

INFORME RESULTADOS

ACHIPIA 2023

ACHIPIA

**Agencia Chilena
para la Inocuidad y
Calidad Alimentaria**



PRESENTACIÓN

Durante el 2023 se continuó con el trabajo enfocado en el seguimiento de lo establecido en los decretos 83 y 162, que rigen el actuar de ACHIPIA, en base a los cuatro lineamientos estratégicos de la Agencia al 2026:

- 1 - Mejora de la institucionalidad.**
- 2 - Implementación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.**
- 3 - Fortalecimiento de la coordinación como función esencial de la Agencia.**
- 4 - Involucramiento y relevancia de las regiones y los territorios en la identificación, mejora y ejecución de iniciativas en materia de inocuidad y calidad alimentaria.**

En 2023 se trabajó el acercamiento con las instituciones que forman parte del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

(SNICA), lo que resultó en acciones concretas, como la capacitación de dos profesionales del Ministerio de Salud en el extranjero a través de iniciativas gestionadas desde la ACHIPIA.

El proceso asociado a la institucionalización, el que considero como el más relevante para esta Comisión Asesora Presidencial, siguió su curso, construyendo sobre el camino recorrido durante 2022. Este camino no ha sido fácil, tras dos años de conversaciones sobre alternativas posibles para institucionalizar a la ACHIPIA, llega ya el momento de tomar definiciones, optar por una alternativa e impulsarla, cuestión que queda en manos del Consejo ACHIPIA.

En cuanto a la política, se retomó el proceso para tener cuanto antes una política nacional de inocuidad y calidad alimentaria con horizonte para el 2035, tomando como base el trabajo realizado durante el 2018, 2021 y 2022.

En la dimensión coordinadora de la Agencia, el año comenzó con la visita del Dr. Andreas Hensel, Presidente del Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (BfR), institución de gran prestigio internacional en el área de evaluación de riesgos. Su venida a Chile se enmarcó en la renovación del acuerdo de cooperación entre el Ministerio de Agricultura a través de ACHIPIA y el BfR para promover la cooperación científica en temas de evaluación y comunicación de riesgos, apoyar

el proceso de institucionalización de ACHIPIA, e incorporar el número de actores institucionales que se benefician de los productos y contactos resultantes del convenio.

Un hito que destacar del 2023, lo configura la solicitud realizada desde el Congreso Nacional para la realización de una evaluación de riesgos en el contexto de la aprobación de una nueva ley para el uso de aguas grises en el cultivo de alimentos. Resulta gratificante saber que a nivel de Senadores no sólo se conoce la existencia y función de ACHIPIA, sino que se le confía con una tarea de gran responsabilidad.

En el ámbito de desarrollo regional, el 2023 se concreta la elaboración de una agenda de trabajo a nivel nacional, contribuyendo al desarrollo de sistemas regionales de inocuidad y calidad alimentaria, reconociendo la capacidad territorial para levantar diagnósticos y priorizar temas. En total, serán 47 iniciativas que convocan a 167 actores regionales pertenecientes al sistema de control de alimentos, sistema de fomento productivo, academia, gobiernos regionales y otros.

Vale la pena mencionar dos celebraciones; el Día Mundial de la Inocuidad Alimentaria, y la celebración de los 60 años del Codex Alimentarius. Finaliza el 2023 con una visita de expertos desde la sede central de la FAO para dar inicio al proceso de

evaluación asistida del funcionamiento del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, lo que convierte a Chile en el primer país en América Latina en implementar esta herramienta de manera conjunta con FAO.

Me complace presentar los resultados obtenidos durante el 2023, enmarcados en los 4 lineamientos definidos para el período 2022-2026 y en línea con las tareas descritas en los decretos 83 y 162.

Diego Varela
Secretario Ejecutivo

Comisión Asesora
Presidencial, ACHIPIA.

LOGROS 2023

A continuación, se describen las actividades realizadas por ACHIPIA de acuerdo con lo establecido en el artículo segundo del Decreto fundante de la Agencia, el Decreto N°83 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, promulgado el 8 de agosto de 2005, junto al Decreto 162 del mismo Ministerio, promulgado el 6 de diciembre de 2010.

I FORMULAR Y PROPONER... **una Política Nacional de Calidad e Inocuidad de Alimentos, así como las medidas, planes y programas tendientes a su ejecución y cumplimiento.**

Se retomó la senda para la pronta publicación de una política nacional de inocuidad y calidad alimentaria que sea firmada por el presidente de la República. A partir de agosto de 2023, una mesa de trabajo liderada por ACHIPIA, compuesta por funcionarios designados del Ministerio de Salud, ISP, SAG, Sernapesca, Subpesca Subrei y Sernac, ha estado desarrollando una propuesta con miras a lograr un primer texto que pasará luego a ser acordado por tomadores de decisión en el marco del Consejo de Subsecretarios(as) de ACHIPIA.

Esta nueva actualización pretende incluir temas relevantes para el accionar del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria como la relación con los sistemas alimentarios sostenibles, el desarrollo territorial, el enfoque Una Sola Salud y el enfoque de Género.

Se espera que, tras acuerdos técnicos, exista voluntad política para firmar y publicar la política durante 2024, cuestión que queda en manos del Consejo de ACHIPIA.

II SERVIR DE INSTANCIA DE COORDINACIÓN...

para la aplicación de la política nacional de inocuidad de alimentos y de los programas, planes y medidas que en ese marco se implementen.

Formalmente no existe una política nacional de inocuidad y calidad alimentaria vigente, ya que la del 2009 tenía como horizonte el 2015, cuestión que ha sido mencionada en especial por el Ministerio de Salud en espacios técnicos de conversación. Respecto a la actualización liderada por ACHIPIA el 2016-2017 con horizonte 2018-2030 apoyado por los ministerios involucrados, pero que no logró la formalización con firma presidencial, se acordó comenzar un proceso de actualización y que el documento 2018-2030 constituyera el documento de trabajo para que ACHIPIA ejerciera su rol coordinador.

Esto en la práctica significa que no es posible establecer un plan de trabajo en donde se dé una bajada a la política. En las reuniones técnicas de la actualización de la política 2024-2035 se ha comentado a profesionales de ACHIPIA la necesidad de bajar el documento publicado en la web bajo el título "Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos 2018-2030" del 2018, sin embargo, no se ha elevado el tema a niveles jerárquicos más elevados o de manera formal. Este documento fue trabajado durante 2017, pero no logró tener la firma del Presidente de la República.

III VELAR POR QUE LA POLÍTICA EXTERIOR DE CHILE...

en aquellas materias que tengan incidencia en asuntos relativos a la inocuidad y seguridad alimentaria, se adecue a la Política Nacional de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, propiciando para ese efecto la coordinación entre las carteras representadas en la Agencia, y efectuando las proposiciones pertinentes.

En este aspecto, ACHIPIA desarrolló las siguientes actividades:

En el contexto de la inserción internacional de Chile en materia de inocuidad y calidad alimentaria, se trabaja de manera frecuente con organismos multilaterales e instituciones de otros países.

CONVENIOS Y ACTIVIDADES CELEBRADAS CON ORGANISMOS MULTILATERALES:

1 Convenio de cooperación técnica entre ACHIPIA a través de la Subsecretaría de Agricultura y el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA):

Este convenio tuvo un presupuesto de \$33.000.000 CLP, la Tasa Institucional Neta cobrada por IICA correspondió a un 10% lo que asciende a \$3.000.000 CLP. Los aportes valorados de IICA ascienden a \$12.000.000 CLP.

