creciente coordinación y mejora de los procedimientos, los organismos cuentan con diferentes enfoques, ámbitos de acción y responsabilidades respecto a la inocuidad alimentaria, encargados de su implementación y en consecuencia, cada uno de ellos ha desarrollado diversas estructuras organizacionales y estrategias, con numerosos procedimientos y normativas buscando responder cada uno a su propia misión y objetivos.

- 6 -

Si bien se han evidenciado avances en la coordinación de las instituciones, aún persisten problemas de integración de las políticas públicas y coordinación, lo que genera dificultades en la gestión tales como redundancias y vacíos regulatorios, contiendas de competencias, divergencias y contradicciones en la interpretación e implementación de las normas y falta de reciprocidad y reconocimiento en el trabajo común y el intercambio de información.

Por otra parte, desde el año 2005 el Estado chileno ha comprometido esfuerzos materiales, humanos y económicos que han significado un avance en el tránsito progresivo hacia un modelo integrado y sistémico orientado a alcanzar crecientes niveles de coordinación interna y de armonización internacional, en la perspectiva de ir mejorando con ello el desempeño general del sistema, en beneficio de la protección de la salud de los consumidores y asegurando la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos, tal como lo establece en sus objetivos el Codex Alimentarius⁷. Sin embargo, todo lo anterior se ha construido sobre la base de un arreglo institucional poco robusto. La Agencia hoy formalmente es una Comisión Asesora Presidencial, que no cuenta con el estatus jurídico administrativo necesario para asegurar la sustentabilidad en el tiempo del trabajo realizado, ni aun menos su proyección. Ello representa un enorme riesgo en el proceso de consolidación de la modernización institucional en curso, dada la discrecionalidad que el actual estatus de la Agencia, les confiere a los actores convocados a ser parte del mismo.

b. Brechas regulatorias

El marco regulatorio es heterogéneo, no necesariamente armónico y muchas veces responde a los sesgos propios de las instituciones que las desarrollan y aplican. Se define dependiendo de la orientación sectorial del organismo competente (sanitaria, productiva, económica o comercial); en función del origen y destino de los alimentos (producción y consumo nacional, importación, exportación), según el tipo de producto (de origen pecuario, agrícola, hidrobiológico) y según sistema de producción (primaria, secundaria, extractiva, renovable). Así es posible apreciar que subsisten vacíos en relación a competencias regulatorias para alimentos procesados con destino de exportación, los que se hacen cada vez más evidentes, en la medida que la diversificación y sofisticación de la oferta de alimentos exportables avanza⁸. En este mismo sentido se aprecia que los programas de vigilancia y/o control de distintos servicios para un mismo peligro, pueden establecer distintas aproximaciones teóricas, estratégicas, de procedimientos, de nomenclaturas, entre otras, para su abordaje, lo que dificulta la complementariedad de la información, el intercambio de resultados, la coordinación de acciones, entre otros aspectos, lo que va en directo desmedro del desempeño del sistema.

En relación a calidad es necesario avanzar en el perfeccionamiento del marco institucional y regulatorio de los atributos que deben ser regulados por la autoridad (composición, integralidad, autenticidad, entre otros), dado los impactos que su alteración o ausencia puede tener en la salud, calidad de vida o en la fe pública y confianza de los consumidores y los mercados, distinguiéndolos claramente de aquellos que responden solo a atributos comerciales, organolépticos y otros que da cuenta de preferencias de consumo.

⁷ El objetivo fundamental de la Comisión del Codex Alimentarius es establecer directrices racionales acordadas internacionalmente, a fin de que los sistemas nacionales de control de los alimentos se basen en criterios de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio y tengan en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países. Se considera que todos los objetivos que se enumeran a continuación son igualmente importantes para la consecución global de la visión estratégica. (<http://www.fao.org/docrep/004/y2361s/y2361s03.htm>).

⁸ La diversificación y sofisticación de alimentos ha sido definida como el objetivo principal del Programa Transforma Alimentos, iniciativa que forma parte del Programa de industrias inteligentes del Gobierno, que pretende impulsar la competitividad de sectores estratégicos nacionales en una perspectiva de mediano plazo (<http://www.chiletransforma.cl/sector/alimentos-saludables>).

En materia internacional, aun cuando se ha avanzado significativamente en la homologación de la normativa nacional a CODEX y se adoptan en forma muy sustantiva las directrices y sugerencias de organismos como la OMS en materia de salud pública y de la OIE y CIPV en materia de sanidad animal y vegetal, en las distintas áreas, existe aún una brecha importante que debe ser materia de abordaje en el mediano plazo.

C. Brechas en enfoque preventivo

Tradicionalmente la gestión de inocuidad ha sido asumida desde una perspectiva inminentemente correctiva, fundada fuertemente en la inspección y/o fiscalización de establecimientos de alimentos. En los últimos años se ha avanzado en la incorporación del enfoque de riesgo en la vigilancia y fiscalización e incluyendo la prevención como prioridad en las estrategias de control de alimentos. Ello ha permitido responder adecuadamente a la coyuntura en materia de salud pública, y adecuarse a las exigencias particulares de los mercados. Sin embargo, aún es necesario fortalecer los programas de vigilancia para anticiparse a problemas emergentes. Por otra parte frente a una comunidad más exigente y más atenta a su entorno es necesario profundizar en la transparencia y el acceso a la información oportuna.

d. Brechas en comunicación de riesgos

El abordaje de la problemática alimentaria desde los sesgos sectoriales, la aun baja densidad en las coordinaciones entre organismos competentes, una cultura institucional basada en el celo en el manejo de la información, han marcado tradicionalmente las estrategias comunicacionales de las entidades encargadas de la gestión de la inocuidad. Ello sumado a la escasa sofisticación en la segmentación de los mensajes según el interés de los diferentes grupos de receptores en la sociedad, el escaso espacio para el uso de herramientas y formas de comunicación atractivas, la aun escasa valoración de especialistas y la falta de protocolos en comunicación de riesgo entre las instituciones responsables, hacen que la entrega de información a los actores del sistema no sea siempre lo suficientemente oportuna y transparente.

Ello, a la luz de los crecientes requerimientos de la sociedad en materia de transparencia, se presenta como una variable crítica dentro del actual esquema. Ello ante a una eventual emergencia, puede traducirse en un riesgo de alto impacto en la credibilidad y la confianza por parte de la sociedad y los mercados, cuyos efectos políticos, sociales y económicos suelen ser difíciles de prever y dimensionar.

e. Brechas en evaluación de riesgos

Si bien como se ha descrito en la fortalezas, hoy en día existe en etapa de instalación un proceso de análisis de riesgos reconocido y validado por las instituciones públicas del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, no es menos cierto que es necesario aun avanzar en la consolidación del mismo, desarrollando e instalando las herramientas y asegurando los presupuestos necesarios para que este proceso pueda operar en forma sustentable en el tiempo, dando cuenta de las necesidades del sistema en forma progresiva y creciente. Para ello es necesario contar con el reconocimiento y respaldo jurídico administrativo y generar las condiciones institucionales para que sus resultados sean introducidos en forma regular en los procesos de toma de decisiones para la formulación de políticas, planes y programas por parte de las autoridades regulatorias del sistema.

f. Brecha en participación de la sociedad civil

Aun cuando el tema de los alimentos se ha instalado como una preocupación ciudadana producto de la toma de conciencia de los efectos que el consumo de ellos puede tener en la calidad de vida y el bienestar de las personas, es todavía poco claro para la sociedad en general cuál es el rol y las responsabilidades de cada uno en contribuir a generar ambientes alimentarios más inocuos, ni cómo ello puede ser determinante para mejorar la calidad de vida de las personas en el corto y el largo plazo. En este sentido, aun cuando los actores institucionales han avanzado en abrir espacios de participación ciudadana en los procesos de diseño y discusión de normas, es aún muy débil la participación en ellos de la sociedad civil.

g. Brecha en el reconocimiento sociocultural de los problemas de inocuidad y calidad

Los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos son temas emergentes en la sociedad contemporánea, y tradicionalmente han sido poco comprendidos por la ciudadanía en general, relegándose a materias de especialistas en círculos relativamente pequeños y cerrados de la sociedad. La falta de una aproximación desde lo cultural a esta problemática redundo en un mayor esfuerzo desde los actores públicos responsables de garantizar un acceso seguro a los alimentos a la población, un mayor costo para las empresas en mantener sus niveles de inocuidad en los estándares requeridos y un mayor riesgo para la sociedad de verse expuesta a peligros y riesgos alimentarios.

