

ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Importancia del trabajo colaborativo y el rol de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Nuri Gras Rebolledo
Secretaria Ejecutiva
nuri.gras@achipia.gob.cl



CHILE LO
HACEMOS
TODOS

La Agencia

A

CHIPIA es una comisión asesora presidencial.

Es creada a partir del Decreto n°83 de Octubre del 2005, bajo la dependencia, del MINSEGPRES. En el año 2011 pasa a depender del MINAGRI, bajo el Decreto Supremo n° 162 de Agosto de 2011.

Su función es la conducción del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) y sirve de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias (MINSAL, MINAGRI, MINECON, MINREL).



La Agencia

Su función es la conducción del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) y sirve de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a dichas materias (MINSAL, MINAGRI, MINECON, MINREL).



Qué es el SNICA?

- Agroindustria
- Gran y pequeña industria
- Transformadores de alimentos
- Distribuidores y centros de distribución
- Proveedores de insumos y equipos
- Certificadoras
- Asociaciones gremiales

- Servicio Agrícola y Ganadero
- Ministerio de Salud
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura
- Dirección de Relaciones Económicas Internacionales
- Instituto de Salud Pública
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura

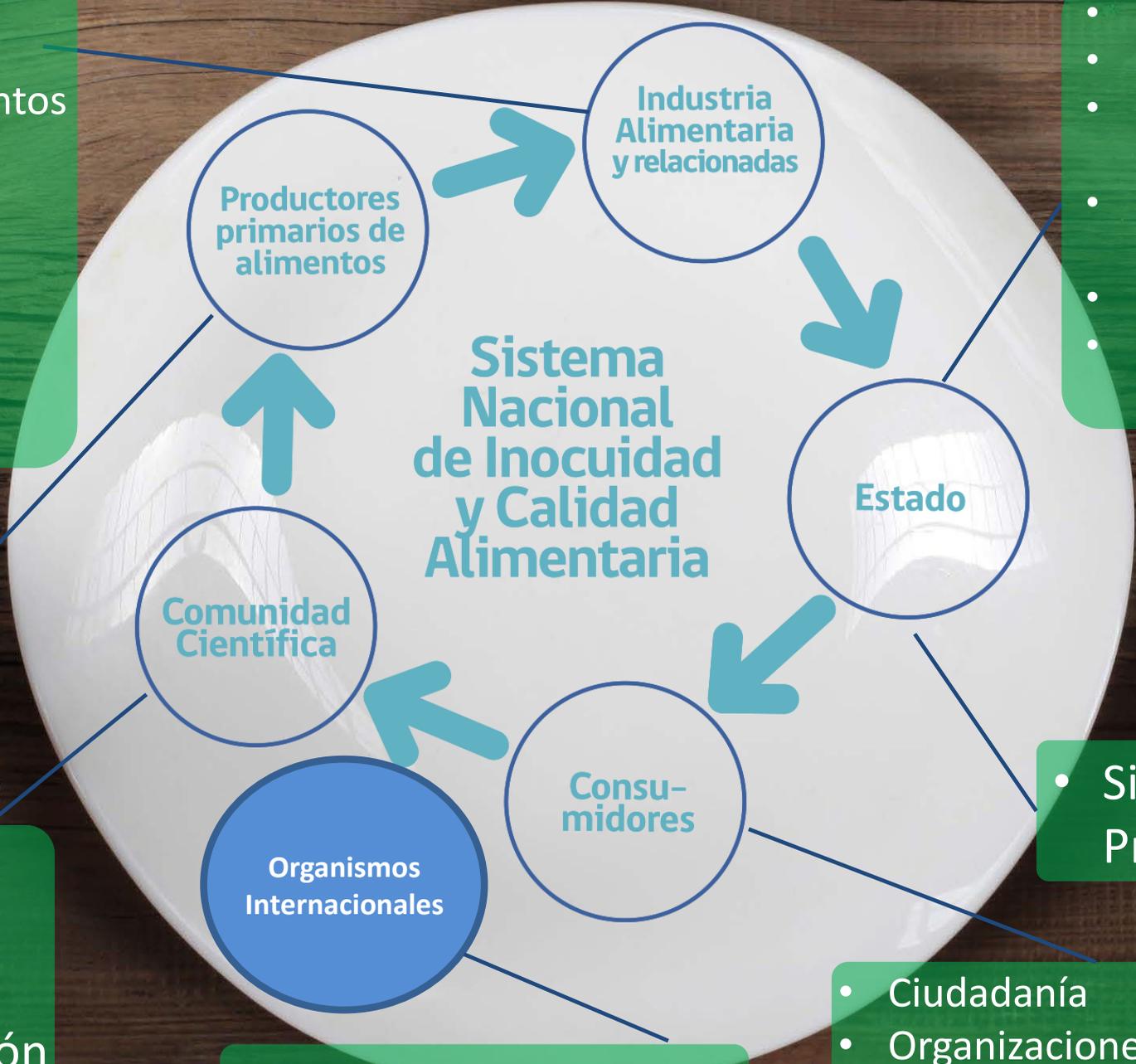
- Agricultores
- Ganaderos
- Pescadores
- Acuicultores

