

# Resultados 2018–2022

#telodijoachipia

## Área de Asuntos Internacionales



<b>Resumen resultados 2018-2022 .....</b>	<b>3</b>
<b>Resultados.....</b>	<b>4</b>
<b>1. Codex Alimentarius.....</b>	<b>4</b>
1.1 Codex en Chile.....	5
1.2 Chile como líder regional en Codex .....	6
1.3 Chile en la mesa directiva de la Comisión del Codex Alimentarius. ....	7
<b>2. Cooperación Internacional para el Desarrollo.....</b>	<b>8</b>
<b>3. Organismos Multilaterales.....</b>	<b>9</b>
3.1 Cumbre de alto nivel de inocuidad alimentaria .....	9
3.2 FAO .....	10
3.3 OMS.....	10
3.4 IICA .....	10
3.5 APEC.....	11
3.6 Banco Mundial.....	12
3.7 BfR.....	13
3.8 EFSA.....	13
3.9 OIEA.....	14
<b>4. Legislación Internacional.....</b>	<b>14</b>
4.1 Asesorías regulatorias en el ámbito internacional.....	14
4.2 Participación en rondas de negociación acuerdos de comercio .....	15
4.3 Organización Mundial de Comercio .....	15
4.4 Estados Unidos.....	15
4.5 Global Food Safety Initiative GFSI.....	15
<b>Convenios Internacionales vigentes.....</b>	<b>16</b>
<b>Desafíos y Prioridades 2022 en adelante .....</b>	<b>16</b>

## Resumen resultados 2018-2022

El informe de resultados del 2018-2022 del área de asuntos internacionales está orientado en relatar las diversas actividades realizadas y apoyadas desde el equipo del área internacional de ACHIPIA durante estos últimos cuatro años.

El período 2018-2022 estuvo sin duda marcado a nivel global por la pandemia COVID-19. En este contexto, especial relevancia tuvo y continúa teniendo el trabajo en base a ciencia y la cooperación internacional para atender temas de salud pública.

Cifras del período 2018-2022:

- 46 posiciones país para reuniones internacionales del Codex
- 644 millones de pesos apalancados para proyectos y actividades de cooperación distribuidos de la siguiente manera:
  - APEC: USD 130.000
  - AGCID a través de Fondo Chile: CLP 96.000.000
  - OIEA:
    - Capacity building (actividades implementadas 2021) Euros 41.000
    - Proyecto nacional aprobado: Euros 450.000
- Liderazgo en 6 grupos de trabajo electrónico del Codex

## Resultados

### 1. Codex Alimentarius



El Codex Alimentarius es una colección de normas alimentarias y textos afines armonizados y aceptados internacionalmente. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El objeto de su publicación es servir de guía y fomentar la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos. El Codex es de gran importancia para Chile, país que basa parte de su regulación en lo relativo a inocuidad y calidad alimentaria en las normas del Codex, ya que es un proceso continuo de armonización que abarca todos los principales alimentos producidos e importados, ya sean elaborados, semielaborados o frescos, para su distribución al consumidor en base a disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios, contaminantes, etiquetado y presentación, método de análisis y de muestreo e inspección y certificación de importaciones y exportaciones, entre otros.

**Cassandra Pacheco V.**

**Ingeniera en Alimentos Punto Focal de Codex para Chile**

#### Principales logros obtenidos en el ámbito Codex

- Coordinación para la representación y participación de Chile en 46 reuniones internacionales.
- Chile organiza la reunión bianual del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) con la participación de más de 50 representantes de 20 países tanto de la región del CCLAC, como de otras regiones (2019).
- Chile es electo con un representante para la vicepresidencia de la Comisión del Codex Alimentarius (2021).
- ACHIPIA coordina la realización en Chile de taller internacional del Codex para la evaluación de riesgos asociados a plaguicidas (2020)
- Destaca el liderazgo en el desarrollo de normas de internacionales de referencia en:
  - En la lucha para la resistencia a los antimicrobianos en donde co-lidera la elaboración y aprobación de 2 normas.
  - En el uso de bioplaguicidas.