- RESULTADOS -

- Una propuesta para un plan de vigilancia integrada de resistencia a los antimicrobianos (RAM) en base al piloto de Salmonella realizado por el grupo interministerial para la resistencia a los antimicrobianos en la cadena alimentaria (GIRAM), en el marco del Plan Nacional contra la Resistencia a los Antimicrobianos.

Producto: Informe de recomendaciones para implementar plan de vigilancia integrada de RAM.

- Una estrategia de intervención en la extensión agrícola que permita a los productores de la agricultura familiar campesina la implementación de sistemas de aseguramiento de inocuidad. Estrategia que se implementó en la Región Metropolitana a partir del diseño elaborado en el convenio firmado con IICA en 2022 (IICA-SUBGRAGRI 2022 (Res Ex. 452/2022 Subsecretaría de Agricultura)).

Producto: Informe de implementación modelo de extensión inocuidad AFC.

- Difusión a la oficina central del IICA de las herramientas de apoyo para la agricultura familiar

campesina en el ámbito de inocuidad alimentaria desarrolladas por ACHIPIA para los países de la Región de Latinoamérica y el Caribe.

- Estudio que estimó el costo monetario que significan las enfermedades transmitidas por los alimentos en Chile y una metodología para implementar esta medición de manera sistemática. El estudio no está todavía finalizado, pues necesita ajustes.

Producto: Informe de estimación de costos de las ETA.

- Modelo pedagógico para promover la cultura de inocuidad en los distintos niveles educativos (parvulario, básica, media y técnico profesional) a través de las herramientas educativas elaboradas por ACHIPIA.

- Taller para comunicadores de instituciones gubernamentales y organizaciones privadas sobre comunicación del riesgo en inocuidad alimentaria para la sensibilización ciudadana y la adecuada comunicación.

2 Proyecto Fondo Fiduciario Unilateral (UTF) entre FAO y ACHIPIA a través de la Subsecretaría de Agricultura:

Este convenio tuvo un presupuesto de \$24.170.000 CLP (aproximadamente \$29.749 USD), el overhead cobrado por FAO correspondió a un 21% ascendiendo a \$5.075.700 CLP.

A través de este convenio FAO apoyó a ACHIPIA en su tarea establecida por decreto para elaborar y entregar al Presidente de la República un informe anual que contenga una evaluación del desempeño de la institucionalidad de seguridad alimentaria nacional y las recomendaciones para su mejoramiento, así como la identificación, formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y demás actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria. A través de consultores expertos de FAO se realizaron acciones específicas para:

- RESULTADOS -

- Implementación de la Herramienta de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos desarrollada por FAO/OMS. Este convenio permitió montar la herramienta y capacitar a los puntos focales de las autoridades competentes para levantar la información objetiva para la evaluación, así como sensibilizar a las autoridades en la aplicación de la herramienta.
- Mayor apoyo para la modernización de las herramientas de mitigación de factores de riesgos alimentarios para las cadenas productivas en Chile que ACHIPIA ha desarrollado. Esto en comparación a herramientas desarrolladas por FAO para aplicación de riesgos en sanidad agropecuaria.

Producto: Documento con recomendaciones de FAO a la herramienta desarrollada por la ACHIPIA.

3 Colaboración con Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA:

Participación en LAPRW, Latin America Pesticide Residues Network 2023 organizado por Panamá entre el 23 y 24 de mayo, y el 25 y 26 de mayo en la reunión regional de Data-Driven Innovation in Food.

Secretario Ejecutivo participa invitado por el Organismo Internacional de Energía Atómica en calidad de Vicepresidente del Codex para entregar una charla sobre la complejidad en sistemas alimentarios de control de alimentos, una mirada acorde al siglo XXI. Durante esta reunión, varios países pasan a formar parte de la iniciativa para compartir datos de laboratorios bajo el liderazgo del programa conjunto FAO/OIEA para inocuidad alimentaria. Chile no firma como participante ya que no se siguen los canales oficiales para la firma de un compromiso de esta naturaleza. Esta actividad no generó grandes aportes al quehacer de ACHIPIA, por lo que se sugiere evaluar futuras participaciones.

ACHIPIA continúa ejecutando el proyecto "Sistema Nacional de Referencia para la verificación de la autenticidad (autenticidad de los alimentos) y la determinación del origen (trazabilidad) de los alimentos", este proyecto es coordinado por ACHIPIA en alianza con la Comisión Chilena de Energía Nuclear (CCHEN) y con Fondos de la OIEA. Este proyecto tiene como objetivo el aumento del valor de las exportaciones de alimentos y disponibilidad de alimentos altamente sofisticados que cumplan con los estándares internacionales de inocuidad y calidad alimentaria, para verificar la autenticidad y determinar su origen con trazabilidad basada en información científica.

Para el año 2023 el proyecto de logró la adquisición de un Equipo Espectrómetro de masas de relación isotópica para ser instalados en las dependencias de CCHEN, el proyecto se incorporó como parte de las acciones de la mesa de coordinación interministerial para fraude alimentario, además CCHEN presentó el proyecto en el congreso APIMONDIA 2023 y en el marco de la INOFOOD se invitó al experto de la UE en fraude, Bert Popping, a exponer la importancia de avanzar en estas tecnologías para enfrentar el fraude en productos de interés para el país.

4 Codex Alimentarius

El Codex Alimentarius, creado por FAO y OMS, es el principal órgano referente mundial para el establecimiento de normas alimentarias, directrices y códigos de prácticas internacionales en inocuidad y calidad alimentaria para proteger la salud de las personas y fomentar prácticas equitativas en el comercio.

Este sesiona de manera regular a lo largo del año en distintos países a través de sus comités temáticos (comités de asuntos generales, comités de productos, comités regionales de coordinación, comité ejecutivo) para luego aprobar las normas trabajadas en el órgano decisor de la FAO/OMS, la Comisión del Codex Alimentarius, que se celebra cada año y convoca a sus más de 158 países miembros.

La coordinación del Codex en nuestro país es responsabilidad de ACHIPIA (Decreto 162/2011 Minseges, que establece la Presidencia en el Ministerio de Agricultura, la Secretaría del Codex Chile y el punto focal ante el Codex internacional en ACHIPIA).

En su estructura se estableció un Comité Nacional del Codex (CNC) (Dto 19/1997 MINSAL) con representantes de los Ministerios con competencias, consumidores y academia. Este ente es una comisión asesora de carácter permanente que es la encargada del estudio, propuesta, análisis y evaluación de todas aquellas materias relacionadas con las normas internacionales del Codex Alimentarius, aquí se aprueban las posiciones que Chile presenta antes los comités temáticos internacionales y ante la Comisión del Codex Alimentarius. La secretaría es el ente de apoyo a las labores que determina el CNC. Además, el Codex se estructura en 14 subcomités integrados por especialistas del sector público, sector privado, sector académico, organizaciones no gubernamentales y consumidores, quienes presentan la posición de Chile para los comités internacionales que debe ser estudiada y aprobada por el CNC. Cada subcomité tiene una coordinación en un servicio público con competencia en la materia tratada.

Se deja constancia que, desde hace un tiempo, el Comité Nacional del Codex no funciona de manera óptima, ya que quienes participan no son oficialmente los miembros que el decreto establece, sino profesionales de nivel técnico. Esto dificulta el análisis de alto nivel que debiese hacer este comité, haciendo imposible el consenso en varias cuestiones. Se propone reforzar la necesidad de que quienes participen en las reuniones sean miembros oficiales, y representen a los respectivos ministros de las carteras correspondientes, correspondiendo esto a jefaturas de divisiones o departamentos.