- Sistema de Fomento Productivo e I+D

- Universidades
- Centros de formación técnica
- Centros de Investigación
- Centros de Estudio

- Ciudadanía
- Organizaciones de la Sociedad Civil

- FAO, OMS, IICA.
- EFSA, BfR, ILSI.
- Otros



Funciones

- Conducir el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA) y coordinar a los organismos con competencias asociadas a dichas materias (MINSAL, MINAGRI, MINECON, MINREL) para la ejecución de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria.
- ACHIPIA contribuye a la reducción de los riesgos y peligros alimentarios a través de la implementación del proceso de análisis de riesgos que permite proveer de información a los gestores de riesgo (MINSAL, SAG, SERNAPESCA).
- Aporta elementos para incorporar la variable “inocuidad y calidad alimentaria” en el sector productivo, la academia los centros de ciencia y tecnología y los territorios (regiones).
- Desarrolla estrategias comunicacionales creativas que releven la importancia de la inocuidad y la calidad alimentaria en la vida de los consumidores.

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Instancias y niveles para la coordinación

Armonización - Interacción - Homologación

NIVEL POLÍTICO
ESTRATÉGICO

NIVEL POLÍTICO
TÉCNICO

NIVEL OPERATIVO



Instancias técnicas de coordinación

Consejo Científico

Grupo de Coordinación Interinstitucional (GCIA)

Comité Nacional Codex Alimentarius

Consejo de ACHIPIA

Secretaría Ejecutiva

- Preside Subsecretario de Agricultura
- Subsecretario de Salud Pública
- Subsecretario de Economía
- Subsecretario de Pesca y Acuicultura
- Director de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales
- Representante del Ministerio Secretaría General de la Presidencia
- Director Nacional del SAG *
- Director del ISP *
- Director de SERNAPESCA *

15 Representantes de las principales Universidades y Centros de investigación

Representantes de:

- MINSAL
- SAG
- SERNAPESCA
- SERNAC
- DIRECON
- SUBPESCA
- ISP

Representantes de:

- MINSAL
- MINAGRI
- MINECON
- MINREL
- Privados
- Consumidores
- Academia

Secretaría y Administración interna

Soporte al Análisis de Riesgo

Vinculación con el sistema de fomento e I+D

Asuntos Internacionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria

Planificación, Gestión y Comunicación

ÁREA SOPORTE AL ANÁLISIS DE RIESGO

Instrumento

Programas Nacionales Integrados



Los PNIs corresponden al instrumento de articulación formal entre la evaluación de riesgos y la gestión de riesgos.

Su objetivo es **optimizar la eficacia y la eficiencia del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria**, a través de la articulación de los procesos de gestión de riesgos a lo largo de la cadena de producción y consumo de alimentos.

