



WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

Contexto general del COVID-19 en la cadena agroalimentaria

Nuri Gras

Secretaria Ejecutiva

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA



ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad
y Calidad Alimentaria

Contenidos de la presentación

- Asegurando la inocuidad alimentaria en la cadena de producción y distribución de alimentos, el rol de ACHIPIA y el apoyo a los distintos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, SNICA.
- Contribuir al buen funcionamiento de la cadena alimentaria; considerando que la salud de las personas es clave para mantener la cadena en funcionamiento.
- Contribuciones al enfoque 'Una Salud', trabajo en conjunto con OPS/OMS para el desarrollo de protocolos que aseguren alimentos inocuos y distribución responsable cuidando la salud de las personas en la cadena de distribución de alimentos.
- Nuevas herramientas comunicacionales en apoyo a toda las acciones necesarias para asegurar la producción y distribución de alimentos .

1. La inocuidad alimentaria en tiempos de COVID-19

Asegurar alimentos inocuos es clave para evitar las ETAs.

ACHIPIA ha continuado trabajando para que los alimentos sigan siendo seguros para el consumo humano.

Coordinaciones realizadas con los actores del SNICA

"No hay seguridad alimentaria sin inocuidad alimentaria"

Clave evitar sobrecargar el sistema de salud pública para que se enfoque en COVID-19

El SNICA deberá adaptarse al nuevo escenario durante y post COVID-19

Continuidad del trabajo de ACHIPIA por Video Conferencias.

- Participación de Chile en Codex Alimentarius
- Comisiones Asesoras Regionales
- Charlas de cultura inocuidad
- Informes técnicos en base a solicitudes específicas (ej: exportación de pasas a China)
- Comunicación sobre posibles efectos de SARS-CoV-2 en alimentos:
 - Comunicación con expertos de EFSA, BfR, OMS. FDA, entre otros
 - Se revisa periódicamente información disponible.
- Continua comunicación con actores del sistema alimentario de Chile.

2. Asegurar el funcionamiento de la cadena alimentaria

ACHIPIA ha puesto a disposición su capacidad profesional para apoyar los esfuerzos enfocados en evitar que las personas clave para el funcionamiento de la cadena alimentaria se enfermen y que se sigan reforzando las medidas de inocuidad tanto para productores , distribuidores y consumidores.

La mayor parte del trabajo asociado a la producción y comercialización de alimentos no se puede realizar de manera remota.



WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

Aportes desde ACHIPIA al Ministerio

The image shows a screenshot of the MINAGRI website (minagri.gob.cl) in a browser. The browser's address bar shows the URL. The page features a navigation menu with the following items: Portada, Servicios y beneficios (highlighted with a blue arrow), Regiones, Red de Instituciones MINAGRI, Acerca de MINAGRI, Prensa, and Contacto. Below the navigation menu, there are two main banners. The first banner is titled "MINAGRI INFORMA COVID-19" and "CONOZCA AQUÍ TODAS LAS MEDIDAS, PROTOCOLOS Y RECOMENDACIONES PARA EL SECTOR AGRÍCOLA". The second banner is titled "ACCIÓN RURAL POR UN CHILE MÁS JUSTO" and "MINAGRI". At the bottom of the page, there is a footer with the text "INGRESA AQUÍ TUS CONSULTAS".

WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19



PROTOCOLO DE MANEJO Y PREVENCIÓN ANTE COVID-19 EN FERIAS LIBRES

RECOMENDACIONES PARA LA AGRICULTURA ANTE COVID-19

ALIMENTOS Y CORONAVIRUS

RECOMENDACIONES PARA PLANTAS DE PROCESO Y EMPAQUE DE ALIMENTOS

RECOMENDACIONES PARA FERIAS LIBRES

Página web del Ministerio de
Agricultura:
<https://covid19.minagri.gob.cl/>

WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19



del COVID-19 hacia las personas.

[VER DOCUMENTO](#)



[VER RECOMENDACIONES](#)

ALIMENTOS Y CORONAVIRUS

A nivel internacional, no se han descrito casos de contagios de COVID-19 a través de los alimentos.