El 2023 se realizaron 14 reuniones de coordinación del Comité Nacional del Codex, acordándose 12 posiciones nacionales (9 posiciones de comités técnicos, 2 posiciones para los comités ejecutivos y 1 posición nacional para la Comisión del Codex). Cabe destacar que Chile tuvo un 100% de representación en las reuniones internacionales gracias a la labor de las coordinaciones de subcomité, los ministerios involucrados y el financiamiento de algunas de estas misiones a través del programa "Promoción de la participación de las Américas en el Codex Alimentarius" del IICA. En la única oportunidad que no pudo viajar un representante (53° sesión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en Hong-Kong) la posición país fue presentada por el cónsul general de Chile en Hong-Kong, Osvaldo Álvarez.

Para la 46°sesión del Codex Alimentarius celebrada del 27 de noviembre al 02 de diciembre en Roma, Italia, se conformó una delegación encabezada por ACHIPIA con participación del Servicio Agrícola y Ganadero que llevó la posición de Chile aprobada por el CNC. En esta versión se discutieron y aprobaron diversas normas internacionales. Hubo una gran cantidad de normas aprobadas, entre estas destacan:

- Norma revisada para Fórmula de Seguimiento (CXS 156-1987) (renombrada como Norma para Fórmula de Seguimiento para Infantes Mayores y Producto para Niños Pequeños).
- Nivel máximo (NM) de plomo en comidas listas para consumir para infantes y niños pequeños.
- Límites máximos de residuos (LMR) para clorhidrato de zilpaterol en hígado, riñón y músculo de ganado. (norma que tuvo una amplia discusión y no logró consenso general por lo que derivó en dos votaciones hasta que fue aprobada).
- LMRs para ivermectina (ovejas, cerdos y cabras: grasa, riñón, hígado y músculo), nicarbazina (pollo) y extrapolados a rumiantes y peces.
- 426 LMR para diferentes combinaciones de plaguicidas/producto(s).
- NM de aflatoxinas totales en chile seco y nuez moscada, y NM de ocratoxina A en chile seco, pimentón y nuez moscada.

- Directrices para el control de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) en carne de res cruda, verduras frescas de hoja, leche cruda y quesos de leche cruda, y brotes (Sección General, Anexo I sobre carne de res cruda y Anexo III sobre leche cruda y quesos de leche cruda).
- Directrices para el uso seguro y reutilización del agua en la producción y procesamiento de alimentos (Sección General y Anexo I sobre productos frescos).
- Directrices sobre el reconocimiento y mantenimiento de la equivalencia de los sistemas nacionales de control de alimentos (SNCA).
- Principios y directrices sobre el uso de auditorías e inspecciones remotas en marcos regulatorios.
- Directrices revisadas sobre muestreo (CXG 50-2004).
- Nombres de clases revisados y sistema de numeración internacional para aditivos alimentarios (CXG 36-1989).
- Clasificación revisada de alimentos y piensos (CXA 4-1989).
- Normas generales revisadas para aditivos alimentarios (CXS 192-1995).
- Métodos de análisis y muestreo recomendados revisados (CXS 234-1999).

.....

Continúa el rol de Diego Varela Maino, Secretario Ejecutivo de ACHIPIA, como Vicepresidente del Codex Internacional, participando en dos reuniones del Comité ejecutivo y la reunión anual 46° de la Comisión del Codex, formando parte de la mesa directiva para la toma de decisiones, presidiendo la sesión sobre nuevos alimentos en el comercio internacional, el plan estratégico del Codex para los próximos 6 años y el uso de normas regionales en el comercio global.

China consultó a Chile la posibilidad de co-hospedar la reunión del Comité del Codex de Plaguicidas, CCPR, para el 2025, ACHIPIA realizará las consultas necesarias para confirmar factibilidad.

Además, el 2023 se efectuó la celebración del 60° aniversario del Codex Alimentarius y para conmemorar su creación ACHIPIA organizó un seminario tipo conversatorio los días 6 y 7 de noviembre denominado "60 años del Codex Alimentarius: Construyendo normas que salvan vidas" que contó con la presencia del Ministro de Agricultura, Esteban Valenzuela con un público que incluyó autoridades del sistema de control de alimentos, representantes gremiales, actores de la industria alimentaria, académicos, estudiantes, funcionarios y público en general. Este se transmitió en streaming y permitió alcanzar audiencias tanto en Chile como a nivel internacional. Participaron alrededor de 120 personas de forma presencial y 80 conectadas online. Para la ocasión además se lanzó un video explicativo del Codex y gráficas de difusión.

PARTICIPACIÓN EN INSTANCIAS INTERNACIONALES

- **Participación de Chile en el curso Análisis de Riesgo en Inocuidad Alimentaria" del Better Training for Safer Food (BTSF) en Río de Janeiro, Brasil:**

Curso organizado por la DG Sante de la Comisión Europea que para oficiales de gobierno de países de Latinoamérica. En el caso de Chile participó MINSAL, SAG, SERNAPESCA y ACHIPIA. El curso trató sobre las diferentes consideraciones que el Análisis de Riesgo contempla en la Unión Europea, como lo son el principio precautorio, la evaluación científica independiente y la separación entre evaluación del riesgo y gestión, se revisó la estructura de las instituciones europeas con competencia en la materia: EFSA y la Comisión Europea y los principales componentes del Análisis de Riesgos (Evaluación de riesgo, gestión del riesgo y comunicación de riesgo). El curso obedece a la modalidad entrenador de entrenadores, por lo que las instituciones participantes deberán replicar el curso en el país.

- **Participación en la reunión "Diálogo político Unión Europea- América Latina y El Caribe sobre Agricultura y Sistemas Alimentarios Sostenibles" realizada en Bruselas, Bélgica:**

Instancia fue organizada por la Unión Europea (UE) para promover un intercambio constructivo de ideas con los socios de América Latina y el Caribe (ALC) y construir alianzas estratégicas en apoyo a la transición global hacia sistemas agroalimentarios sostenibles. El compromiso de la UE de hacer que los sistemas alimentarios sean justos, saludables y respetuosos con el medio ambiente se materializa en la estrategia "de la granja a la mesa", que es una pieza central del "Pacto Verde Europeo". El principal aporte de la Agencia fue en el ámbito de pérdida y desperdicio de alimentos. A través de IICA se hará seguimiento a esta reunión para generar una coordinación en la región de LAC.

- **Participación Secretario Ejecutivo en reunión “International Heads of Food Agencies Forum” (IHFAF):**

Chile participa como país observador en el Foro Internacional de Jefes de Agencias Alimentarias. Este foro tiene como objetivo ser un espacio informal de discusión y colaboración en cuanto a prioridades, colaboraciones y oportunidades para afrontar los desafíos en inocuidad alimentaria de manera colaborativa. Reunión se realiza en Dublín, Irlanda los días 10 y 11 de mayo. El foro es exitoso en la convocatoria de autoridades de alto nivel de los siguientes países: Irlanda, Alemania, Bélgica, Arabia Saudita, Egipto, Marruecos, Singapur, China, Dinamarca, Reino Unido, Australia, Nueva Zelanda, Francia. Convoca también a representantes de FAO, OMS y Codex. Instancia se presenta como una plataforma interesante para la creación de lazos con los países participantes. El tema central de la reunión fue riesgos emergentes y crisis alimentarias. Se presenta la posibilidad de que Chile sea miembro pleno del foro, cuestión que se decidirá en 2024. Existe también la posibilidad de que Chile sea sede de la reunión anual del foro en el año 2025. El potencial de hospedar la reunión radica en su capacidad de llevar a Chile y congregar en un solo lugar, altas autoridades de los países participantes. El programa puede incluir un día de reuniones bilaterales entre gobiernos y con el sector privado.

.....