Si bien el tema de la cultura de inocuidad es un tema relativamente nuevo a nivel internacional y su origen está en la empresa, progresivamente se ha ido trasladando hacia una mirada más holística, involucrando al conjunto de la sociedad en cuanto actores con roles y responsabilidades en el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, lo que abre a nuevas formas institucionales de abordar la prevención y control de los problemas de inocuidad y calidad en el sistema.

El tener implementada e integrada una Cultura de Inocuidad Alimentaria, facilitaría un cambio de hábitos y comportamiento de las personas contribuyendo a minimizar los riesgos alimentarios y proteger la salud de los consumidores. Cabe señalar que no existen evidencias de aplicación explícita de la Cultura de Inocuidad Alimentaria a nivel institucional o de organizaciones en Chile. Los antecedentes a la fecha sólo dan cuenta de las primeras acciones desarrolladas desde ACHIPIA, por lo que el país debe avanzar significativamente en la materia.

h. Desafíos

Del análisis del conjunto de fortalezas y brechas que presenta el sistema alimentario surgen los desafíos que se deben enfrentar institucionalmente para abordar el tema de la inocuidad y la calidad de los alimentos en el mediano plazo, en la perspectiva de optimizar el desempeño del sistema, consolidando y profundizando el liderazgo alimentario alcanzado. A continuación, se describen los principales desafíos de los que la política pretende hacerse cargo en una perspectiva temporal al 2030.

- 1 -

Concluir el proceso de ajuste institucional instalando a través de la promulgación de una ley orgánica el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y transformando a la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria en un servicio público con mandato para la coordinación y conducción del sistema.

- 2 -

Formalizar el rol y responsabilidad de los distintos actores dentro del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, asegurando que, en todas las etapas de las cadenas alimentarias, todos los actores contribuyan a controlar los peligros para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos según los niveles de protección establecidos, promoviendo la instalación de una cultura de inocuidad como herramienta complementaria a las acciones de regulación y control.

- 3 -

Avanzar hacia la modernización, integración y armonización de políticas, planes, programas e instrumentos a nivel nacional entre reparticiones con competencias en la materia a nivel nacional, y avanzar en el reconocimiento de sistemas a nivel internacional.

- 4 -

Fortalecer los Programas Nacionales Integrados con énfasis en mantener los logros alcanzados y fortaleciendo temas emergentes como los químicos u otros. Esto pasa por contar en todos los sectores con planes de vigilancia de alimentos de mayor cobertura, basados en riesgo y con inter-reconocimiento de resultados.

- 5 -

Reconocer las dinámicas espaciales, temporales y ambientales de los peligros y riesgos alimentarios y la especificidad local de los sistemas de producción, dimensionando el impacto de los entornos alimentarios en la manifestación de éstos.

- 6 -

Vincular institucionalmente el sistema de inocuidad y calidad alimentaria con los sistemas de fomento, de protección social, de I+D+i, de educación, entre otros.

- 7 -

Instalar un proceso de análisis de riesgo integrado intersectorial que comprenda evaluaciones de riesgo basadas en evidencia y en los programas de vigilancia integrados, gestión coordinada de los riesgos y una fuerte comunicación de riesgos.

- 8 -

Abordar las problemáticas asociadas a la regulación de la calidad alimentaria, como expresión de la composición, la integralidad y la autenticidad de los productos, en coherencia con las políticas de nutrición y alimentación del Ministerio de Salud, las regulaciones de protección al consumidor y las exigencias de los mercados.

- 9 -

Desarrollar un enfoque sistémico e integrado de cadena alimentaria “de la producción primaria a la mesa”, implementando un sistema de trazabilidad intersectorial, que incluya la participación de los sistemas privado de producción y comercialización de alimentos.

- 10 -

Dar mayor centralidad y relevancia a la salud preventiva a través del fortalecimiento del enfoque de riesgo y la aplicación de principios precautorios en la gestión de los peligros y riesgos alimentarios en todas las etapas de la cadena y todos los sectores y tipologías de productores.

- 11 -

Promover el desarrollo de una oferta y un consumo de alimentos seguros para una alimentación saludable, diversificando y sofisticando la oferta alimentaria nacional a través de la generación de entornos regulatorios y de fomento productivos amigables para la innovación y el emprendimiento.





4

4. Orientación y características de la Política

La Política se orienta a la resolución o cierre de estas brechas en materia sanitaria; comercial y productiva; desde una perspectiva cultural; legislativa e institucionalidad; de recursos humanos; investigación e innovación; aseguramiento y gestión de calidad; vigilancia y control; coordinación y articulación intersectorial; y de capacidades analíticas, fortaleciendo la protección de la salud de la población, el prestigio de nuestra oferta de alimentos en el mundo, la confianza de los consumidores nacionales y la valoración de la inocuidad y calidad alimentaria, y la agregación de valor a las actividades vinculadas a los alimentos, tanto a nivel privado como público.

Hace para ello especial énfasis en la articulación y vinculación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos con los sistemas de salud primaria, de fomento productivo, de generación y transferencia de conocimiento y tecnología, educativo, de protección social, de promoción y desarrollo, entre otros. En tal sentido, busca comprometer activamente a este conjunto de actores, desde sus respectivos roles y responsabilidades en continuar mejorando, la disponibilidad y acceso de la población, especialmente aquella más pobre y vulnerable; a alimentos inocuos y de calidad; a fomentar la competitividad y sustentabilidad de la industria alimentaria y el comercio; a desarrollar una cultura nacional de inocuidad y calidad alimentaria; a contribuir a la generación de ambientes alimentarios adecuados y fomentar la participación ciudadana en ello; a promover el uso materias primas y la biodiversidad del país valorizándolas en los alimentos con propiedades saludables; a apoyar el desarrollo de capacidades y competencias del capital humano; a contribuir al fortalecimiento de una imagen país como proveedor de alimentos seguros para el consumo interno y externo, entre otros. En tal sentido la presente política se caracteriza por:

- a -

Abordar una temática compleja y multifactorial que posee una agenda política, económica y social, cuyo rol es clave para proteger la salud de la población y fortalecer la competitividad de la industria alimentaria, tanto mirando el mercado externo como el interno.

- b -

Involucrar la cooperación público-privada pues las problemáticas de la inocuidad y calidad alimentaria no pueden abordarse sin el concurso de los actores públicos, privados y ciudadanos.

- c -

Ser esencialmente intersectorial basada en principios de responsabilidad compartida y articulación entre entidades públicas, que requiere por tanto de un fuerte liderazgo político-técnico para su coordinación e implementación eficaz.

- d -

Requerir de una institucionalidad que la sustente, basada en una ley orgánica de la entidad que será responsable de coordinar y dar seguimiento a su implementación como es la ACHIPIA constituida en Servicio Público; de modo tal que construir y formalizar legalmente dicha institucionalidad es uno de sus objetivos centrales.

- e -

Ser de alcance nacional pero también internacional en la medida que involucra el cumplimiento de obligaciones y el abordaje de desafíos vinculados a la inserción de Chile en el mundo, y es de nivel estratégico que involucra una amplia diversidad de instrumentos para su implementación eficaz y oportuna tales como leyes, normativas, acuerdos, programas y proyectos.