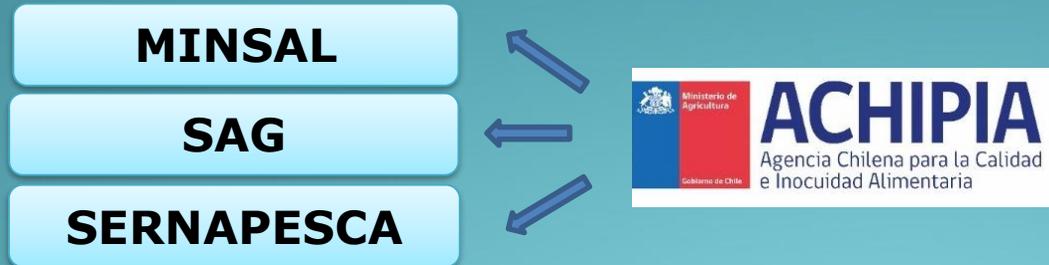


Programas Nacionales Integrados (PNIs)

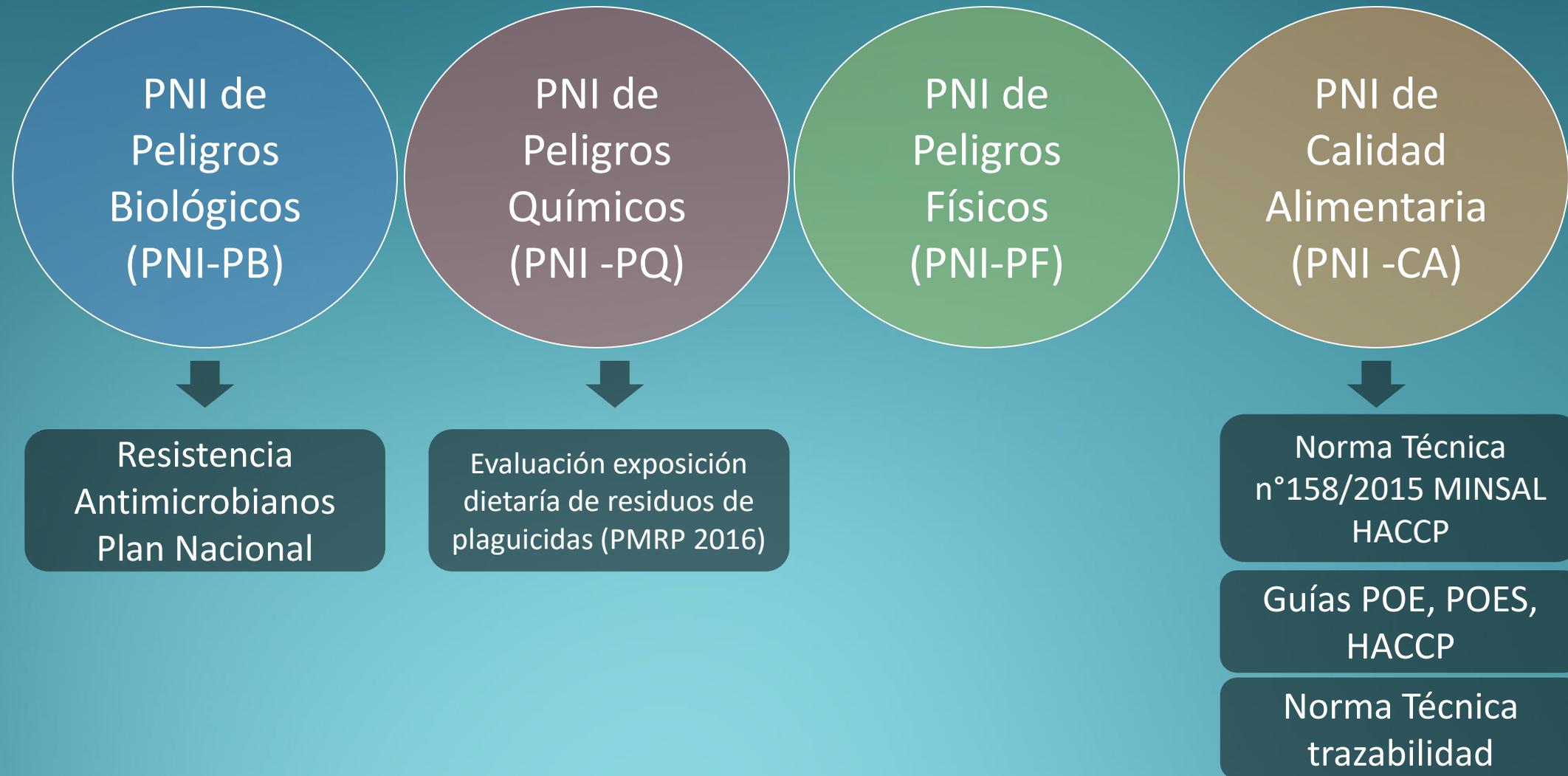
Instrumentos de coordinación e integración interinstitucional, coordinados por la ACHIPIA