- **Participación en la Midyear Meeting de la “Association of Official Analytical Chemists” (AOAC):**

Una profesional de ACHIPIA participó en esta reunión de mitad de año y en el foro de soluciones analíticas de AOAC International que tiene el objetivo de empoderar a la comunidad científica para que tome la iniciativa en el abordaje de problemas globales. La comunidad de la AOAC se reúne para promover los métodos analíticos necesarios a través del diálogo y el consenso. En esta reunión se participó en la reunión de la sesión del grupo Analytical International Methods and Standards (AIMS), donde se discutió sobre el desarrollo futuro de la SMPR para Cyclospora y discusión sobre la Legionella. Además, se participó en la reunión AOAC Science program donde se conocieron los programas científicos de la AOAC, (estándares, métodos oficiales de análisis, métodos probados de rendimiento, revisados y reconocidos, pruebas de competencia, foro de soluciones analíticas y servicio de consultoría).

COOPERACIÓN PARA EL DESARROLLO

- En el mes de octubre, se postuló al fondo Conjunto de Cooperación Chile – México, administrado por la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID) y la Agencia Mexicana de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AMEXCID), un proyecto que tiene como objetivo apoyar al empoderamiento de grupos de mujeres de la Agricultura Familiar Campesina (AFC), apicultura, pesca y procesamiento primario de alimentos de ambos países en la implementación de estándares de inocuidad alimentaria como un factor en su desarrollo económico y social. Este se inserta dentro de la temática de Género del fondo en el ámbito de empoderamiento económico y social de la mujer. Este tendría una duración de 24 meses, extendiéndose hasta principios de 2026.
-
- La cooperación técnica solicitada por AGCID para fortalecer el Sistema Nacional de Guyana no tuvo avances durante a 2023 debido a dificultades de abordar el proyecto por las contrapartes en Guyana. Pero se acordó con las contrapartes en Guyana (Guyana's Food Safety Authority) y la AGCID, comenzar el 2024.

IV ELABORAR Y PROPONER UN PROYECTO DE LEY...

QUE CREE UN SISTEMA NACIONAL PARA LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y LA AUTORIDAD CHILENA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS.

En 2022, se definieron 6 opciones que podrían servir para la institucionalización de ACHIPIA; Servicio Público, ITP, Comité CORFO, Comisión Asesora Permanente, División, y Creación de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria y una Secretaría coordinadora. Luego de reuniones e informe de seguimiento, se priorizaron las siguientes; servicio público, ITP, comité CORFO y Comisión Asesora Permanente.

El Consejo de ACHIPIA en su sesión de agosto de 2023, debatió nuevamente las alternativas priorizadas para institucionalizarla y concluyó que SEGPRES liderara junto a ACHIPIA y la Subsecretaría de Agricultura, la elaboración de un informe con las dudas sobre las alternativas expuestas durante la sesión; servicio público, ITP, Comité CORFO, Comisión Asesora Permanente. Este informe, que será la base para las deliberaciones futuras del Consejo de ACHIPIA, no está disponible a la fecha de realización de este documento.

Luego de varios informes, reuniones e intercambios acerca de las posibles rutas para la institucionalización de ACHIPIA, existen pocos avances para la elección de la figura administrativa más conveniente desde el punto de vista político, técnico y financiero.

Entre las opciones priorizadas, existe consenso en que servicio público sería la más idónea, pero se reconoce que, desde el punto de vista político, resulta complejo despachar y aprobar durante esta administración, una iniciativa que instale un nuevo servicio público.

Respecto a la posibilidad de que ACHIPIA se institucionalice como Instituto Tecnológico Público (ITP) o comité CORFO, se desarrolló con mayor intensidad la opción de ITP. Al respecto, existe mérito técnico en cuanto al funcionamiento y autonomía que esta opción brinda, entregando garantías técnicas sobre un eventual funcionamiento de una institución del Estado capaz de coordinar actividades, iniciativas y proyectos sistémicos, así como enfocarse en la coordinación para la realización de estudios de naturaleza científica, tales como las evaluaciones de riesgos relativos a la inocuidad alimentaria. Se exploró la posibilidad de avanzar en esto mediante la postulación de ACHIPIA al programa de fortalecimiento de ITPs, aclarándose de que para el caso de ACHIPIA, se trataba de una postulación enfocada en constituir un nuevo ITP. Finalmente se bajó la postulación, ya que se consideró que ACHIPIA no era apta para aplicar pues la Subsecretaría oficiaba de parte (la postulación la hizo la Subsecretaría) y juez, al actuar en la mesa encargada de seleccionar las instituciones que cumplieran los requisitos. Sumado a esto, la opción de convertir a ACHIPIA en un ITP ha mostrado no estar exenta de varias complejidades, principalmente por la reiterada

presentación de dudas desde distintos miembros del Consejo ACHIPIA, las que se centran en la facultad de ACHIPIA en cuanto a ITP para realizar evaluaciones de riesgos, llevar adelante funciones de coordinación, y representar a Chile a nivel internacional.

Luego transcurridos dos años de deliberaciones sin tener a la fecha de este informe una opción seleccionada, se propone revisar el proyecto de ley elaborado en 2015 ya que éste contiene lo que el decreto establece en cuanto a la redacción y presentación de un proyecto de ley que cree el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y la autoridad nacional en la materia. El proyecto revisado sería luego despachado al Congreso, dando de esta manera cumplimiento a lo señalado en el decreto fundacional de ACHIPIA, y pasando a ser esta la medida de éxito de esta administración sobre esta temática. La propuesta de ley despachada desde el Ejecutivo dará de esta manera cumplimiento al mandato presidencial vigente desde el 2005, y constituirá un hito en cuanto al compromiso de la actual administración con el perfeccionamiento de la institucionalidad en materia de producción, comercialización y consumo de alimentos a nivel nacional y la transición a sistemas alimentarios sostenibles.

Posterior a esto, se puede desarrollar estrategia para que el Secretario Ejecutivo de ACHIPIA impulse este proyecto de ley en el congreso alineado con la estrategia y prioridades del Ejecutivo. Esto constituye una iniciativa responsable de construcción de institucionalidad, pensando en el largo plazo del sistema alimentario nacional. Para realizar esto, se requieren conversaciones a nivel de Subsecretarios, de manera de llevar un acuerdo ya establecido al Consejo de ACHIPIA.

V ESTUDIAR LA LEGISLACIÓN NACIONAL VIGENTE...

APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PROPONER LAS NORMAS Y REGLAMENTOS QUE SEAN NECESARIOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO, INCLUYENDO NORMAS RESPECTO A ETIQUETADO Y ROTULACIÓN DE ALIMENTOS.

Certificación de exportaciones de alimentos procesados bajo normativa extranjera:

En el contexto de las Mesas Ejecutivas de la Productividad (MEP) coordinado por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo a través de CORFO, se identificó la necesidad de crear un mecanismo para la certificación de alimentos procesados de exportación para el mercado de China en aquellas categorías de alimentos establecidas por la autoridad de aduana China (GACC) a través del sistema electrónico CIFER. Esto, ya que a partir del 1 de enero de 2022 entró en vigor el Decreto 248 de la Administración General de Aduanas de la República Popular de China (GACC) sobre el registro de fabricantes extranjeros de alimentos importados, que exige que todos los elaboradores de alimentos que exporten a China estén registrados oficialmente por las autoridades competentes de origen y cumplan con las leyes y reglamentaciones chinas pertinentes. Las Autoridades Competentes (AC) de cada país exportador deben realizar las inscripciones ante el GACC, mediante la plataforma CIFER y adjuntar una Declaración de Conformidad, recomendando a la empresa para ser aceptada en los registros oficiales de GACC. Además, para 19 categorías de alimentos, las AC deben emitir una certificación que establece que la empresa cumple con las normativas chinas correspondientes a esa categoría.