5

5. Principios de la Política

a. Derecho a la protección de la salud y a una alimentación inocua y saludable

La disponibilidad y acceso a alimentos inocuos y saludables mejora la salud y constituye un derecho de las personas. Las funciones esenciales de salud pública, principalmente la vigilancia deben ser fortalecidas conforme aumentan los peligros asociados a la alimentación, así como la calidad nutricional, mientras que por otra la composición, la autenticidad y la integralidad de los alimentos, son requisitos ineludibles que deben ser garantizados a los consumidores. En consecuencia, el Estado debe adoptar todas las medidas que correspondan para garantizar que los alimentos, ya sean de producción local o importados, sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano, teniendo en cuenta el perfil epidemiológico y cultural de la población, promoviendo una alimentación saludable.

b. Promoción de un desarrollo competitivo y responsable

La inocuidad, la autenticidad, la composición y la integralidad son atributos básicos de cualquier alimento y exigencias comerciales insalvables para acceder a los mercados. En este sentido deben ser entendidos como valores absolutos y no como bienes transables en el mercado. Sin embargo, sí constituye un elemento de competitividad la capacidad de dar garantías de cumplimiento con los requisitos establecidos para estos efectos por las autoridades de los países o por los mercados receptores de nuestras ofertas, incluido el nacional. La capacidad de ofrecer mayores y mejores garantías de cumplimiento de estándares elevados de inocuidad y calidad, juega un rol determinante frente a nuestros competidores en los mercados internacionales.

Desde este punto de vista la protección de los alimentos y en consecuencia la capacidad de dar garantías sobre ello será crecientemente efectiva en la medida que todos los actores de la cadena alimentaria, del productor primario hasta el consumidor, actúan en forma integrada y los sistemas de control de los alimentos tienen en cuenta todas las fases de ella. La industria alimentaria es la responsable primera de la producción, elaboración y comercialización de alimentos que sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano. El Estado debe efectuar las regulaciones y fiscalizaciones que aseguren alimentos con estas características.

C. Facilitación de la participación, la transparencia y el escrutinio público

Bajo los actuales paradigmas de función pública resulta indispensable que tanto la elaboración como la implementación y gestión de las políticas se haga desde el Estado hacia la comunidad, en un dialogo horizontal, abierto y transparente con espacios de interacción, debate e intercambio de puntos de vistas entre la autoridad y la sociedad civil.

En este sentido, la tarea de lograr alimentos seguros y saludables, siendo una tarea compartida por el conjunto de actores que componen el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, requiere de una conducción y de un traspaso fluido de información veraz, confiable y útil. Esto se une además al hecho de que la sociedad chilena en su conjunto exige una oferta de alimentos nacionales con estándares cada vez más elevados, presionando tanto a la institucionalidad pública como a la industria, a moverse hacia un otorgamiento de garantías de inocuidad y calidad alimentaria, siempre por sobre las exigencias regulatorias vigentes.

El establecimiento de espacios formales de participación que incluya a los consumidores y sus organizaciones, así como al resto de los actores, en el sistema nacional de inocuidad y calidad de los alimentos, facilitará un grado creciente de transparencia y democratización de la información, estimulando la generación de confianza y credibilidad en el propio sistema y sus instituciones.

Ello porque todos los actores de la cadena alimentaria y muy especialmente los consumidores, deben contar con mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de inocuidad y calidad alimentaria. De igual manera, es deber de todas las autoridades competentes del nivel nacional, regional y local, asegurar la transparencia de la información en materia de inocuidad y calidad alimentaria, velando porque además ésta sea oportuna, de fácil acceso y comprensión, confiable y fidedigna de forma tal que todos los actores de la cadena alimentaria puedan ejercer de manera informada su participación.

d. Toma de decisiones basadas en información y evidencia científica

Los procesos de toma de decisiones en materias de regulación, así como el conjunto de las medidas implementadas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en sólidos antecedentes científicos. Las recomendaciones científicas deben surgir con el resultado de deliberaciones y decisiones colectivas, en las que todos los miembros tengan el mismo peso y cumplan con los requisitos de independencia, transparencia y ausencia de conflictos de interés.

Para la generación de los antecedentes científicos es necesario contar con procesos institucionalizados basados en principios de objetividad, transparencia, participación e independencia que permita poner a disposición de los gestores de riesgo dictámenes científicos validados por los actores del sistema.

En términos conceptuales y metodológicos, el análisis de riesgos debe de ser la base de la generación y uso de información científica. Para ello se debe establecer un procedimiento estandarizado que permita la implementación y operación del análisis de riesgo para el abordaje de las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria. Este procedimiento debe establecer el levantamiento de necesidades desde los distintos actores del sistema, la priorización por parte de los actores institucionales competentes, la elaboración de un plan anual y su respectivo financiamiento, la ejecución de las evaluaciones, la comunicación de los resultados y su puesta a disposición para los gestores de riesgo para su eventual utilización en el desarrollo, perfeccionamiento o mejora de las políticas, planes y/o programas, bajo el principio que todas las políticas públicas en inocuidad y calidad alimentaria tengan como fundamento información de base científica, transparente y confiable.

Para acompañar este proceso se debe además desarrollar herramientas para la generación y análisis de información, apoyar el desarrollo de capacidades entre los actores del sistema, y prestará apoyo técnico y metodológico a los actores del sistema que así lo requieran.

e. Responsabilidad compartida y cooperación público-privada

Para que los consumidores accedan a alimentos seguros y saludables, cada actor debe asumir su rol con responsabilidad y bajo principios de buenas prácticas de manufactura y agrícola, teniendo bajo control posibles fuentes de contaminación y peligros potenciales, contribuyendo a garantizar la disponibilidad de alimentos inocuos y saludables. No obstante, es importante definir con claridad las responsabilidades específicas de cada uno de los participantes en la cadena alimentaria y que orientan esta política. De este modo, fabricantes de alimentos para animales, agricultores, productores o manipuladores de alimentos destinados al consumo humano son los responsables principales de la inocuidad alimentaria; las autoridades competentes controlan y garantizan el cumplimiento de esta obligación a través de los sistemas nacionales de vigilancia y control y por último los consumidores han de reconocer, asimismo, que a ellos les compete la responsabilidad de almacenar, manipular y elaborar los alimentos de manera apropiada.

La instalación del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria ofrece un espacio de participación activa a través de la inclusión de los representantes del sector privado en un consejo consultivo, y una acción articuladora permanente a través del sistema de fomento productivo, acercando el

mundo productivo al mundo regulatorio en una perspectiva de mayor colaboración, valorizándose la responsabilidad compartida y el rol activo de la industria y productores en el control de alimentos. Ello representará un salto cualitativo y modernizador de las capacidades del sistema en la prevención, el control y la mitigación de alertas alimentarias, ayudando a minimizar los costos públicos y privados asociados. Fortalecerá la imagen de Chile como un país proveedor de alimentos seguros y saludables mejorando las oportunidades de inserción en los mercados, la competitividad sistémica y permitiendo a la industria un mejor control de los costos en esta materia.

f. Principio precautorio

Este principio respalda la adopción de medidas protectoras por parte de la autoridad ante las sospechas fundadas de que ciertos productos o tecnologías alimentarias representan un riesgo grave para la salud pública o el medio ambiente, pero sin que se cuente todavía con una prueba científica definitiva de tal riesgo. En la mayoría de los casos, las medidas que permiten alcanzar un alto nivel de protección pueden determinarse sobre una base científica suficiente. No obstante, cuando hay motivos razonables para temer que efectos potencialmente peligrosos puedan afectar la salud humana de las personas y los datos disponibles no permiten una evaluación de riesgo concluyente, a nivel internacional es aceptado el principio de precaución como estrategia de gestión de los riesgos. La OMC en el acuerdo MSF respalda reconoce y valida este principio, estableciendo que un miembro podrá adoptarlo provisionalmente sobre la base de la información pertinente de que disponga. Es importante subrayar que la naturaleza provisional no está en función de un plazo de tiempo, sino de la evolución de los conocimientos científicos.