## 1.1 Codex en Chile

Entre marzo de 2018 y marzo de 2022, Chile participó en de manera activa en todas las reuniones internacionales del Codex, celebradas de manera física y virtual, producto de la pandemia del COVID-19. Para cada una de estas reuniones, ACHIPIA, apoyó la redacción de posiciones país consensuadas, mediante su trabajo de Secretaría del Codex a nivel Nacional, desarrollando 46 posiciones nacionales, apoyando también así, el trabajo y participación de cada una de las delegaciones en estas instancias.

Chile ha liderado temas de gran importancia estratégica en el ámbito alimentario, presidiendo o copresidiendo mesas de trabajo en los siguientes temas:

- De gran relevancia en la agenda internacional es la actual preocupación que existe por el alza en la resistencia a los antimicrobianos (RAM). Al respecto Chile ha sido protagonista en el desarrollo de normas de internacionales de referencia atender esta temática, copresidiendo los dos trabajos que en Codex se elaboraron sobre RAM:
  - La revisión del código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
  - La redacción de directrices para el seguimiento y la vigilancia integrados de la resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
- Chile lideró junto a otros países el desarrollo del trabajo para la creación de directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de toxina shiga (ECTS) en la carne de bovino, las hortalizas de hoja verde, la leche cruda y el queso a base de leche cruda, y las semillas germinadas
- Chile copresidió el debate sobre los principios para el uso inocuo del agua en la elaboración de alimentos.
- Chile presidió el desarrollo de directrices para los compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que pueden estar exentos del establecimiento de límites máximos de residuos del Codex o que no dan lugar a residuos, siendo este un aporte directo a la promoción del uso de bioplaguicidas.
- Además, bajo el alero del mismo Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), Chile preside el trabajo sobre la Gestión de los Compuestos no apoyados que no plantean preocupaciones en materia de salud pública calendarizados para la revisión periódica. Chile actualmente copreside el trabajo para el desarrollo de directrices de etiquetado en la venta de alimentos a través de internet.

En el período señalado, ACHIPIA en su rol como Secretaría del Codex para Chile, articuló la elaboración de 46 posiciones país elaboradas de manera conjunta en el Comité Nacional del Codex entre gobierno, industria, academia y consumidores.

ACHIPIA participa en la Comisión Asesora para la revisión y actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), instancia público-privada con la función de asesorar técnicamente al MINSAL en la

actualización del RSA. Bajo este contexto, los aportes de ACHIPIA fueron en la línea de armonizar la normativa nacional con el Codex. Además, ACHIPIA presentó una propuesta para actualizar el título XXIII de las especias, condimentos y salsas del RSA y armonizarlo a las disposiciones del Codex. Esta propuesta aún se encuentra en discusión en la Comisión del RSA.

## 1.2 Chile como líder regional en Codex

Desde julio de 2015 a noviembre de 2020, Chile ejerció el rol de presidente del Codex para América Latina y el Caribe, a través de su compromiso para servir como Secretaría y Presidencia para el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).



En octubre de 2019, ACHIPIA organizó y presidió la 22° Reunión del CCLAC. Durante la reunión Chile lideró los consensos necesarios para definir los temas regionales prioritarios en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria, la articulación de posiciones regionales para temas específicos y la priorización de las actividades a nivel regional para dar cumplimiento al plan estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius 2020-2025. La reunión no pudo ser celebrada en su totalidad debido

a las complicaciones logísticas derivadas del estallido social del 2019, siendo luego trasladada a la plataforma virtual del Codex Alimentarius y finalizada en mayo del 2020.

Bajo el liderazgo de Chile En coordinación con Bolivia y Estados Unidos, Chile lideró el trabajo para la aprobación de la norma internacional de Quinoa, norma que nace desde el trabajo de los países de América Latina, estableciendo en ella factores esenciales de composición y calidad, aspectos de higiene, envasado y etiquetado, entre otros, que han permitido desde entonces, apoyar el comercio internacional de este producto.