La dificultad de crear este mecanismo surge debido a que en Chile no existen atribuciones legales en ningún ministerio para la certificación de requisitos de inocuidad de alimentos procesados exigidos por regulación de terceros países. Esto no había representado un problema hasta la fecha ya que este tipo de requisitos se establecían entre acuerdos privados, a diferencia de los productos primarios, y hasta los nuevos requisitos establecidos por China, ningún país había requerido antes la certificación oficial en alimentos procesados. Si bien el Ministerio de salud extiende certificados de libre venta a las empresas privadas que lo solicitan, lo que había servido hasta la fecha para la exportación cuando algún respaldo era exigido, este certificado solo consiga el cumplimiento de la normativa nacional (a través de la autorización sanitaria) y no de requisitos de terceros países. Distinto es para el caso de productos del mar donde SERNAPESCA si tiene atribuciones para certificar alimentos procesados de exportación de origen marino o acuícola dado el mandato de su ley.

Se debe considerar que el año 2018, ACHIPIA había identificado esta situación, estableciendo que ninguno de los servicios públicos involucrados en el control de la inocuidad de alimentos posee

facultades para otorgar certificaciones oficiales de exportación que garantice el cumplimiento de los requerimientos establecidos por los mercados de destino para productos procesados, quedando en manos de la industria exportadora la responsabilidad de tomar las medidas necesarias para atender dichas exigencias.

Luego de alrededor de 2 años de trabajo, no se ha logrado establecer cuál debiese ser en Chile la institución encargada de dar respuesta a este requisito. Solo se ha avanzado en entender estos requisitos y cual sería un modelo público-privado que permita a alguna institución realizar la verificación y certificación de estos. Sumado a ello, y dada la información recogida, no se descarta que a futuro más países establezcan requisitos de certificación de inocuidad para el comercio de alimentos procesados, por lo que se debiese trabajar un mecanismo estructural para adecuar la institucionalidad nacional a este requerimiento, respaldado por una decisión política para su implementación.

ACHIPIA se encargó de establecer un Programa Nacional Integrado (PNI), con el objetivo de generar una propuesta técnica abreviada que respondiera a la urgencia de certificar los alimentos procesados y una propuesta de mediano plazo para solucionar el tema estructural. Este trabajo cuenta con la participación de MINSAL, SAG y ACHIPIA, además se contó con el apoyo de Sernapesca para conocer el modelo de certificación a China de productos hidrobiológicos. En el marco del trabajo del PNI y de la mesa MEP de alimentos, entre 2022 y 2023, se sostuvieron múltiples reuniones en las que se clarificó la normativa a cumplir y un modelo de trabajo para abordarla.

A la fecha no ha habido acuerdo por lo que la recomendación de ACHIPIA ha sido levantar esta decisión a las altas autoridades respecto la institución competente a la que se le darán atribuciones legales para realizar este tipo de certificación, dado que la solución técnica y los recursos necesarios (económicos y humanos) varían de acuerdo con esta decisión. De lo contrario Chile NO podrá exportar este tipo de productos al mercado chino perdiendo oportunidades económicas valiosas para nuestro país. A la fecha esto ha generado problemas en al menos 46 empresas y SUBREI estima un impacto económico promedio anual de 22 millones de dólares.

Ley de etiquetado de carnes

En sesión del 17-04-2023, la cámara de diputados aprobó en general este proyecto de ley que busca modificar el Código Sanitario, para incorporar la definición de carne en este cuerpo legal y la prohibición de dar esa denominación a productos que no sean de origen animal (Boletín N° 12599-01).

En agosto de 2023, el Secretario Ejecutivo de ACHIPIA atiende a la sesión de la Comisión de Agricultura del Senado de la República para expresar la opinión institucional acerca del proyecto de ley sobre etiquetado de carnes y su definición. Entre julio y agosto de 2023 la Comisión de Agricultura del Senado invitó a realizar presentaciones a MINSAL, ODEPA y ACHIPIA para conocer

su opinión sobre el proyecto de ley. La postura del Ejecutivo, incluida la de ACHIPIA, es contraria al avance de este proyecto de ley dado que, como cuerpo legal, el código sanitario no es donde se regulan las definiciones de productos. La definición de carne ya está establecida en el reglamento sanitario de los alimentos que es el cuerpo regulatorio derivado del código sanitario, que regula este tipo de definiciones por lo que esta nueva iniciativa no aporta nada nuevo, dificultando su posible modificación y entrampando las alternativas de consenso. El proyecto, además, agrega definiciones de productos para preparaciones (como chorizo, por ejemplo) que aún no tienen un consenso técnico ya que por ser preparaciones varían en su elaboración.

Además, no hay información o estudios que respalden los argumentos para justificar este proyecto de ley, como el perjuicio económico a la industria cárnica que producirían los productos que se denominarían fraudulentamente carne (los cuales ya se prohíben), ni la supuesta confusión al consumidor en la información entregada.

Por último, estos proyectos arriesgan a cerrar la puerta a discusiones futuras sobre innovación en alimentos y podrían generar protecciones antojadizas a ciertos tipos de productos, limitando la diversidad de productos que se desarrollan actualmente para responder a las necesidades de alimentación de la población, como la búsqueda de proteínas alternativas.

Según la última información disponible a la fecha, este proyecto aún no ha sido votado en la cámara de Senadoras/es para su aprobación.

Etiquetado frontal de edulcorantes

ACHIPIA participa en las discusiones en torno al establecimiento de etiquetado frontal informando el uso de edulcorantes. El 29 septiembre en reunión del comité de revisión del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Instancia pública-privada del Ministerio de salud donde se discuten modificaciones al RSA) se comunicó la propuesta del Ministerio de Salud de incluir un “mensaje de advertencia de edulcorantes en alimentos”, el que fue presentado en reunión del 24 de octubre.

La iniciativa busca incorporar una etiqueta de advertencia respecto del contenido de Edulcorantes No Nutritivos (ENN) en la cara frontal de los alimentos que los contengan advirtiendo a los consumidores del potencial riesgo de estos, lo cual quedaría consignado en un artículo 120 TER del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).

La medida se basa en la aplicación del principio precautorio dado a que no existe evidencia concluyente de los organismos que realizan evaluación de riesgos en el mundo sobre el riesgo para la salud. **Los antecedentes considerados por el MINSAL son:**

- La publicación de una revisión sistemática y metaanálisis sobre evaluación de los efectos adversos en la salud dado el consumo de los endulzantes, por parte de la OMS en 2022.
- Evaluación de exposición dietaria crónica a edulcorantes en alimentos consumidos por la población chilena, realizada por ACHIPIA y MINSAL, con datos de la ENCA 2010.
- La publicación de una directriz de la OMS en 2023, basada en la revisión de la evidencia, sobre consumo de edulcorantes, sugiere que “no se utilicen edulcorantes sin azúcar como medio para lograr el control del peso o reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles”.
- Investigación (FONIS) del INTA-U de Chile realizada en 2021, que revisó el panorama nacional en cuanto al uso y consumo de edulcorantes no calóricos (ENC) en niños y adolescentes en Chile, antes y después de la implementación de la Ley 20.606.
- La actualización de las Guías Alimentarias para Chile en su edición de 2023 se invita a disminuir gradualmente el consumo de productos con endulzantes.

Los mensajes propuestos por MINSAL son: “Contiene edulcorantes, no recomendable en niños ni embarazadas”; o “Contiene edulcorantes, no recomendable su consumo”.