La decisión de invocar el principio de precaución se deberá ejercer cuando la información científica sea insuficiente, poco concluyente o incierta, y cuando haya indicios de que los posibles efectos sobre la salud puedan ser potencialmente peligrosos e incompatibles con el nivel de protección establecido por la autoridad.

g. Principio preventivo

El principio preventivo busca hacerse cargo de la problemática del control de los productos finales, que, basado en procesos inminentemente reactivos, busca solucionar problemas ya presentes, detectados a través de la vigilancia y el control, y que dan cuenta de un proceso de contaminación previo, cuyo origen, diseminación, dimensión, exposición y proyecciones es difícil de conocer, lo que complejiza las tareas de mitigación y resolución del mismo. Por otra parte, el control sobre productos finales, por dificultades logísticas, técnicas y financieras, nunca logrará ser lo suficientemente exhaustivo en la minimización de

los riesgos, frente a los elevados y crecientes niveles de protección que en la actualidad y en el futuro exigirán los consumidores y los mercados.

En respuesta a ello a nivel global se ha impuesto el paradigma de la prevención como un modelo más eficiente y efectivo de gestión de los peligros y riesgos alimentarios, alejando lo más posible la acción de control del consumo final. Existen claras ventajas de eliminar o controlar la contaminación alimentaria química, biológica o física en la fuente o el ambiente, aplicando un enfoque preventivo que resulta más efectivo para disminuir o eliminar los riesgos, más eficiente en el uso de los recursos, y evitando pérdidas económicas por el rechazo de productos alimenticios y cierres de mercados.

Avanzar en la prevención representa la necesidad de un cambio de enfoque muy significativo para el sistema, instalando un abordaje sistémico de las cadenas, una acción integrada de los servicios con competencia en la materia y la adopción del análisis e riesgo como el marco conceptual y metodológico para implementar los procesos de vigilancia y control. No se trata solo de un ajuste de tradicionales acciones de inspección y las actividades operativas, sino que en una nueva manera de ver y abordar el trabajo estableciendo un cambio cultural que torna a la prevención y a la promoción de la salud como sus principales puntos de inflexión. Ello requiere entre otras cosas que el personal responsable de la fiscalización y control de alimentos se adapte al paradigma basado en la evaluación y estimación de los riesgos y en la identificación de los escenarios de riesgos que se presentan en las instalaciones de alimentos.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Codex Alimentarius apuntan a la adopción e implementación de instrumentos para el control preventivo de la inocuidad de los alimentos utilizando el enfoque del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), tomando sus principios como "hoja de ruta" para la identificación de los escenarios de riesgo. Este sistema, que ha sido adoptado por la regulación nacional a través de RSA, se relaciona específicamente con la producción de alimentos inocuos y, tal como sostiene la FAO, es "un abordaje preventivo y sistemático dirigido a la prevención y control de peligros biológicos, químicos y físicos, por medio de anticipación y prevención, en lugar de inspección y pruebas en productos finales".

En el caso de la producción primaria, (frutas y hortalizas destinadas a consumo en fresco o como materia prima), se reconoce sin embargo que, dadas las características físicas de los sistemas productivos agrícolas, el enfoque de HACCP no es factible de ser aplicado adecuadamente. En este sector, se privilegiará el enfoque de controles preventivos, basado en la evaluación de peligros.

h. Instalación de una cultura de inocuidad como expresión del compromiso ético y comportamiento socialmente responsable

Ante la constatación de la ardua tarea que significa dar garantías de inocuidad respaldándonos solo en unos pocos actores de un sistema complejo, abordando las problemáticas desde la coerción, y ante la evidencia que pequeños errores puede representar enormes impactos en la calidad de vida y el bienestar de las personas, así como en la economía del sector y los países, que surge hacia fines del siglo pasado en la industria alimentaria, la idea de "cultura de inocuidad", como una forma complementaria al abordaje tradicional de esta problemáticas, invitándonos a superar el paradigma de la regulación y el control de los proceso como único mecanismo posible de dar garantías de alimentos seguros a los consumidores, para instalarnos en el compromiso ético de hacer bien nuestro trabajo, porque de ello depende la calidad de vida de todos los que de alguna forma y en alguna medida se ven alcanzados por nuestra acción.

Así entender la inocuidad, más allá de sus dimensiones técnicas, como un compromiso ético del conjunto de la sociedad, como una conducta responsable de cada uno de los individuos, como la manera correcta de hacer las cosas más por convicción propia que por exigencias de terceros, es el gran desafío que se nos plantea desde este nuevo paradigma. Abordar esta problemática desde la ética además le confiere una dimensión de trascendencia a todos quienes trabajamos en el sector de los alimentos, porque nos compromete, nos humaniza, nos reivindica con la sociedad, con los que dependen todos los días de una alimentación segura, especialmente más indefensos y vulnerables, con nuestras familias, nuestros y con nosotros mismos.

El que la sociedad fortalezca y comparta una cultura de inocuidad alimentaria y, en definitiva, cambie el sentido frente al tema, contribuye de dos maneras al fortalecimiento del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. El primero, que cada vez que un miembro de la sociedad en tanto persona pase a formar parte del Sistema Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria en cualquier rol (productor, transformador, expendedor, manipulador, consumidor u otro) ya tendrá una actitud y una formación basal sobre el tema. La segunda, ligada a la anterior, el compartir una cultura de inocuidad por parte de los diversos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria facilita el trabajo conjunto en cualquiera de sus estamentos para emprender iniciativas colaborativas innovadoras que mejoren el desempeño del sistema en su conjunto.

i. Cumplimiento de las obligaciones en el ámbito internacional

El sistema de calidad e inocuidad de los alimentos, especialmente sus aspectos regulatorios, debe dar cuenta de las distintas obligaciones internacionales que tiene el país. Del punto de vista multilateral, en lo específico, se deben tener en consideración la adopción e implementación a nivel nacional los compromisos contraídos con la Asamblea Mundial de la Salud de la OMS; las normas, directrices y estándares del CODEX ALIMENTARIUS, los acuerdos con la OIE y la CIPF; los compromisos suscritos con la OMC en materias de acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, MSF y TBT, respectivamente. Junto a ello debe hacerse parte del compromiso suscrito por Chile con la Naciones Unidas en cuanto al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, ODM, específicamente en lo relativo a los ODM 2: “poner fin al hambre, lograr la seguridad y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible; de dicha declaración”; ODM3: “Garantizar una vida sana y promover el bienestar de todos a todas las edades”; ODM12 Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles”; ODM 17: “Fortalecer los medios de implementación y revitalizar la Alianza Mundial para el Desarrollo Sostenible” que son los ODS a los que CODEX ha manifestado una contribución en forma directa a través de su accionar.

Por otra parte, en el marco de los 24 tratados de integración política y/o comercial que Chile mantiene vigentes existen un conjunto de compromisos y acuerdos tanto en ámbitos políticos, como comerciales, de cooperación y otros en los que el país ha suscrito y que deben hacerse efectivos a través de la acción de los actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

Finalmente, los organismos públicos que forman parte del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, mantienen vigentes convenios, memorándums de entendimiento, carta de acuerdo y otros instrumentos que facilitan el intercambio de experiencias, la formación de recursos humanos y la colaboración técnica través de proyectos o acciones específicas.

Todo lo anterior constituye un activo del sistema que contribuye en forma significativa a la protección de los consumidores a nivel global, a la facilitación del comercio internacional, a la protección de los consumidores y a la mejora continua del desempeño del sistema.

6

6. Visión y propósito de la Política

- Visión País -

Al año 2030, Chile contará con un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria desarrollado y consolidado que promueva una acción integrada, sinérgica, eficaz y responsable de todos y cada uno de sus actores en el logro de estándares de inocuidad y calidad alimentaria a lo largo de la cadena, resguardando la salud de las personas, exigidos por los consumidores nacionales e internacionales, respetando los derechos de los consumidores y fortaleciendo la competitividad de la industria de los alimentos.

- Propósito Política -

Asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país, destinados al consumo humano, protegiendo la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favoreciendo el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos, en el marco del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.



7. Componentes de la Política

La nueva Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria se plantea un horizonte de tiempo 2018-2030, identificando seis componentes expresados como objetivos con sus lineamientos estratégicos y líneas de acción, cuyo detalle se presenta a continuación.

OBJETIVO 1.