- Armonización de normativas, homologación y coordinación de procedimientos e intercambio de información entre servicios

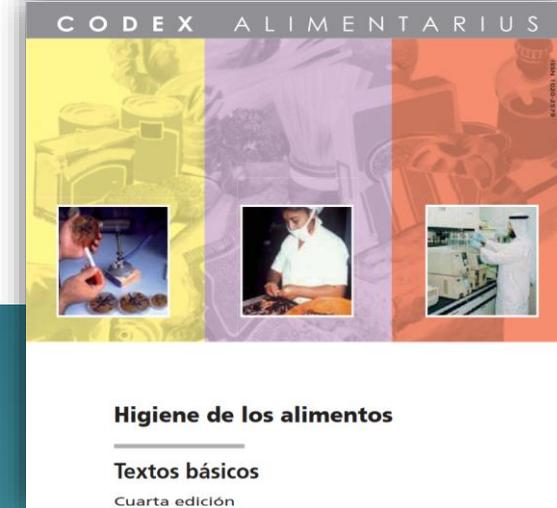
Participantes:



Programas Nacionales Integrados



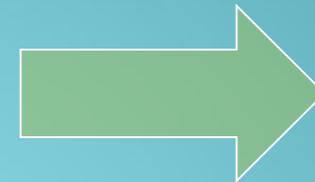
ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)



1997: CODEX ALIMENTARIUS PUBLICA LOS TEXTOS BÁSICOS SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

- 2003: se incorpora capítulo: SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP): DIRECTRICES PARA SU APLICACIÓN
- Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

• Antes de aplicar HACCP:
Implementación y funcionamiento de los Prerrequisitos



Buenas
Prácticas de
Manufactura

Procedimientos
Operacionales
Estandarizados

Procedimientos
Operacionales
Estandarizados
de Sanitización

NORMATIVA NACIONAL HACCP



Decreto N°126, 21 de mayo de **2014** del Ministerio de Salud. Publicado el 20 de noviembre de 2014.

- Modifica Decreto N°997, de 1996, Reglamento Sanitario de los Alimentos. **Modifica el Artículo 69 del RSA.**

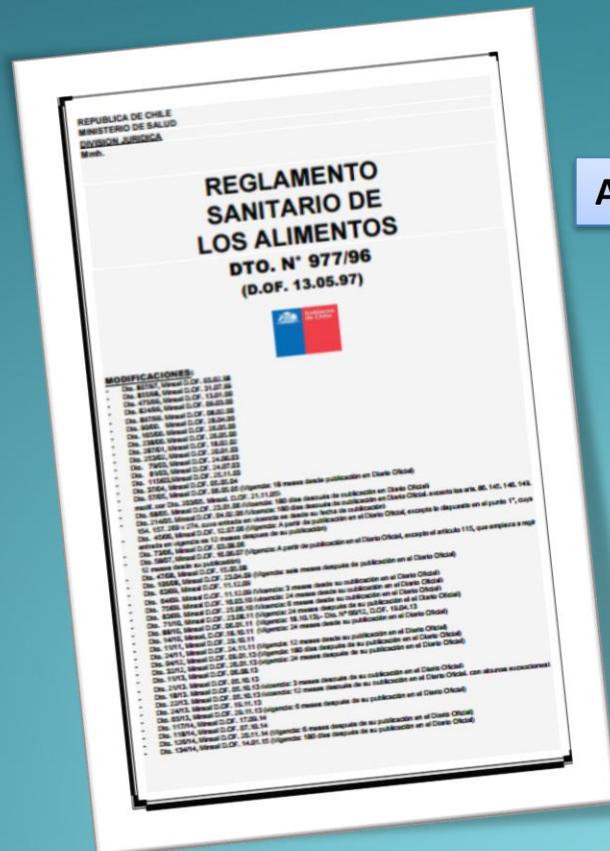
Decreto N°118 Exento, 20 de mayo de **2015** del Ministerio de Salud. Publicado el 8 de junio de 2015.