En 2020 ACHIPIA organiza junto con FAO el taller regional sobre evaluación de residuos de plaguicidas en el contexto de las evaluaciones de riesgos realizadas por FAO y OMS para el desarrollo de normas del Codex, asistieron 45 representantes de América Latina y el Caribe.

Durante su período como coordinador regional, Chile, con el apoyo del IICA, realizó proyectos de hermanamiento, en los cuales compartió con Honduras, Perú, República Dominicana, Paraguay y Ecuador, su experiencia en la coordinación del Codex a nivel nacional. Además de proyectos de cooperación binacional con países del CCLAC, para fortalecer sus sistemas del Codex Alimentarius nacionales.

### 1.3 Chile en la mesa directiva de la Comisión del Codex Alimentarius.

La mesa directiva del Codex Alimentarius está integrada por un presidente y 3 vicepresidentes, la cual tiene como labor dirigir y facilitar el trabajo de todos los comités del Codex, presidiendo las reuniones de la Comisión del Codex y de su Comité Ejecutivo.

Durante las próximas tres sesiones plenarias de la Comisión del Codex, Chile deberá trabajar con la mesa directiva en su conjunto para que Codex siga siendo relevante en el actual escenario, incorporando desafíos como la credibilidad de la ciencia en la toma de decisiones, el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles y la articulación de Codex en el nuevo escenario donde la crisis climática es tema central de la agenda internacional.



En 2021, Chile logra mediante votación de todos los miembros del Codex, un lugar en la mesa directiva del Codex, mediante el nombramiento de Diego Varela como 1 de los 3 nuevos vicepresidentes de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Diego Varela, Coordinador Asuntos Internacionales ACHIPIA junto a los otros 2 vicepresidentes electos del Codex**



## 2. Cooperación Internacional para el Desarrollo

La cooperación realizada por ACHIPIA se enmarca en la agenda de trabajo de cooperación para el desarrollo ofrecida por Chile y centralizada por la Agencia Chilena para la Cooperación Internacional para el Desarrollo, AGCID, del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Durante el período 2018-2022, ACHIPIA logró 644 millones de pesos apalancados para proyectos y actividades de cooperación.

Proyectos y actividades de cooperación implementados:

- Cooperación a Colombia, financiado por AGCID:  
Proyecto enfocado en apoyar la elaboración de un documento técnico que contenga la hoja de ruta y las recomendaciones para la formulación de la política pública de inocuidad de alimentos de Colombia, con base en la experiencia de Chile. Iniciado en 2021, continuando su implementación durante el 2022.
- Cooperación a Ecuador, financiado por AGCID:  
Fortalecimiento de la Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosario (AGROCALIDAD) y de su Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria Basado en la Experiencia y Modelo de Gestión de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), financiado por AGCID. Implementado entre 2018 y 2020.
- Misiones de cooperación a Alemania, Costa Rica y República Dominicana para compartir experiencias en comunicación y evaluación de riesgos alimentarios.
- Participación de profesional de ACHIPIA en celebración del día mundial de la inocuidad alimentaria en Guatemala (2019).

Destaca la firma en 2018, del Memorándum de Cooperación entre el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR) y el Ministerio de Agricultura a través de la ACHIPIA para mejorar la cooperación científica y el diálogo en las áreas de recopilación de datos e intercambio de información relacionada con la evaluación de riesgos alimentarios.





### 3. Organismos Multilaterales

En el período 2018-2022, el área de asuntos internacionales continuó su trabajo para que Chile a través de ACHIPIA esté presente en las conversaciones sobre las cuales los organismos multilaterales construyen la agenda sobre inocuidad y calidad alimentaria, mediante la participación activa en reuniones, conferencias, talleres y proyectos de cooperación.