CONSOLIDAR UN MARCO INSTITUCIONAL QUE FORTALEZCA EL SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA, FACILITANDO LA COORDINACIÓN DE LAS ENTIDADES PÚBLICAS, DESARROLLANDO ESPACIOS DE PARTICIPACIÓN DE LOS ACTORES SOCIALES E IMPULSANDO LA COOPERACIÓN PÚBLICO-PRIVADA EN MATERIA DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA.

A

Lineamiento estratégico: Ampliar y fortalecer el marco legal y de política del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

En los últimos años el país ha ido desarrollando un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, lo que se ha hecho desde el quehacer de las distintas instituciones públicas, privadas y académicas con competencias en la materia. Este desarrollo requiere perfeccionamientos legales e institucionales que permitan asegurar la integración, articulación y sentido estratégico del quehacer institucional en materia de inocuidad y calidad alimentaria, fortaleciendo la coordinación y complementariedad de las funciones de las distintas instituciones públicas; armonizando y buscando la equivalencia de los enfoques y procedimientos utilizados; y dando reconocimiento legal al Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, y a la ACHIPIA como entidad coordinadora. Acá resulta clave el pronto envío al parlamento del proyecto de ley que crea el referido Sistema, y la agencia que lo coordina (ACHIPIA).

ACHIPIA, en coordinación con los actores públicos del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, será responsable de la ejecución de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Contar con un marco legal que le otorgue sustento jurídico-normativo al Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, y a la ACHIPIA como entidad coordinadora del referido Sistema.

- 2 -

Línea de acción: Evaluar en forma periódica el desempeño del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

- 3 -

Línea de acción: Avanzar en la implementación de los programas nacionales integrados de inocuidad y calidad alimentaria, contribuyendo a armonizar los planes y programas de los sistemas de control y vigilancia de las distintas instituciones públicas involucradas.

- 4 -

Línea de acción: Consolidar el sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializados para fortalecer las capacidades analíticas y diagnósticas en calidad e inocuidad alimentaria, desarrollado por las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE.

- 5 -

Línea de acción: Perfeccionar la gestión de alertas alimentarias.



B

Lineamiento estratégico: Integrar, armonizar y modernizar los planes y programas de control y vigilancia de las instituciones nacionales con atribuciones en inocuidad y alimentaria, sustentados en el análisis de riesgos de tal forma que sean cada vez más preventivos, complementarios, eficientes y con mayor capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias.

El Ministerio de Salud, SERNAPESCA y el SAG han ido gradualmente modernizando sus sistemas de control y vigilancia en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, basándolos cada vez más en el enfoque preventivo sustentado en la metodología del análisis de riesgos. Tal modernización sin embargo aún está en desarrollo. También se ha ido mejorando en la integración y complementación de los sistemas de control y vigilancia de dichas instituciones, pero aún se constatan brechas y desafíos importantes en este ámbito. Se debe avanzar más decidida y coordinadamente en la modernización e integración de tales sistemas.

El Ministerio de Salud, SERNAPESCA y el SAG estarán a cargo de la implementación de las líneas de acción, con la facilitación de ACHIPIA en la coordinación de acciones e iniciativas en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Diseñar un procedimiento formal para el análisis de los riesgos de inocuidad alimentaria que sea validado y compartido por el conjunto de los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, incluyendo los alimentos para uso animal.

- 2 -

Línea de acción: Implementar el procedimiento formal para el análisis de los riesgos de inocuidad alimentaria.

- 3 -

Línea de acción: Avanzar en la implementación de los programas nacionales integrados de inocuidad y calidad alimentaria, contribuyendo a armonizar los planes y programas de los sistemas de control y vigilancia de las distintas instituciones públicas involucradas junto a los planes y programas de control de inocuidad privados que cumplan con requisitos específicos que se establecerán.

C Lineamiento estratégico: Ampliar y consolidar las prácticas y mecanismos de inspección, fiscalización y control en base a criterios de riesgos y auditoría de procesos.

Las instituciones públicas con competencias en el tema han ido gradualmente mejorando sus programas de inspección, fiscalización y control en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, estandarizándolos en sus prácticas y aplicaciones institucionales, basándolos cada vez más en el enfoque de riesgos. Tal modernización debe ser continua, buscando la complementariedad entre el SAG, SERNAPESCA y el Ministerio de Salud. Se debe avanzar más decidida y coordinadamente en la modernización e integración de tales sistemas a partir de criterios y procedimientos comunes, considerando adecuadamente los ambientes alimentarios y su impacto en la inocuidad.

El Ministerio de Salud, SERNAPESCA y el SAG estarán a cargo de la implementación de las líneas de acción, con la facilitación de ACHIPIA en la coordinación de acciones e iniciativas en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Revisar el diseño de los programas de fiscalización e inspección de las cadenas alimentarias en una perspectiva de integración y con enfoque de riesgos.

- 2 -

Línea de acción: Incorporar en los organismos competentes como peligro emergente, el comercio informal de alimentos.

- 3 -

Línea de acción: Actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos, de tal forma que los estándares de inocuidad alimentaria puedan ser alcanzados a partir de distintas prácticas, dependiendo de las condiciones territoriales y socioeconómicas de las empresas.

D

Lineamiento estratégico: Consolidar el funcionamiento de la Red de Información de Alertas Alimentarias, haciendo de ella una herramienta central en la gestión de las emergencias.

Un sistema nacional de inocuidad moderno se caracteriza, entre otros aspectos, por contar con un sistema de información que le permita actuar con eficacia y oportunidad ante alertas alimentarias y tomar las decisiones preventivas correspondientes a partir de la información generada. Chile tiene una Red de Información de Alertas Alimentarias instalada y operando, validada por todas las instituciones públicas con competencias en el ámbito de la inocuidad alimentaria. Esta Red se ha ido consolidando como una herramienta adecuada y eficiente de gestión, pero que en los próximos años requiere ser perfeccionada, en el marco de un mejoramiento continuo.

ACHIPIA, en coordinación con los otros actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, serán los responsables de la implementación de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Mejorar los mecanismos de incorporación de la información a la Red de Información de Alertas Alimentarias, de tal forma de tener los mejores datos posibles en forma oportuna.

- 2 -

Línea de acción: Perfeccionar el protocolo de operación de la Red de Información de Alertas Alimentarias, de tal forma de darle mayor formalización y obligatoriedad a su uso.



Lineamiento estratégico: Ampliar la participación regional y de la comunidad.

La participación de los distintos actores involucrados e interesados en la inocuidad y calidad alimentaria es indispensable para dar mayor eficacia, transparencia y confiabilidad al sistema nacional de inocuidad y calidad de los alimentos. La participación es imprescindible para incorporar las visiones e intereses de los distintos actores sociales y dar eficazmente cuenta de los temas y prioridades del ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria de las distintas regiones y territorios. Se debe por lo tanto ampliar la participación regional y de la comunidad, especialmente de los consumidores y productores.

Corresponderá a ACHIPIA, los Gobiernos Regionales y Servicios Públicos a nivel regional, impulsar la implementación de las líneas de acción en la materia, incorporando a las organizaciones de consumidores y productores cuando corresponda.

- 1 -

Línea de acción: Fortalecer las Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria (CARs).

- 2 -

Línea de acción: Diseñar e implementar programas y proyectos regionales de inocuidad y calidad alimentaria, en el marco de la política nacional, que recojan y procesen las especificidades regionales y locales.

- 3 -

Línea de acción: Crear el Consejo Consultivo de ACHIPIA. Dicho Consejo estará constituido por representantes del ámbito académico, científico, empresarial y de los consumidores, y asesorará al Secretario Ejecutivo y al Consejo Directivo de la Agencia.



OBJETIVO 2.

CONTRIBUIR A AMPLIAR EL COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS DEL PAÍS, PERFECCIONANDO LOS MECANISMOS DE RECONOCIMIENTO Y EQUIVALENCIA DE SISTEMAS, MEJORANDO LOS PROCESOS DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN DE LAS EXPORTACIONES Y ACTUALIZANDO LOS PROCEDIMIENTOS DE AUTORIZACIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS.