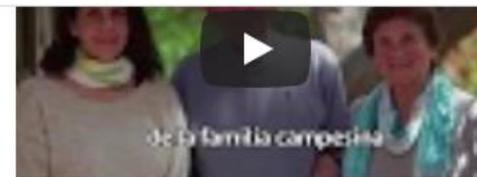
La evidencia reciente sugiere que el virus puede permanecer viable durante cierto período de tiempo en distintas superficies. Es decir, existe una escasa posibilidad que trabajadores o manipuladores infectados puedan introducir el virus a los alimentos o superficies en contacto con ellos al toser, estornudar, o por contacto con sus manos.

Esta recomendación, realizada por la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria y validada por el Ministerio de Agricultura, está enfocada en alimentos que no requieren necesariamente cocción posterior como son las frutas y verduras.

[[VER RECOMENDACIONES](#)]

PREGUNTAS FRECUENTES

+ ¿Qué medidas preventivas se están tomando para los feriantes que abastecen alimentos?



[VER MÁS VIDEOS >](#)

3. Contribuciones al enfoque UNA SALUD

“Una Salud” es un enfoque para diseñar e implementar programas, políticas, legislación e investigación en el que múltiples sectores se comunican y trabajan juntos para lograr mejores resultados de salud pública

**PLAN DE GESTIÓN DE RIESGOS
EN INOCUIDAD ALIMENTARIA
Y BIOSEGURIDAD POR COVID-19
EN FERIAS LIBRES**

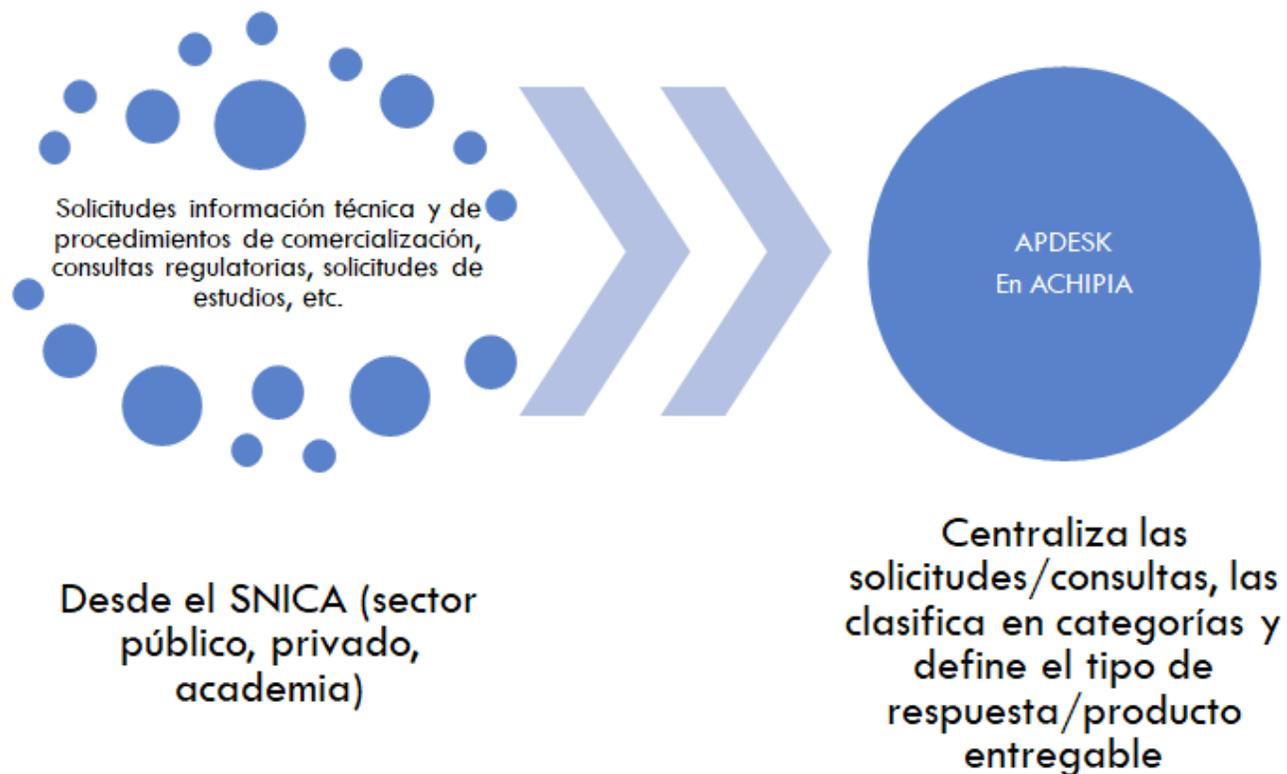
Objetivos:

Minimizar riesgos por posible introducción, exposición y diseminación del virus SARS-CoV-2 en las distintas etapas del funcionamiento de las ferias libres.