#### 3.1 Cumbre de alto nivel de inocuidad alimentaria



Profesionales participan en las reuniones de alto nivel de inocuidad alimentaria, celebradas en Etiopía y Suiza en 2019, en donde se debaten los principales desafíos de la inocuidad alimentaria hacia el futuro. Estas conferencias reunieron a ministros de salud, ministros de agricultura, destacados expertos científicos, agencias asociadas, así como representantes de consumidores, productores de alimentos y el sector privado para:

- Identificar acciones y estrategias clave para abordar los desafíos actuales y futuros de la seguridad alimentaria a nivel mundial;
- Reforzar el compromiso al más alto nivel político para ampliar la seguridad alimentaria en la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Enlace a información y documentos de la cumbre: <https://www.who.int/news-room/events/international-food-safety-conference>

### 3.2 FAO

Se trabajó en conjunto con FAO mediante un proyecto de cooperación técnica con desarrollo de múltiples actividades que incluyen capacitación y entrenamiento de asesores de ACHIPIA y de otras instituciones con competencia en la materia, comunicación y difusión de prácticas de inocuidad alimentaria a la comunidad y actualización de la Política nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria en las siguientes áreas:

- Análisis de riesgos en inocuidad alimentaria
- Cultura de inocuidad
- Resistencia antimicrobiana en la cadena alimentaria
- Modernización del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria

### 3.3 OMS

Chile participó en la segunda reunión internacional de la Red de Expertos en Inocuidad Alimentaria INFOSAN. Profesional de ACHIPIA pasa a ser miembro del consejo asesor de INFOSAN.

OMS fue un socio estratégico para la preparación y realización del Simposio LARAS2021.

### 3.4 IICA

Se implementaron 2 acuerdos de cooperación con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura IICA, para fortalecer el rol de la agencia en:

- El Codex Alimentarius
- La implementación Nacional del Food Safety Modernization Act (FSMA) de Estados Unidos.
- La mejora del desempeño del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- La aplicación del enfoque preventivo basado en riesgo en inocuidad alimentaria
- El desarrollo de una cultura de inocuidad alimentaria en el sector productivo nacional.
- La generación de información relevante sobre inocuidad y calidad alimentaria desde la ciudadanía para el sector de control de alimentos y productivo.

- El apoyo al sector exportador de alimentos en el conocimiento de los sistemas de control de alimentos de las Américas (Norte, Centro y Sudamérica) y El Caribe.

IICA fue un socio estratégico para la preparación y realización del Simposio LARAS2021.

### 3.5 APEC

El Foro de Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC por sus siglas en inglés), conformado por 21 economías, es el principal foro para facilitar el crecimiento económico, la cooperación técnica y económica, la facilitación y liberalización del comercio y las inversiones en la región Asia-Pacífico.

En inocuidad alimentaria, APEC desarrolla su agenda en torno al Foro de Cooperación en Inocuidad Alimentaria (por sus siglas en inglés FSCF), realizando una reunión bianual y ejecutando proyectos de cooperación. En mayo de 2019, Chile a través de ACHIPIA, organizó en Viña del Mar junto a Australia y China, la 7ª versión del FSCF, en donde se abordaron temas relacionados con el comercio electrónico, el uso del enfoque basado en riesgos para la toma de decisiones, la armonización en el establecimiento de LMR de plaguicidas y la necesidad de mejorar el trabajo coordinado en resistencia a los antimicrobianos.

ACHIPIA lideró la organización del séptimo foro sobre inocuidad alimentaria para APEC (FSCF), organizando una serie de actividades enmarcadas en la semana de inocuidad alimentaria APEC 2019. Esta incluyó el Seminarios abiertos al público en donde se expusieron los principales resultados sobre las conversaciones acerca de:

- Comercio electrónico transfronterizo de alimentos.
- Establecimiento de límites máximos de residuos plaguicidas de importación inocuidad alimentaria en certificados de exportación.
- Facilitación del comercio a través de la modernización de los sistemas nacionales de inocuidad alimentaria.