A

Lineamiento estratégico: Mejorar los procedimientos de autorización de alimentos en la importación en base a criterios de prevención.

El Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos debe asegurar que tanto los alimentos producidos en el país como aquellos importados cumplan con los estándares definidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Actualmente, la autorización a la importación de alimentos que efectúa el Ministerio de Salud se realiza a través del control, y vigilancia, no habiéndose incorporado todavía procedimientos de evaluación, en los países proveedores (prefrontera), del establecimiento respecto al cumplimiento de las exigencias sanitarias generales y específicas de Chile. Así como el reconocimiento de los sistemas de inocuidad alimentaria de los países proveedores. En tal sentido, es preciso modernizar los procedimientos de autorización de la importación de alimentos.

El Ministerio de Salud será el responsable de la ejecución de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Identificar las brechas de procedimientos.

- 2 -

Línea de acción: Definir e implementar una estrategia de cierre de brechas.

B

Lineamiento estratégico: Perfeccionar los procesos de control y certificación de la inocuidad de los productos alimentarios de exportación.

Chile ha ido persistentemente consolidando su posicionamiento como país exportador serio y confiable de alimentos. Las metas de exportaciones para los próximos años indican que la cantidad y variedad de los productos alimentarios exportados se incrementará de manera significativa, lo que exige perfeccionar los procesos de control y certificación de los alimentos que se exporten. La actualización y mejoramiento de los procesos de control y certificación de exportaciones de alimentos es un desafío permanente, tarea que corresponde a cada una de las instituciones públicas con competencias en este ámbito.

- 1 -

Línea de acción: Precisar las competencias institucionales en el control, inspección y certificación de la inocuidad de los alimentos de exportación. Se analizará otorgarles al SAG y a SERNAPESCA las atribuciones jurídicas necesarias para que cumplan las funciones de control y certificación en los productos elaborados pesqueros / acuícolas y pecuarios, respectivamente. También se incluirá a las certificadoras de terceras partes dentro del sistema.

- 2 -

Línea de acción: Impulsar la certificación electrónica de los productos alimentarios que se exportan.

C Lineamiento estratégico: Avanzar en la definición de una estrategia de reconocimiento y equivalencia del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile con el de terceros países.

En el marco del enfoque preventivo basado en el análisis de riesgos para abordar el control de los alimentos entre países, varios Estados han incorporado o están incorporando el reconocimiento y equivalencia de los sistemas de inocuidad alimentaria de terceros países. Este es el caso, entre otros, de Estados Unidos, Nueva Zelanda, Canadá, Australia y Japón. Este es un mecanismo emergente de control que está siendo promovido además por algunas integraciones regionales como la APEC. Chile debiera avanzar en la definición de una estrategia en esta perspectiva, teniendo en consideración, entre otros aspectos, que varios de sus más importantes socios comerciales lo están haciendo.

ACHIPIA, el Ministerio de Salud, el SAG y SERNAPESCA estarán a cargo de la implementación de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Caracterizar el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile, identificando sus principales brechas y déficits.

- 2 -

Línea de acción: Definir los objetivos, metas y prioridades de mediano y largo plazo del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria de Chile.

D **Lineamiento estratégico: Fortalecer la presencia de Chile en foros y espacios internacionales relacionados con la inocuidad y calidad alimentaria, y su vinculación con terceros países relevantes para Chile.**

En el contexto de una creciente importancia de la inocuidad y calidad alimentaria en las agendas nacionales e internacionales, Chile ha ido fortaleciendo su presencia en distintos espacios internacionales multilaterales y de integración regionales relacionados a la inocuidad y calidad de los alimentos, entre ellos la Comisión del Codex Alimentarius. Dicha presencia es imprescindible para influir en las decisiones sobre estándares y directrices que tales instancias tomen y para que respondan más a los intereses nacionales. A partir de lo realizado en este ámbito, Chile debe seguir fortaleciendo dicha presencia y su vinculación con los sistemas nacionales de inocuidad y calidad alimentaria de terceros países.

ACHIPIA, en coordinación con los otros actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, será responsable de la ejecución de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Fortalecer la presencia de Chile en los distintos foros multilaterales y regionales donde se generen estándares y directrices de inocuidad y calidad alimentaria.

- 2 -

Línea de acción: Mejorar la vinculación bilateral del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria con los sistemas de inocuidad y calidad alimentaria de países relevantes para Chile.



OBJETIVO 3.

DESARROLLAR UNA CULTURA DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA QUE PROMUEVA VALORES Y COMPORTAMIENTOS EN TODA LA CADENA PARA OFRECER ALIMENTOS SEGUROS Y UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE A LOS CONSUMIDORES DE CHILE Y EL RESTO DEL MUNDO, PROTEGIENDO LA SALUD DE LA POBLACIÓN, EL DERECHO DE LOS CONSUMIDORES Y FORTALECIENDO LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

A

Lineamiento estratégico: Mejorar las competencias del ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos de los distintos actores de la cadena alimentaria, a través de la capacitación y formación en los temas de cultura de la inocuidad y calidad alimentaria.

El desarrollo de una cultura de inocuidad y calidad alimentaria como sociedad, requiere de un primer esfuerzo de formación de profesionales en este tema. ACHIPIA, en coordinación con el resto de los actores del Sistema de Inocuidad y Calidad Alimentaria, dentro de sus competencias, serán los responsables de la implementación de esta línea estratégica.

- 1 -

Línea de acción: Diseñar e implementar un programa que contenga los instrumentos orientadores y operativos para el desarrollo de una cultura de inocuidad y calidad alimentaria a nivel país.

- 2 -

Línea de acción: Diseñar e implementar un programa de enseñanza/aprendizaje para formar a los capacitadores y promotores de una cultura de inocuidad y calidad alimentaria.

B

Lineamiento estratégico: Promover a nivel de niños y jóvenes una cultura de inocuidad y calidad alimentaria.

Se deben implementar distintas intervenciones a nivel del entorno familiar, educativo y laboral (trabajadores y empresarios) que permitan generar entornos favorables para el desarrollo de conductas protectoras y preventivas en materia de inocuidad y calidad alimentaria. El Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, junto al Ministerio de Educación, juegan un rol fundamental en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Desarrollar un programa que ofrezca a las familias, barrios, comunidades educativas e instituciones (privadas y públicas), herramientas prácticas y dinámicas que promuevan una cultura de inocuidad y calidad alimentaria en los actuales y futuros consumidores, favoreciendo el aprendizaje de valores, conceptos, procedimientos y conductas en la materia.

- 2 -

Línea de acción: Realizar actividades de colaboración de ACHIPIA con el sistema educativo para promover una cultura de inocuidad y calidad alimentaria en los niños y adolescentes.



Lineamiento estratégico: Formación y educación del consumidor.

Se deben mejorar los conocimientos de los consumidores en materia de inocuidad y calidad alimentaria, permitiendo con ello que un alimento inocuo hasta la compra, también lo sea al momento de la preparación y el consumo, incluyendo todo lo relacionado con normas y estándares de inocuidad para la compra de alimentos. ACHIPIA, en coordinación con el resto de los actores del Sistema de Inocuidad y Calidad Alimentaria, serán los responsables debiendo relevarse la participación de organizaciones gubernamentales destinadas a la protección de los derechos de los consumidores y las asociaciones de consumidores en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Ampliar y mejorar plataformas de información sobre inocuidad y calidad alimentaria para los consumidores.

- 2 -

Línea de acción: Educar a los consumidores y manipuladores de alimentos al interior del hogar en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

- 3 -

Línea de acción: Promover programas de educación al público general y comercio informal de los alimentos para combatir los peligros asociados a este tipo de comercio.

- 4 -

Línea de acción: Fomentar el diálogo y la colaboración entre los distintos implicados en el consumo de alimentos: asociaciones de consumidores, asociaciones gremiales, entes reguladores.

Línea de acción: : Desarrollar alianzas de ACHIPIA con los medios de comunicación para promover una cultura de inocuidad y calidad alimentaria en los consumidores y la sociedad.