Minimizar riesgos por peligros microbiológicos en alimentos primarios (frutas, verduras, hortalizas y productos del mar) comercializados en las ferias libres.



4. Nuevos tiempos, nuevos servicios



Tipos de productos/servicios

- Evaluaciones de riesgo alimentario
- Evaluación de exposición dietaria
- Perfiles de riesgo alimentario
- Servicio de consultas técnico/regulatoria NUEVO
- Boletines informativos en inocuidad y calidad alimentaria (InfoBIC, InfoACHIPIA, Boletín Científico COVID-19)
- Reporte anual RIAL: tendencias en alertas y transgresiones regulatorias de alimentos producidos en Chile
- Otros

WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

ACHIPIA
Ministerio de Agricultura
Gobierno de Chile

CHILE LO HACEMOS TODOS

Alimentos Seguros y Saludables, Tarea de Todos y Todas

Quiénes Somos » Que Hacemos Áreas de Coordinación » Prensa y Publicaciones » Preguntas Frecuentes » Contacto

Ministerio de Agricultura lanza plataforma web con recomendaciones para el sector agrícola ante el COVID-19
03 de Abr. de 2020

EFSA aclara: No hay evidencia de que los alimentos sean una fuente probable o vía de transmisión del COVID-19
09 de Mar de 2020

ACHIPIA participa en jornada de gira técnica con representante del parlamento andino de Ecuador
07 de Mar de 2020

ACHIPIA se reúne con el Centro de Estudios en Alimentos Procesados (CEAP) para iniciar colaboración con...
03 de Mar de 2020

Lo que hacemos

Recibe todos nuestros informativos en tu mail
INSCRÍBETE AQUÍ

Análisis de Riesgos Alimentarios

Articulación con el Fomento Productivo y la Innovación

Vinculación con el Mundo Científico

Asuntos Internacionales

Infórmate

INFO ACHIPIA

INFO CODEX

INFO OBIC

Evaluaciones de Riesgo y otras Publicaciones

Uno de los objetivos de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) es brindar información objetiva y de base científica a los distintos actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. Para ello, la Agencia cuenta con diversas instancias y espacios de generación de información y comunicación de riesgos. Uno de ellos es el **Área de Soporte al Análisis de Riesgo**, que a través del trabajo de la unidad de evaluación de riesgo y el desarrollo del **Proceso de Análisis de Riesgo (PAR)** genera diversos productos de divulgación científica:

- Opiniones Científicas:** Corresponde a los resultados de las evaluaciones de riesgo realizadas en el marco del PAR.
- Perfiles de Riesgo:** Corresponde a una caracterización de un peligro y alimento basado en una revisión bibliográfica y datos generados por los sistemas de vigilancia y otros estudios publicados nacional e internacionalmente.
- Fichas de Peligro:** Documento con información sobre peligros en inocuidad alimentaria, obtenidos a partir de una revisión bibliográfica.

ACHIPIA

INFORMATIVO CIENTÍFICO N°1 / 2020

Ficha Peligro N°09

Perfil de Riesgo N°03

Perfil de Riesgo N°02

Microsoft Edge

Acciones comunicacionales: proceso, productos y resultados



Productos diferenciados por actor del SNICA

Productores Primarios

LA HIGIENE NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN

Medidas para la prevención y control de COVID-19



AGRICULTORES Y TRABAJADORES/AS AGRÍCOLAS

1/10 Salud Responde 600 360 7777
#Cuídateenestadosolido

De todos y todos dependo, poner orden al COVID-19

AGRICULTORES Y TRABAJADORES/AS AGRÍCOLAS

Medidas para la prevención y control de COVID-19

Medidas para prevenir el contagio de COVID-19

- Al sembrar y cosechar, utilizar siempre un equipo de protección personal adecuado.
- Evitar estar en espacios cerrados y con poca ventilación.
- Evitar estar en espacios con poca ventilación.
- Evitar estar en espacios con poca ventilación.