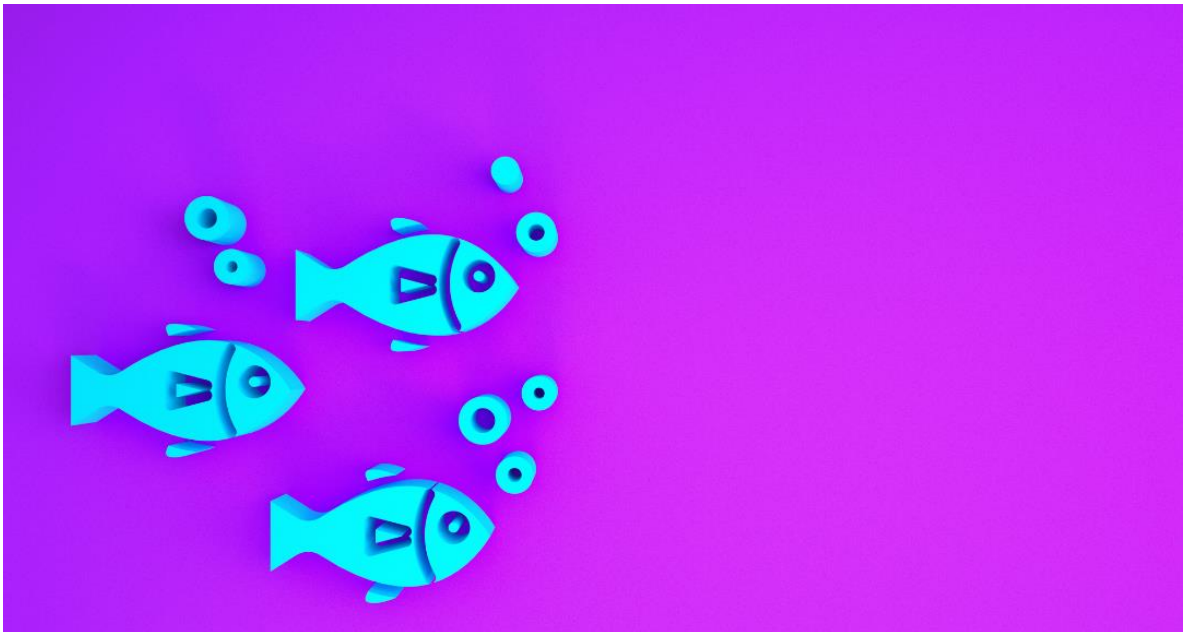
Durante el FSCF del año 2021, ACHIPIA tuvo un destacado rol en la elaboración de los Términos de Referencia del FSCF, y forma parte del grupo de países que continúa trabajando en la definición de los mismos, así como también es el representante de Gobierno para el PTIN.

Durante el período 2018-2022, ACHIPIA participó en el desarrollo de tres grandes herramientas en el área de inocuidad alimentaria:

- Desarrollo del trabajo para la armonización en el establecimiento de límites máximos de residuos entre las economías APEC.
- Desarrollo de marco de trabajo en APEC para la modernización de los sistemas nacionales de control de alimentos
- Marco para el desarrollo de comunicación de riesgos alimentarios

Chile, a través de ACHIPIA, obtuvo fondos para la implementación de dos proyectos en el área de resistencia a los antimicrobianos:

- “Building Competence in Antimicrobial Resistance Surveillance among APEC Economies”
- “Strengthen and Expand Knowledge in Sustainable Aquaculture Production Practices to Reduce the Environmental Impact and Improve Food Safety of the Food Products”, este proyecto se implementa en colaboración con el Monterrey Bay Aquarium Sea watch Program, Banco Mundial, INTESAL y SERNAPESCA.