OBJETIVO 4.

PROMOVER EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, A NIVEL DE TODOS SUS ESLABONES, PRÁCTICAS DE AUTOCONTROL BASADAS EN LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS PELIGROS Y EL DESARROLLO DE LA TRAZABILIDAD DE LOS ALIMENTOS, SIN PERJUICIO DE LAS ACTIVIDADES INELUDIBLES DE FISCALIZACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA QUE EL ESTADO DEBA EJECUTAR.

A

Lineamiento estratégico: Apoyar la implementación de los sistemas de gestión de la trazabilidad en las cadenas alimentarias del país.

Las empresas alimentarias del país han incorporado sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria básicos y algunas, como las que exportan, más exigentes de tal forma de dar garantía de la calidad sanitaria de lo que producen. Algunas industrias además han ido incorporando sistemas de trazabilidad a lo largo de sus respectivas cadenas productivas. Una parte mayoritaria de dichas cadenas productivas, no obstante, no cuentan con sistemas de gestión de la trazabilidad. En este contexto, se avanzará en el desarrollo de los marcos normativos de estándares para la operación que faciliten la incorporación de estos sistemas y se apoyará su incorporación.

Les corresponderá a ACHIPIA y el Ministerio de Salud la coordinaci3n de la implementaci3n de las l3neas de acci3n en la materia.

- 1 -

L3nea de acci3n: Complementar marco normativo para promover la implementaci3n de sistemas de trazabilidad en la industria alimentaria.

- 2 -

L3nea de acci3n: Dise1ar e implementar a partir de un trabajo p3blico-privado, una estrategia de desarrollo de la trazabilidad de los alimentos producidos en Chile.

B

Lineamiento estrat3gico: Perfeccionar y ampliar la cobertura de los instrumentos de fomento para las micro, peque1as y medianas empresas orientados a disminuir las brechas en el 3mbito de la inocuidad y calidad alimentaria, especialmente en la agricultura familiar campesina, la pesca artesanal y las peque1as y medianas empresas alimentarias.

La implementación en las empresas de sistemas de autocontrol como las buenas prácticas agrícolas (BPA), las buenas prácticas de manufactura (BPM), el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), y los sistemas de trazabilidad representan desafíos y esfuerzos tecnológicos y financieros para las pequeñas y medianas empresas que generalmente no están en condiciones de afrontar y solventar. Para enfrentar las brechas que tales empresas presentan en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria, las instituciones públicas de fomento deberán revisar y adecuar sus instrumentos a objeto de apoyar a las pequeñas y mediana empresas en la incorporación y / o modernización de sus mecanismos de autocontrol.

INDAP, SERCOTEC, CORFO, SENCE y la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, de acuerdo a sus atribuciones y universos de usuarios potenciales, abordarán las líneas de acción definidas, con la facilitación de ACHIPIA en la coordinación de acciones e iniciativas en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Ampliar los programas de fomento relacionados con el aseguramiento de la calidad, especialmente para las micro, pequeñas y medianas empresas alimentarias.

- 2 -

Línea de acción: Promover el uso de estándares de aseguramiento de la calidad en los distintos eslabones de las cadenas alimentarias, y particularmente en los sectores de la manipulación de alimentos y la distribución minorista.

- 3 -

Línea de acción: Implementar el plan nacional de cierre de brechas de contaminantes químicos en productos primarios (agroquímicos, residuos de medicamentos veterinarios, otros) con la agricultura familiar campesina, desarrollado con las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE.

OBJETIVO 5.

FORTALECER LA FORMACIÓN Y DESARROLLAR LAS CAPACIDADES DE LOS RECURSOS HUMANOS EN EL ÁREA DE LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, Y AMPLIAR LAS CAPACIDADES Y EL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO REQUERIDOS PARA ENFRENTAR LOS DESAFÍOS DEL PAÍS EN LA MATERIA.

A

Lineamiento estratégico: Aumentar las capacidades para desarrollar una masa crítica de profesionales y técnicos con amplio dominio de las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria con competencias sólidas en el desarrollo de investigación e innovación en la materia.

La generación y aplicación de conocimientos avanzados en la materia permitirán la resolución de complejos problemas de inocuidad y calidad alimentaria del país actualmente y que enfrentará a futuro. Para superar estas brechas, los centros académicos tienen una gran responsabilidad, para lo cual deben contar con el apoyo de la institucionalidad pública que financie estudios de este nivel.

- 1 -

Línea de acción: Fomentar al interior de las Universidades la instalación de programas prioritarios de inocuidad y calidad alimentaria con miras a fortalecer la investigación y formación de profesionales de nivel avanzado en esta área.

- 2 -

Línea de acción: Promover la realización de tesis de pre y posgrado, prácticas y pasantías profesionales en organismos del Estado relacionados con la inocuidad de los alimentos.

- 3 -

Línea de acción: Promover la inserción de los profesionales especializados en los Servicios Públicos involucrados en inocuidad y calidad alimentaria.

B

Lineamiento estratégico: Fortalecer la formación técnica y profesional en el área de la inocuidad y calidad alimentaria, tanto en el sector privado como en el ámbito público.

Las brechas de capital humano afectan la eficacia de los esfuerzos de extensión y transferencia tecnológica. En efecto, existen soluciones tecnológicas a disposición de los distintos actores, pero el grado de adopción es bajo, no solo por limitaciones económicas, sino también por la falta de capacidades para utilizarlas.

Les corresponderá a ACHIPIA, MINEDUC y CHILEVALORA, entre otras entidades, la implementación de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Propiciar la incorporación obligatoria de los temas de inocuidad y calidad alimentaria, y normatividad sanitaria en los currículos de las carreras relacionadas con la producción, procesamiento, transporte y distribución de la cadena alimentaria.

- 2 -

Línea de acción: Incorporar en los perfiles laborales del sistema de certificación de competencias de CHILEVALORA, las competencias en inocuidad y calidad para los trabajadores de la industria alimentaria.

- 3 -

Línea de acción: Desarrollar con el Ministerio de Salud, el SAG y SERNAPESCA, un programa de capacitación permanente para inspectores y fiscalizadores de la cadena alimentaria, a través de convenios con entidades acreditadas en la materia.

C **Lineamiento estratégico: Mejorar el nivel de conocimiento e información de base científica disponible para la toma de decisiones en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria, en todos los niveles de la cadena, así como su difusión para que ambos sean incorporados por las empresas alimentarias del país y el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos.**

Este es un gran desafío en virtud de que la generación de conocimiento y su aplicación al interior de las organizaciones y empresas, tanto de productos como de servicios, se ha transformado en uno de los factores de mayor importancia en el desarrollo económico y constituye la base de las ventajas competitivas de un país.

- 1 -

Línea de acción: Construir una agenda de I+D+i en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria.

- 2 -

Línea de acción: Ampliar los concursos en líneas estratégicas (los llamados concursos cerrados) vinculadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos, creando directorios de temas de investigación de los diferentes instrumentos de I+D+i.

- 3 -

Línea de acción: Acercar la información científica y tecnológica a los tomadores de decisiones del ámbito público y privado, a través de programas de extensión sobre inocuidad y calidad alimentaria.

- 4 -

Línea de acción: Mejorar el sistema de estímulos para favorecer la interacción entre los investigadores vinculados con la inocuidad y la calidad en Chile.

- 5 -

Línea de acción: Implementar redes de innovación entre los distintos actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

OBJETIVO ESTRATEGICO 6.

PROMOVER LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS EN NUESTRO PAÍS A TRAVÉS DE LA INCORPORACIÓN DE ATRIBUTOS DE VALOR QUE SATISFAGAN LAS EXPECTATIVAS DE LOS CONSUMIDORES Y PERMITAN SU VALORIZACIÓN.

A Lineamiento estratégico: Disminuir el fraude alimentario.