1/10 Salud Responde 600 360 7777
#Cuídateenestadosolido

AGRICULTORES Y TRABAJADORES/AS AGRÍCOLAS

Medidas para la prevención y control de COVID-19

¿Qué medidas puedo tomar cuando trabajo en el campo para evitar la propagación de COVID-19?

1/10 Salud Responde 600 360 7777
#Cuídateenestadosolido

LA HIGIENE NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN

Agricultores y Trabajadores/as Agrícolas

Medidas para la prevención y control de COVID-19

¿Qué consideraciones debo tener cuando me movilizo hacia o desde el lugar de trabajo?

1/10 Salud Responde 600 360 7777
#Cuídateenestadosolido

Distribuidores y cadenas de abastecimiento

LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN

Medidas especiales para trabajadores y trabajadoras



FERIAS LIBRES

1/7 ACHIPIA

LA HIGIENE Y EL AUTOCUIDADO: NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN

Medidas especiales para trabajadores y trabajadoras en FERIAS LIBRES

Desinfectar manos con gel 30 seg.

1. Depositar abundante gel en la palma de la mano.
2. Frotar el gel en las palmas una contra otra.
3. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.
4. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.
5. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.
6. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.
7. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.
8. Repasar las partes de fricción como el dorso de la mano con la base de los dedos de la otra mano.

6/7 ACHIPIA

RECOMENDACIONES PARA REPARTIDORES DE ALIMENTOS Y COMIDAS PREPARADAS EN CONTEXTO DE CRISIS SANITARIA POR COVID-19

1/3

- No tocarse la nariz, boca y ojos.
- Lavarse las manos con frecuencia.
- Mantener distancia entre personas.

RECOMENDACIONES PARA REPARTIDORES DE ALIMENTOS

1. Antes de iniciar el reparto, lavarse las manos con agua y jabón.
2. Precaución que los empaques de los alimentos se encuentren sellados.
3. Utilizar mascarilla al momento de recoger los alimentos y en su entrega.
4. Evitar tocar sus ojos, nariz y boca en todo momento.
5. Al momento de entregar alimentos, mantener distancia con la persona que los recibe.
6. Si debe exponer el paquete que lleva, hacerlo únicamente con los ojos.

2/3

RECOMENDACIONES para adquirir alimentos en contexto de crisis sanitaria por COVID-19

Salud Responde

Manipuladores de alimentos

BUENAS PRÁCTICAS para personal que trabaja en establecimientos de preparación, venta y consumo de alimentos.

11 PUNTOS IMPORTANTES

1. Limpieza de superficies y zonas.
2. Utensilios.
3. Equipos.
4. Seguimiento a la salud del personal.
5. Lavado de manos.
6. Gestión de enfermedades en el personal.
7. Vestimenta del personal.
8. Atenciamiento.
9. Manipulación.
10. Preparación de alimentos.
11. Distribución de alimentos y atención de público.

1/14

11 Distribución de alimentos y atención de público

13/14

PROTOCOLO para Manipuladores/as de alimentos frente a la situación sanitaria Covid-19

Salud Responde

7 Vestimenta del personal

7/14

Productos diferenciados por actor del SNICA

Comunidad Científica

Otros organismos del Estado

Consumidores



WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

www.achipia.cl/covid-19

• **CAMPAÑA**

LA HIGIENE: NUESTRA MEJOR PROTECCIÓN



• **DOCUMENTOS TÉCNICOS**

ELABORADOS POR LA AGENCIA



• **BOLETINES**



• **DOCUMENTOS DE INTERÉS**

(INGLÉS Y ESPAÑOL)



WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

COVID-19 en Appchippia

Toda la información generada por ACHIPIA en tu celular, ingresando al botón “COVID-19” de la aplicación de la Agencia.

Bájala desde playstore (Android)
O Appstore (Iphone)





WEBINAR

Estrategias de la cadena agroalimentaria frente al COVID-19

**Muchas Gracias y cuidemonos
entre todos para asegurar la
producción y distribución
responsable de alimentos**