ACHIPIA actualmente lidera el proyecto “Strengthen and Expand Knowledge in Sustainable Aquaculture Production Practices to reduce the environmental impact and improve food safety of the food products” en el que trabaja junto al Acuario de Monterrey. El objetivo general del proyecto es crear capacidad en buenas prácticas de acuicultura bajo un enfoque de una salud, que conduzca al uso óptimo de antimicrobianos, utilizando el modelo de intercambio de conocimientos entre las economías de APEC con diferentes tipos de sistemas de producción de acuicultura para optimizar sus prácticas de gestión con impacto en la salud animal, la sostenibilidad y la protección del medio ambiente.

**Dra. Constanza Vergara,**  
**project overseer proyectos APEC**

### 3.6 Banco Mundial

El Banco Mundial, desarrolló hasta 2020, una iniciativa público-privada para apoyar el desarrollo de capacidades en inocuidad alimentaria. Al alero de esa iniciativa, Chile fue invitado a participar en

lanzamiento del GFSP de reporte sobre inocuidad alimentaria en África como invitado a la mesa de panelistas (Material de la reunión disponible en: <https://www.gfsp.org/resources>) y comité de gobernanza del GFSP para comentar sobre oportunidades de inversión en inocuidad alimentaria en ALC y a participar en calidad en la primera reunión de alto nivel de inocuidad alimentaria organizada por FAO/OMS/OMC/UA.

Secretaria Ejecutiva participa también en reunión titulada "Innovations in Food Safety for Sustainable Development", cuyo objetivo fue resaltar los vínculos entre la inocuidad de los alimentos y los objetivos de desarrollo sostenible y defender las inversiones de la granja a la mesa y la toma de conciencia sobre la inocuidad de los alimentos, las prácticas de gestión y la supervisión reguladora

### 3.7 BfR

En 2018 se firma Memorando de Cooperación con el Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos, constituyendo un importante hito en cooperación para la mejora de las capacidades científicas del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

El memorando que fue firmado por el Ministro de Agricultura de Chile y el Presidente de BfR, tiene como propósito mejorar la cooperación científica entre BfR y Chile, a través de la ACHIPIA en las áreas de recopilación de datos e intercambio de información relacionada con evaluación de riesgos.

En el marco del Acuerdo de Cooperación, se realizaron las siguientes actividades:

- Un profesional de ACHIPIA realizó una pasantía de 6 meses en el equipo de comunicaciones de BfR en Berlín, Alemania.
- Celebración virtual de la segunda edición del Simposio de Evaluación de Riesgos para América Latina y el Caribe LARAS2021 con más de 1.000 conexiones de los 5 continentes. Evento fue organizado con la cooperación de FAO, OMS/OPS, IICA y OIEA.
- Con el apoyo del BfR, La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), llevó a cabo una evaluación de exposición dietaria crónica a edulcorantes en alimentos consumidos por la población chilena, solicitada por el Ministerio de Salud (MINSAL).

### 3.8 EFSA

En el marco del acuerdo de cooperación con EFSA, se realizaron las siguientes actividades:

- Una profesional de ACHIPIA fue parte del equipo de help desk de EFSA, participando en la revisión de aplicaciones para evaluaciones científicas de productos regulados en la UE
- Profesionales de ACHIPIA son miembros de International Liaison Group on Methods for Risk Assessment of Chemicals in Food (ILMERAC), asistiendo a 8 reuniones en el período entre 2018-2022

- Profesionales de ACHIPIA son miembros del International Risk Communication Liaison Group (IRCLG) asistiendo a 4 reuniones en el período entre 2018-2022 y compartiendo el modelo de comunicación de riesgos llevado adelante por Chile a través de ACHIPIA.