Se han realizado 3 reuniones para la discusión de la propuesta, con apprehensiones de diferentes integrantes del comité, principalmente de la industria de alimentos y asociaciones de consumidores.

Se han presentado consideraciones para reconsiderar la medida o mejorar el texto propuesto en pos de evitar confusiones en el público general, y por parte de SUBREI se advierte respecto a las consideraciones de notificación internacional y consideraciones por considerarse la medida como un OTC.

Luego de las reuniones se ha solicitado lo siguiente: más plazo para reunir más antecedentes, específicamente hasta julio de 2024; que se realicen reuniones extraordinarias 1 vez al mes, invitar a otros académicos expertos en la materia; Plazo para presentar otros estudios por parte de la industria; Plazo para presentar pruebas de diagramación por parte de la industria. Minsal se comprometió a informar a sus autoridades sobre esta solicitud.

Analizados los antecedentes en los cuales el MINSAL basó su decisión de aplicar la medida de un etiquetado frontal en alimentos con ENN, **la Agencia opina lo siguiente:**

- Aunque existen estudios publicados internacionalmente al respecto, la evidencia científica sobre los posibles efectos en la salud (enfermedades crónicas no transmisibles) es baja, ya que el uso de edulcorantes lleva poco tiempo, comparado con otros aditivos alimentarios.
- A nivel nacional, la generación de evidencia ha comenzado hace unos pocos años, por ejemplo, con el estudio del INTA (FONIS). Existe una incertidumbre importante asociada a la evidencia actual, ya que algunos factores, como el muestreo de la población evaluada, no permiten extrapolar a la población chilena.
- La recomendación de implementar el etiquetado frontal priorizada en el estudio del INTA, se basa en una evaluación de expertos sobre la base de un listado del WCRFI, considerando los criterios de relevancia y factibilidad.
- En consideración a que el Ministerio de Salud se haya decidido a incorporar el etiquetado frontal de contenido de ENN, a través de la aplicación del principio precautorio, es necesario destacar que, esta medida va a traer necesariamente cambios en la formulación de los productos, por lo que deberán hacerse nuevas pruebas analíticas para que estos alimentos sigan teniendo la inocuidad y calidad requeridas.
- En el año 2021, ACHIPIA realizó una Evaluación de “Exposición Dietaria Crónica a Edulcorantes en Alimentos consumidos por la población chilena” a solicitud de MINSAL. El resultado de dicha evaluación indica que la ingesta diaria admisible (IDA) para cada uno de los cuatro edulcorantes evaluados no fue superada en ninguno de los grupos etarios, ni escenarios considerados. Además, el estudio sugiere continuar con la vigilancia de estos edulcorantes alimentarios consumidos por la población, en especial en niños de 2 a 9 años y con patologías asociadas como diabetes, fenilcetonuria y obesidad. Sin embargo, este estudio presenta ciertas incertidumbres, entre las que se destacan los posibles cambios en los patrones de consumo de alimentos desde el año 2010 (ENCA) a la fecha.
- Cabe destacar que Chile no cuenta con información actualizada sobre los hábitos alimenticios de la población nacional, la última Encuesta Nacional de Consumo de Alimentos (ENCA) corresponde a la de 2010, y luego, en junio 2016 se promulgó la nueva ley 20.606 de etiquetado, que actualizó la normativa lo cual llevó a la industria alimentaria a la reformulación de sus productos alimenticios y, por tanto, un cambio en la ingesta de determinados alimentos. Por otro lado, se debe considerar los años de pandemia que también influyen en los comportamientos alimentarios.
- El objetivo de la ENCA es conocer los patrones de consumo para aportar antecedentes para el diseño de políticas públicas. No parece apropiado establecer la medida propuesta como política pública sin contar con la información actualizada de consumo de alimentos a nivel nacional.

- El etiquetado frontal podría resultar contradictorio en la población, ya que por una parte se presentaría un alimento con etiqueta “alto en azúcares” y por otra un alimento de consumo no recomendable (por uso de edulcorantes), lo cual podría tener efectos indeseables de implementar esta política pública.
 - Sin ser parte de nuestro ámbito, debemos mencionar que al utilizar un etiquetado de “Contiene edulcorantes”, la población que requiere prevenir o controlar la diabetes mellitus y obesidad, se verá expuesta a la duda de si consume productos o no, lo cual podría llevar a un aumento en la incidencia y prevalencia de estas enfermedades.
-

Modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos para la definición de miel

La Ley N°21.489 de Promoción, Protección y Fomento de la Actividad Apícola, fue publicada en el Diario Oficial el 12 de octubre de 2022. Esta ley genera un marco legal más amplio para la actividad apícola debido a que formaliza, fomenta y otorga atribuciones al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) para regular la trashumancia y la aplicación de plaguicidas, entre otras materias.

De acuerdo con el artículo primero de las disposiciones transitorias de la Ley, ésta entró en vigencia desde su publicación en el Diario Oficial, con excepción de los Títulos II y IV y los artículos 9, 12, 16, 17, 19, 20 y 27; normas que estarán vigentes una vez que se dicten sus reglamentos dentro del plazo de un año. En relación con el punto anterior las materias detalladas en los artículos 17 y 19 implican la modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) de potestad del Ministerio de Salud (MINSAL).

Para construir los contenidos normativos, el Ministerio de Agricultura, a través de sus servicios ODEPA, SAG, INDAP y ACHIPIA, conforman un equipo técnico y legal para llevar a cabo un proceso de participación temprana. En el ámbito de la modificación al RSA, ACHIPIA colaboró con ODEPA para liderar el proceso técnico que incluyó levantar la propuesta técnica y validarla en reuniones internas del equipo coordinador, reuniones con la mesa nacional apícola, el Ministerio de Salud y las Seremis de Salud.

Esta propuesta se basó en las directrices de la norma del Codex Alimentarius Codex Stan 12-1981, la que fue adaptada para responder a la realidad chilena, e incluye recomendaciones de parámetros de calidad con el objetivo de dar mayores herramientas a los apicultores para el combate del fraude alimentario.

La propuesta de modificación del RSA está actualmente en revisión por parte de la división legal del MINSAL, quienes iniciaran próximamente la Consulta Pública (nacional e internacional).

VI SERVIR DE INSTANCIA DE COORDINACIÓN...

de los organismos públicos que tengan competencias asociadas a la seguridad e inocuidad de los alimentos, en particular en la preparación de propuestas de Guías de Procedimientos y Estándares Técnicos, de propuestas de Procedimientos de Evaluación de Riesgos, Control e Inspección y en la atención y control de eventos de emergencia asociados a la alimentación.

ACHIPIA tiene un fuerte rol en la coordinación de los diferentes actores, esfuerzos e iniciativas concretas que se realizan en el marco de la inocuidad y calidad alimentaria. En ese marco, las actividades realizadas en 2023 fueron las siguientes:

Renovación acuerdo de cooperación ACHIPIA-BfR:

La versión renovada del convenio de cooperación entre ACHIPIA y el BfR, retoma la intención original de este convenio firmado en 2018 para promover la cooperación científica en temas de evaluación y comunicación de riesgos en inocuidad de los alimentos entre ambos países, e incorpora tres aspectos claves; incorpora el ámbito de la comunicación de riesgos, incluye la necesidad de apoyar el proceso de institucionalización de ACHIPIA, y amplía la convocatoria a actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, buscando de esta manera ampliar los beneficios del convenio a profesionales del Ministerio de Salud, Semapesca, ISP y el SAG. A la firma del Convenio asistió el Subsecretario de Salud Pública. En el marco de la visita del Dr. Hensel, el Doctor Frederic Müller realizó una charla sobre los cursos de verano que organiza el departamento de Comunicación de Riesgo de BfR. En la oportunidad participaron profesionales, técnicos y comunicadores de entidades gestoras del riesgo (MINSAL, SAG, SUBPESCA e ISP), junto a profesionales de la Agencia. En el marco de este

convenio, una profesional del área de evaluación de riesgos participó en la academia de verano del BfR dictada en Alemania, capacitándose en evaluación de riesgos cuantitativo, cualitativo, químicos cancerígenos y no cancerígenos y comunicación del riesgo. Después de su regreso, la profesional trabajó en una propuesta para el funcionamiento de un comité científico de asesor para la evaluación de riesgos. Los conocimientos adquiridos por la profesional refuerzan el funcionamiento del área de evaluación de riesgos. Adicionalmente, y también en el marco de este convenio, se hizo posible la participación en la academia de Verano del BfR en Alemania, de un profesional de la SEREMIA de Salud de la Región de Antofagasta sin costo para el Estado.