Los fraudes alimentarios se pueden englobar en dos grandes categorías: i) los que afectan a los ingredientes del alimento, entendido esto como la adición, sustitución, alteración o falsificación de algún ingrediente; y ii) los que afectan a las declaraciones en el etiquetado, cualquiera esta sea. El fraude alimentario es uno de los problemas clave en inocuidad y calidad alimentaria.

El Ministerio de Salud, SERNAPESCA y el SAG serán los responsables de implementar las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Mejorar la trazabilidad y el etiquetado de los productos.

- 2 -

Línea de acción: Fortalecer el sistema de control y vigilancia.

- 3 -

Línea de acción: Fortalecer la red de laboratorios públicos para que incorporen nuevas técnicas de análisis que permitan detectar con mayor facilidad los fraudes.

B

Lineamiento estratégico: Valorizar los productos vía mejora en los aspectos nutricionales (alimentos con propiedades saludables).

Existen muchos trabajos que relacionan el consumo de algún alimento o nutriente con un mejor estado de salud lo que abre la posibilidad de introducir diferenciación por esta vía.

ACHIPIA, en coordinación con los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, incluidas las instituciones de fomento, serán las responsables de la implementación de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Implementar los Acuerdos de Producción Limpia en Alimentos Saludables (APLAS) para la reducción programada de nutrientes críticos en las micro y pequeñas empresas alimentarias, tanto a nivel urbano como rural, desarrollados con las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE.

- 2 -

Línea de acción: Asegurar el funcionamiento de la plataforma de gestión de alimentos con propiedades funcionales desarrollada con las Iniciativas Habilitantes ACHIPIA-FIE para su uso y apropiación por parte de los actores involucrados, con especial énfasis en las micro, pequeñas y medianas empresas alimentarias.

- 3 -

Línea de acción: Apoyar la valorización de desechos y subproductos de la industria alimentaria con potencial de agregación de valor como ingredientes saludables.

- 4 -

Línea de acción: Apoyar la valorización de las materias primas y biodiversidad del país (screening de especies endémicas), para fortalecer los atributos saludables de las materias primas con potencial de mercado.



Lineamiento estratégico: Valorizar los productos alimentarios vía incorporación de atributos de valor.

Se ha abierto una importante oportunidad para la industria nacional de alimentos relacionada con la satisfacción de las crecientes exigencias de los consumidores (medio ambiente, causas sociales, pequeños productores, huella de carbono, y bienestar animal, entre muchos otros). Un rol crucial en este ámbito lo tiene el sector productivo, en coordinación con el resto del Sistema Nacional de inocuidad y Calidad Alimentaria.

ACHIPIA, en coordinación con los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, incluidas las instituciones de fomento, serán las responsables de la implementación de las líneas de acción en la materia.

- 1 -

Línea de acción: Promover y llevar a cabo estudios que permitan hacer seguimiento a las dinámicas de consumo de alimentos.

- 2 -

Línea de acción: Captar, ordenar y analizar la información en materia de empresas y calidad alimentaria para convertirla en conocimiento que apoye la toma de decisiones en el ámbito de la valoración de los alimentos.

- 3 -

Línea de acción: Establecer una plataforma de identificación de regulación y normativa para apoyar la producción de alimentos diferenciados.

- 4 -

Línea de acción: Mejorar el conocimiento de las certificaciones o sellos de calidad existentes particularmente a nivel de las pequeñas empresas.

- 5 -

Línea de acción: Dinamizar las alianzas con el sector productivo para avanzar en la reformulación de productos alimentarios vía acuerdos voluntarios.



| 8 |

8. Agradecimientos

Es un honor agradecer a tantas personas e instituciones por la gran ayuda que han significado para la realización de este importante trabajo.

Debemos agradecer muy especialmente a profesionales del Ministerio de Agricultura, Salud y Economía, agricultores y organizaciones de productores que participaron activamente en la identificación de los problemas y soluciones en el tema de la inocuidad y calidad, al mundo académico, instituciones internacionales tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y a los representantes de organizaciones de consumidores.

Sus contribuciones hicieron posible esta publicación, que permite clarificar los desafíos para los próximos años que tendrá nuestro país en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos.

9

9. Anexo Metodológico

9.1 Antecedentes

El esquema de trabajo, del proceso de construcción de la propuesta de política pública que se siguió se alinea con lo realizado en la formulación anterior y con lo sugerido por Corzo 2014⁹ y que se podría resumir en transitar por 4 etapas a saber:

I- Identificación del problema central que se pretende abordar, en nuestro caso, limitada garantía de inocuidad de los alimentos.

II- Análisis de soluciones, entendido esto como un conjunto de cursos de acción alternativos para mitigar las causas del problema anteriormente descrito.

III- Análisis de factibilidad.

IV- Propuestas de política.

Una segunda cuestión metodológica a destacar, tiene que ver con el reconocimiento de que la participación ciudadana en el diseño de las políticas públicas permite legitimar y hacer más eficaces a éstas. Como consecuencia de ello se hizo un particular esfuerzo por favorecer la participación de todos los actores involucrados.

⁹ Se debe tener en cuenta de que en general las metodologías de formulación son bastante coincidentes en virtud de lo cual la referencia bibliográfica podría incluir otras citas como por ejemplo Chile 2009 Guía metodológica para la formulación de políticas públicas regionales. Subsecretaría de Desarrollo Regional. Primera edición, 2009.

9.2 Fuentes de información

La información requerida para diseñar la propuesta de Política Nacional de Inocuidad Alimentaria 2018-30, consideró las siguientes fuentes:

Fuentes primarias:

Información reunida por medio de entrevistas, encuestas, reuniones (con actores claves), así como también vía correo electrónico. Como parte de las medidas para facilitar la participación de los diferentes actores dentro del proceso de reformulación de la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos a nivel nacional, se complementó la recepción del “Formulario de Propuesta” a través de correo electrónico, permitiendo coleccionar información adicional a la recopilada en los talleres realizados, además de extender la participación de actores más allá de estas actividades programadas, con el fin de complementar los aportes dentro de este proceso.

Talleres Regionales Participativos para la Actualización de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria 2018-2030. Se realizaron cuatro talleres en La Serena (macro zona norte), en Santiago, Rancagua y Concepción (macro zona sur). En éstos participaron actores del sector público y privado, academia y consumidores, a objeto de identificar prioridades y/o necesidades en el ámbito de la inocuidad y calidad alimentaria, que debían ser recogidas en el proceso de actualización de la Política llevado adelante por ACHIPIA.

Fuentes secundarias:

Información disponible en distintos espacios. Como la página web de ACHIPIA, ley Chile, Ministerio de Agricultura, de Salud, de Economía, así como de algunas memorias anuales de los principales organismos vinculados con la Política.

Un hito de este proceso fue el desarrollo del Proyecto TCP/RLA/321 “Fortalecimiento de Políticas de Inocuidad de Alimentos para los Países de la Región”, que con asistencia técnica de FAO permitió realizar un proceso de consulta con múltiples actores públicos y privados, tanto en aspectos vinculados con la evaluación como con respecto a nuevas ideas para la futura Política.

Se realizó también una revisión amplia sobre las características que tienen los arreglos de los distintos países para abordar el tema de la inocuidad y calidad alimentaria.

9.3 Revisión, validación y opinión ciudadana

La información contenida en la propuesta de Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2018-30 ha sido sometida a múltiples procesos de análisis y revisión que han contribuido al perfeccionamiento de las propuestas de abordaje de la Política, a la representatividad de los lineamientos estratégicos y líneas de acción, y además a la validación de la misma.

Entre ellos destacan el **Proceso de revisión y validación de las contrapartes técnicas en la materia**, el cual se llevó a cabo a través de la revisión de la propuesta por parte del Grupo de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA, en donde participan representantes del Ministerio de Salud, Instituto de Salud Pública de Chile, Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero, Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, Subsecretaría de Pesca, Servicio Nacional del Consumidor, y además de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias.

Finalmente, la propuesta de Política fue sometida a un **proceso de consulta pública**, a fin de contribuir en el ámbito de la participación y la consideración de la opinión ciudadana.

ISBN: 978-956-9592-10-2



9 789569 592102