### 3.9 OIEA

En el contexto del trabajo realizado por el Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA, ACHIPIA implementó en 2021 las siguientes 4 actividades por un monto de 41.000 Euros:

1. Diseño y confección de cuestionario y base de datos diagnóstico de laboratorios con potencial capacidad analítica en el área de autenticidad y origen de los alimentos y realización de seminarios sobre la materia para laboratorios e industria.
2. Realización de Curso de introducción a la detección del Fraude Alimentario.
3. Realización de Curso de Determinación de Origen y Autenticidad utilizando técnicas isotópicas y de resonancia magnética nuclear.
4. Confección de hoja de ruta para la creación de un sistema nacional de referencia para el cumplimiento de los requisitos de los países de destino de nuestros alimentos sensibles al fraude.

Durante el período 2018-2022, se gestionó la obtención de fondos de la OIEA para la implementación de proyecto nacional para la creación de un Sistema Nacional de Referencia para la Verificación de la Autenticidad (Autenticidad de los Alimentos) y Determinación del Origen (trazabilidad) de los Alimentos. El proyecto logró apalancar recursos por 450.000 Euros y deberá ser implementado durante 2022 y 2023.

## 4. Legislación Internacional

### 4.1 Asesorías regulatorias en el ámbito internacional



ACHIPIA de manera periódica brinda respuestas a solicitudes de asesoría en materia de inocuidad y calidad alimentaria a diversas instituciones de Gobierno.

**Karla Carmona, Médico veterinaria, profesional encargada de revisión de temas regulatorios nacionales e internacionales**

En el período comprendido entre 2018 y 2022, ACHIPIA brindó asesoría en apoyo a la Subsecretaría de Agricultura y a DIRECON (actual SUBREI) en lo relativo a dar respuestas a la consulta pública nacional e internacional de la Ley 21179 que establece normas sobre elaboración, denominación y etiquetado de

productos lácteos o derivados de la leche, y para proponer un texto de reglamentario para la mencionada ley durante el año 2019.

#### **4.2 Participación en rondas de negociación acuerdos de comercio**

- Ronda de negociación de Alianza Pacífico
- Rondas de negociación de acuerdo de Modernización con Unión Europea
- Ronda de negociación Acuerdo Libre Comercio con Brasil

#### **4.3 Organización Mundial de Comercio**

ACHIPIA es miembro activo de los comités nacionales de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), mesas de trabajo coordinadas por SUBREI para la elaboración de posiciones país. Entre 2018 y 2022 ACHIPIA participó en 12 reuniones del Comité Nacional MSF y 11 reuniones del comité Nacional OTC.

#### **4.4 Estados Unidos**

- Participación de Secretaria Ejecutiva en reunión del comité de trabajo sobre el nivel de desarrollo de sistemas regulatorios de alimentos y medicamentos en países de ingresos bajos y medios, convocada por la National Academie of Sciences Egeneering and Medicine de Estados Unidos.
- ACHIPIA organiza el Programa OFRR (On Farm Readiness Review) solicitado por Ministerio de Agricultura como apoyo a la implementación de FSMA (enero 2020): Actividad práctica llevada a cabo en predios que exportan a EEUU por especialistas de la FDA cuyo objetivo es orientar a productores agrícolas para el cumplimiento de la norma "Estándares de inocuidad para productos agrícolas frescos" de la FSMA.
- Formación en Costa Rica de profesionales de ACHIPIA como instructores líderes en las normas "Estándares de inocuidad para productos agrícolas frescos" y "Controles preventivos" de la FSMA de EEUU.
- Inicio de proyecto con USDA para la realización en el país de estudios para la generación de datos para el establecimiento de límites máximos de residuos de plaguicidas en Codex
- 10 cursos de normas para productos frescos agrícolas de la FSMA dictado por profesionales de ACHIPIA a productores nacionales.
- 3 cursos en norma de controles preventivos dictados por profesionales de ACHIPIA, dictados a productores nacionales.

#### **4.5 Global Food Safety Initiative GFSI**

En el marco del acuerdo de cooperación, se realizaron distintas iniciativas entre el GFSI y ACHIPIA,

- Se trabajó en el fortalecimiento de la presencia del GFSI en la región de América Latina, celebrando la primera reunión regional del GFSI Gobierno Empresa (G2B)
- ACHIPIA participa a través de su Secretaria Ejecutiva en la reunión del G2B celebrada en Estados Unidos en 2020.