En el marco de este convenio, durante el 2023 fue posible el apoyo para evaluación de riesgos en metales pesados, utilizada para la evaluación de la exposición de la población nacional a arsénico y cadmio asociado al consumo de pescados, moluscos y algas. Se suma a esto la estadia de un funcionario en BfR, facilitando el intercambio de información y experiencias en el área de comunicaciones y la participación de profesionales de BfR en el seminario de evaluación de riesgos organizado por ACHIPIA.

CONSEJO

Consejo ACHIPIA:

El órgano decisorio de ACHIPIA, el Consejo de ACHIPIA, se reunió solo una vez, luego de dos convocatorias previas frustradas. A la sesión, presidida por la Subsecretaria de Agricultura, no asistieron los Subsecretarios ni sus representantes. Se hace énfasis en la necesidad de contar con la participación directa de los subsecretarios, de manera de asegurar una adecuada conducción política de los temas. Destaca la participación en calidad de invitada, de la Subsecretaria del Ministerio de Ciencias, acercando de esta manera esta cartera al quehacer de ACHIPIA, cuestión que resulta del todo lógica dado el trabajo que la Agencia realiza.

Grupo de coordinación Interinstitucional de ACHIPIA, (GCIA):

Se reunió 2 veces, en enero y agosto de 2023. En estas reuniones se tocó el tema del comercio ambulante ilegal de alimentos, estado de avance y nuevas solicitudes evaluación de riesgos, los planes regionales CARs, la Implementación de herramienta FAO/OMS de evaluación de sistemas nacionales de control de Alimentos y el estado de situación de los Programas Nacionales Integrados, PNIs, Participación en mesa MEP.

PROCESO DE ANÁLISIS DE RIESGO DE ACHIPIA PAR

En 2016, la Agencia instala en Chile el PAR, un proceso formal que permite evaluar el riesgo de base científica para apoyar la toma de decisión en los organismos gubernamentales con competencia en la inocuidad alimentaria. El PAR es conducido por ACHIPIA y las evaluaciones de riesgo desarrollada por su equipo de profesionales. En el 2023, se dio inicio a las siguientes evaluaciones de riesgos solicitadas por los respectivos Servicios:

- A finales de 2023 se recibió una solicitud del Ministerio de Salud sobre la evaluación de riesgos por exposición dietaria crónica a arsénico inorgánico presente en mariscos, pescados y algas, incorporando los datos del programa de vigilancia nacional de metales pesados (período 2013-2020).

- Se inicia el estudio sobre los fundamentos estadísticos y factores de riesgo asociados al diseño de planes de muestreo en establecimientos procesadores de alimentos provenientes de la pesca, extracción y acuicultura. Este estudio fue solicitado por SERNAPESCA.

- Se inició la evaluación de riesgo microbiológica cuantitativa para aguas grises y su posible uso en el riesgo de cultivos que puedan ser usados como alimento. Como primera actividad, se realiza una búsqueda sistemática para la identificación de peligros químicos y microbiológicos que potencialmente. Esta evaluación fue solicitada por el Congreso Nacional.

SISTEMA INTEGRADO DE LABORATORIOS SILA

El SILA a través de su portal pone a disposición de todos los actores del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria información de las capacidades analíticas y de calidad analítica del país. Actualmente, en el SILA hay información de 166 laboratorios asociados a distintas áreas de análisis.

Durante el 2023 las principales actividades del SILA fueron:

- Difusión al Proceso de adscripción al Programa de Evaluación Externa de la Calidad (PEEC) 2023 de ISPC, desde el Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA).

- Organización de Seminario sobre norma ISO 16140-3:2021 para la verificación de métodos microbiológicos analíticos, asistieron 80 personas.

- Organización, elaboración de programa, búsqueda de los expositores del Seminario SILA «Capacidades Analíticas en Chile para la Infraestructura de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos». En este seminario participaron: MINSAL, SAG, SERNAPESCA, INN.

INFOBIC:

El INFOBIC es una publicación de ACHIPIA orientada en la entrega de información de carácter científico o de noticias relevantes en los ámbitos de inocuidad y calidad alimentaria para todo el público que le resulte de interés.

- A inicios del año 2023, el Boletín INFOBIC cambia su formato, pasando de ser un documento de recopilación de noticias internacionales y nacionales en inocuidad alimentaria, a ser una revisión bibliográfica de temas de inocuidad emergentes.

- Durante el año 2023 se publicaron tres boletines: "Cambio Climático: Efectos en la Inocuidad Alimentaria en Chile"; "Exposición a Bisfenol A: ¿Un riesgo para la Salud?" y "Es seguro el consumo de Estevia?".

- Se instala en RRSS la publicación del post INFOBIC, un formato de difusión de información resumida de una noticia de interés.

OTRAS ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICA

Durante el 2023, los y las profesionales de ACHIPIA han participado en distintos eventos de divulgación científica u otros temas relacionados con la inocuidad y calidad alimentaria, entre los cuales destacan:

- Presentación en Apimondia, 48° Congreso internacional de Apicultura "Apicultura sustentable, desde el sur del mundo». Exposición sobre "Inocuidad de la miel", presentada por ACHIPIA (asistieron 100 personas).
- Organización Webinar sobre evaluación de riesgo transmitido por Zoom y YouTube, donde participaron como expositores representantes de EFSA, BfR, UNL, y Universidad de Cornell. Se conectaron de manera online 200 personas aproximadamente.
- Presentación sobre evaluación de riesgos en la Academia Post Cosecha 2023, participaron 250 personas.

- Presentación sobre evaluaciones de riesgo y RIAL en Ciclo de Charlas Horticulture 2023.

- En junio de 2023 un profesional participó en jornadas teóricas y prácticas de entrenamiento sobre la realización de estudios de campo supervisados de residuos de plaguicidas bajo protocolos de Buenas Prácticas de Laboratorio, BPL, para apoyar la elaboración de Límites Máximos de Residuos de plaguicidas en el CODEX Alimentarius. Esta actividad tuvo lugar en el Centro de Excelencia Regional para Latinoamérica y el Caribe en Ciencias de Plaguicidas, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Colombia en Bogotá, Colombia. Esta actividad dio en el contexto de la colaboración entre ACHIPIA y la Fundación de Usos Menores (MUF).

OTRAS INSTANCIAS DE COORDINACIÓN

Se establecen los siguientes Programas Nacionales Integrados:

- **PNI Plaguicidas:** su objetivo es fortalecer la coordinación de los programas de vigilancia y fiscalización del Ministerio de Salud y del SAG relacionados con residuos de plaguicidas en productos hortofrutícolas, considerando los aspectos operativos en regiones y coordinando las acciones de fiscalización relacionadas con residuos de plaguicidas.
- **PNI Uso de aguas grises para riego:** con el objetivo de apoyar la toma de decisiones del congreso nacional respecto a si es posible utilizar

de manera segura, aguas grises tratadas en cultivos que crecen a ras de piso y se consumen crudos.