- Aprueba Norma Técnica N° 158 sobre "Requisitos para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en Establecimientos de Alimentos".



Modificación del Artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos

Antes



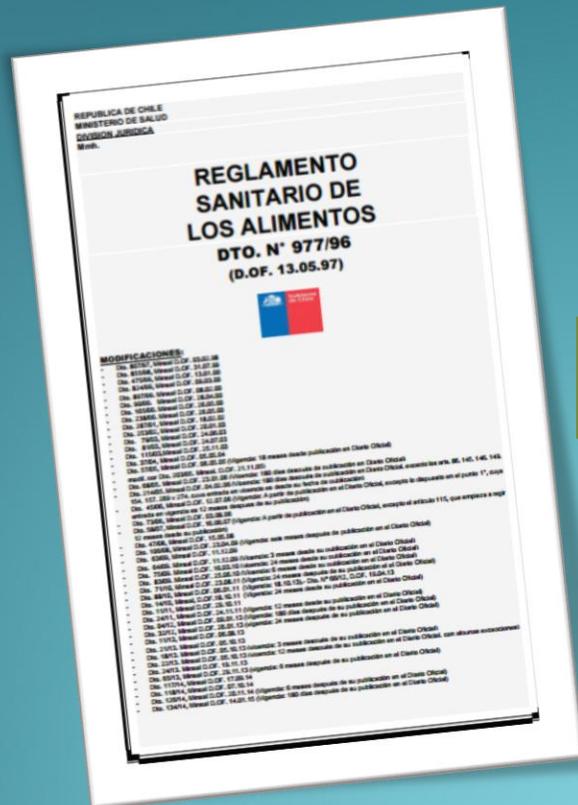
Artículo 69:

Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las **Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)** mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.

Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los **criterios establecidos en la norma técnica** que para tales efectos dicte el Ministerio de Salud, deberán **implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**, en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la **Norma Chilena Oficial NCh 2861. Of 2004**

Modificación del Artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos

Ahora



Modificación
Artículo 69:

Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las **Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)** mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.

"Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos por **resolución del Ministerio de Salud**, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción, conforme **lo establecido en la Norma Técnica que, para tales efectos, dicte ese mismo Ministerio**".

Elaboración de la Norma Técnica n°158



La Norma Técnica N°158 fue elaborada al amparo de los Programas Nacionales Integrados (PNIs).

Utilizó como base el documento del Codex Alimentarius : Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices para su Aplicación, Anexo al Cac/Rcp 1 - 1969, Rev. 4 (2003).



MINSAL

SAG

SERNAPESCA

ACHIPIA

Beneficios de la Norma Técnica N°158 del Ministerio de Salud

1. Brindar una mayor **flexibilidad** para su aplicación en **pequeñas y medianas empresas (PYMEs)**, alineándose con las directrices Codex, facilitando su acceso e inclusión.

2. Acceso **libre y gratuito** al público. La norma estará disponible en los sitios web de los servicios involucrados.

3. Alinear el proceso de **modificación y actualización** de la norma a los mecanismos regulatorios vigentes, los que incluyen **objetividad, transparencia, participación e independencia**.



4. Otorgar a las instituciones públicas, una **mayor integración, coordinación intersectorial y flexibilidad** en la fiscalización de alimentos

¿Quiénes deben implementar la Norma Técnica N°158 del MINSAL?



- Aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los **critérios establecidos por resolución del Ministerio de Salud.**
- Se debe **consultar a SEREMI de Salud correspondiente.**



Estrategia de apoyo para su implementación en Medianas y Pequeñas empresas alimentarias

- Empresas Medianas y Pequeñas: Asesoramiento especializado de otras fuentes: Asociaciones comerciales e industriales o expertos independientes.