- Profesional de ACHIPIA es nombrado copresidente del grupo organizador del G2B 2021.
- Creación de la Red de Cultura de Inocuidad, espacio colaborativo para promover la Cultura de Inocuidad Alimentaria a través de la coordinación e integración de todos los actores que compartan interés por el tema. Cuenta con la participación activa de las empresas del Grupo Local de GFSI.

### Convenios Internacionales vigentes

1. Acuerdo de Colaboración técnica con la FAO (desde 2012)
2. Acuerdo para la implementación de proyecto en el marco del programa de fondos fiduciarios unilaterales de la FAO.
3. Convenio de transferencia con la AGCID a fin de ejecutar proyecto con Ecuador de cooperación en el marco del Fondo Chile.
4. Convenio Marco de Colaboración entre Fundación Imagen de Chile y subsecretaría de Agricultura (implementado a través de ACHIPIA).
5. Declaración conjunta de intenciones sobre cooperación en inocuidad entre ACHIPIA y la Unidad de Planificación de la Inocuidad Alimentaria de Uruguay (UCPIA).
6. Memorándum de Cooperación entre la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria EFSA y el Ministerio de Agricultura de Chile –Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria ACHIPIA
7. Memorándum General de Entendimiento Internacional entre Universidad Nebraska Lincoln y Ministerio de Agricultura de Chile (ACHIPIA como ejecutor).
8. Declaración conjunta de intenciones sobre cooperación entre la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (GFSI) y la ACHIPIA.
9. Memorando de Cooperación entre BfR y ACHIPIA

### Desafíos y Prioridades 2022 en adelante

- Continúa siendo un desafío la mejora del mecanismo para para la armonización del Reglamento Sanitario de los Alimentos a las normas del Codex.
- Chile deberá cuidar su rol en la vicepresidencia del Codex, velando de manera imparcial a través de su representante por el rol de la ciencia y la elaboración de consensos para la elaboración de normas internacionales de referencia en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria. Además de continuar teniendo un rol protagónico en el Codex Alimentarius, tanto a nivel país a través de la secretaría nacional como en la participación a nivel internacional en los diferentes Comités de normas.
- ACHIPIA deberá continuar con los compromisos adquiridos en términos de cooperación para el desarrollo, velando por la correcta implementación de los proyectos de cooperación con el OIEA, el proyecto bilateral con Colombia y el proyecto financiado por APEC.
- Trabajo en conjunto a BfR para:
  - Evaluación de la exposición dietética a metales pesados en mariscos consumidos por la población chilena, por mandato del Ministerio de Salud de Chile (autoridad



- reguladora / de monitoreo). La Unidad de Exposición Dietética y Exposición Agregada de BfR declaró tener experiencia en este tipo de evaluaciones de exposición y podría brindar apoyo.
- Revisar los planes de muestreo de los programas oficiales de monitoreo / control sobre peligros microbiológicos y físicos para el pescado y los productos pesqueros exportados, por mandato de la Autoridad de Monitoreo para el pescado y los productos pesqueros de Chile. La Unidad de Exposición Dietética y Exposición Agregada de BfR declaró que asesoran al Monitoreo de Alimentos de Alemania sobre el diseño de muestreo y, por lo tanto, podrían brindar apoyo.
  - Trabajo con actores varios, entre ellos EE.UU. en el ámbito relativo a temas emergentes en el área de inocuidad y calidad alimentaria.
  - Celebración de un convenio de cooperación en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria, con alguna autoridad nacional competente de Asia.



**achipia.oficial**



**achipia\_oficial**



**@achipia**



**achipia**



**ACHIPIA**

Agencia Chilena para la Inocuidad  
y Calidad Alimentaria

**Nueva York 17, piso 4**  
**Teléfono +56 227979900**  
**www.achipia.cl**