Literatura, fuentes de información, guías específicas por rubros

- **Guías de referencia**

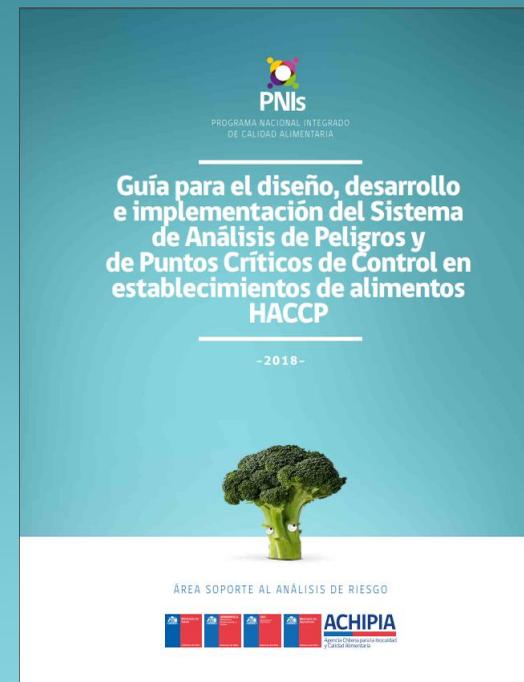
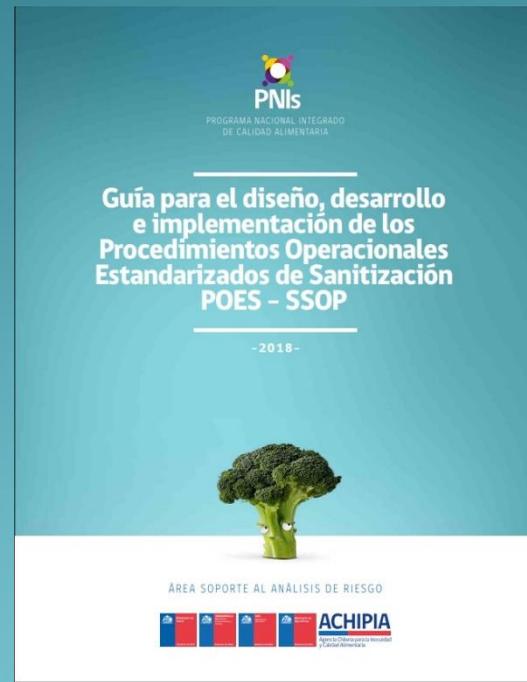
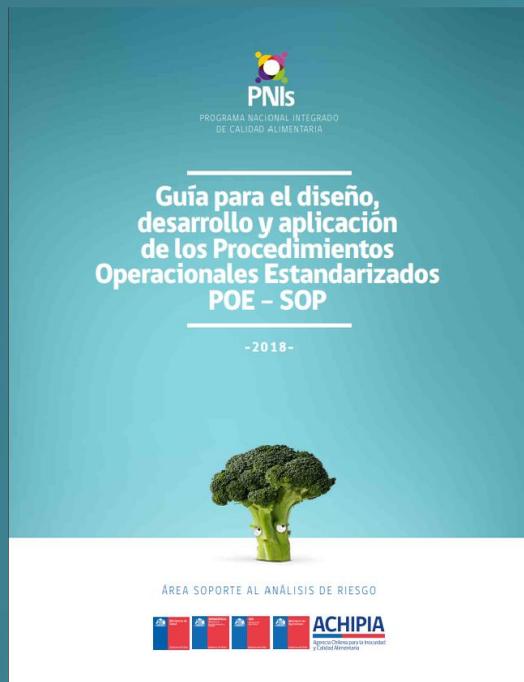


PNI de
Calidad
Alimentaria
(PNI -CA)



Estrategia de apoyo para su implementación en Medianas y Pequeñas empresas alimentarias

GUIAS



ACHIPIA

PNI de Calidad Alimentaria (PNI -CA)

MINSAL

SAG

SERNAPESCA

Prerrequisitos

HACCP



LA INOCUIDAD ES FREEDOM!!

Inocuidate...
Cuida los alimentos...
...y come saludable

¡LA INOCUIDAD ESTÁ DE MODA!



¡Inocuidate!...
Recuerda que el timón NO cuece los alimentos
...¡y come saludable!
Consume 5 porciones de fruta y verdura al día.

¡LOS ALIMENTOS SANOS, SON MI MEJOR TESORO!



¡Inocuidate!...
Limpia y desinfecta las áreas donde prepararás alimentos.
...¡y come saludable!
Disminuye el consumo de azúcares y grasas.

MUCHAS GRACIAS



CHILE LO HACEMOS TODOS

nuri.gras@achipia.gob.cl