- **PNI Nuevos alimentos:** con el objetivo de Realizar una revisión del alcance de nuevos productos en Chile y los pasos a seguir para su regulación.
- **PNI Exportación de alimentos procesados:** con el objetivo de Identificar y describir el problema a resolver, incluidos los beneficiarios a los que la mesa atiende.

Durante 2023 se concluyeron las actividades relacionadas con el Proyecto “Incorporación de nuevos plaguicidas en el control de plagas que afectan las hortalizas en Chile”.

ACHIPIA, por encargo de la SS de Agricultura, y con la cooperación técnica del SAG, condujo durante 2021 y 2022 licitaciones públicas a estudiar la eficacia de plaguicidas en el control de plagas o enfermedades en hortalizas de especialidad (ej., rúcula, rábanos, entre otros), para apoyar la ampliación de uso de plaguicidas en especies sin suficientes plaguicidas autorizados.

El MINAGRI dispuso de \$150.000.000 para este proyecto, en el que participaron entre otros, las empresas proveedoras de plaguicidas representadas por sus Asociaciones gremiales AFIPA e IMPPA, el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, el sector productor de hortalizas representado por la HORTACH (hortaliceros de Chile) y el Programa estratégico Regional de Corfo, Horticroce, el Instituto de Ciencias Agronómicas y Veterinarias de la Universidad de O’Higgins (UOH).

Como resultado de las actividades desarrolladas, se condujeron 82 estudios de eficacia que involucraron 25 formulaciones y 25 especies hortícolas.

A diciembre de 2023 se habían concretado 58 ampliaciones de uso y se espera que las restantes obtengan la resolución por parte del SAG durante 2024.

COORDINACIONES REGIONALES

Las Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria (CARs) nacen el año 2012 con el fin de apoyar el proceso de descentralización, fortalecimiento y búsqueda de soluciones a aquellos temas prioritarios para las regiones en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos. Su coordinación territorial está a cargo de las SEREMI de Agricultura y a nivel central ACHIPIA vela por su trabajo integrado.

La profesionalización en cuanto al seguimiento de los trabajos de las CARs da cuenta de una evolución en la forma de conducir la descentralización relacionada con la gestión del sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria. De ahora en adelante será posible ver el grado de avance de las iniciativas priorizadas. Vale la pena aclarar que estas iniciativas no cuentan con presupuesto asignado, y son implementadas con el apoyo de ACHIPIA, pero principalmente gracias a las gestiones realizadas por las CARs mediante concurso de fondos públicos.

Se finalizaron los Planes de Trabajo de las 16 Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs), abarcando todo el territorio nacional, con un total de 47 iniciativas que reúnen a 167 actores regionales con una institución responsable / coordinadora e instituciones participantes. Del total de iniciativas, 16 se pusieron en marcha durante el 2023 relacionadas a mejorar la inocuidad alimentaria en cadena productivas de

la Agricultura Familiar (modelo de extensión), la promoción de una cultura de inocuidad (diseño de un modelo pedagógico) y abordar la problemática de la obtención de las Resoluciones Sanitarias (estudio de experiencias exitosas). Se aprobó la propuesta de actualización jurídica de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs) por parte de la Subsecretaría de Agricultura y se envió una propuesta de Resolución que sería firmada por parte de las Gobernaciones regionales para ser analizada por el Departamento Jurídico de la Subsecretaría. Se inició un trabajo entre las CARs en lógica de Red Regional, es decir, abordar temas comunes de manera conjunta. Algunas actividades vinculadas a los Planes de Trabajo y otras de capacitación. En este último caso, se realizó un Webinar para capacitar en análisis de riesgo que contó con 120 asistentes. De manera general, el apoyo de ACHIPIA al trabajo de las SEREMI es bien recibido, sin embargo, en varias de ellas se nota falta de profesionales para llevar adelante los planes regionales. Sumado a esto, el cambio de autoridades (SEREMIS) es un factor que enlentece el avance en la implementación de los planes regionales.

Se implementó un modelo de aseguramiento de inocuidad alimentaria para productores de hortalizas de la Región Metropolitana en el marco del Acuerdo de Producción Limpia (APL) Hortícola de la RM, con un total de 26 participantes. Lo mismo se hizo para productores de hortalizas de la Isla de Chiloé, Región de Los Lagos, en alianza con INIA Remehue en el marco de un el PDT de CORFO, con un total de 22 participantes. De igual forma, se realizó en el tema de calidad de agua, a través de un convenio con INDAP, beneficiando a 57 productores de las regiones de Valparaíso, Metropolitana y O'Higgins. Este modelo está basado en la aplicación de una herramienta de evaluación creada por ACHIPIA para generar información para que el sector productivo como gestor de riesgos alimentarios tome mejores decisiones en el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Se continuó el apoyo en inocuidad alimentaria al segmento productivo de autoconsumo, a través del Convenio de colaboración con el Ministerio de Desarrollo Social. Se capacitaron alrededor de 200 profesionales de los niveles regional y comunal. Por su parte, MIDESO capacitó sobre el sistema de protección social a los participantes de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs), logrando de esta manera una cobertura nacional.

Se apoyó al Programa de ECOMERCADOS Solidarios de FOSIS a través del Modelo de Formación de Manipuladores de Alimentos Basado en un Curriculum Estandarizado en el marco de un Convenio de colaboración. A la fecha, se han capacitado 19 formadores de líderes, 5 líderes y 6 manipuladoras de alimentos.

COORDINACIÓN EN COMUNICACIÓN DE RIESGOS

ACHIPIA ha desarrollado enfoques innovadores para la comunicación del riesgo en inocuidad y calidad alimentaria. Se ha iniciado procesos de socialización e intentos de coordinación comunicacional en este ámbito entre los servicios del Estado. En el contexto de las festividades celebradas en septiembre, se hicieron gestiones para convocar al Minsal, SAG y Sernapesca y hacerlos parte de la campaña anual que la Agencia realiza por las celebraciones del 18 de septiembre. Por instrucciones de gabinete de Subsecretaría de Agricultura, se involucra a la Secom, la que reunió a los jefes de comunicaciones de los servicios del Ministerio de Agricultura y Minsal para realizar una campaña en conjunto. Esta reunión no dio resultados concretos y enlenteció el proceso. Se decide desde ACHIPIA avanzar por canales de comunicación paralelos, a los establecidos por SECOM, y a través de estos trabajar con Minsal, Sag y Sernapesca y las 16 regiones a través de los puntos de contacto de las CARs. Se acordó una minuta conjunta con las ideas fuerza a comunicar y se pusieron a disposición 18 piezas gráficas relativas a la temática.

VII PROPONER UN SISTEMA DE INFORMACIÓN Y ALERTAS ALIMENTARIAS...

que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas. Todos los servicios del Estado estarán obligados a proporcionar la información, en el ámbito de sus respectivas competencias, que a este respecto les sea oficialmente solicitada por la Agencia.

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

Este sistema, único en América Latina, ha sido destacado por la FAO como un caso de estudio en su publicación "Technical guidance for the implementation of e-notification systems for food control".

El portal y la publicación son una instancia efectiva de coordinación para los programas de monitoreo del Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero, y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

Adicionalmente, involucra información de la Subsecretaría e Pesca y la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias ODEPA.

El cumplirse 10 años de funcionamiento de este portal, se hace necesario renovar el compromiso de las instituciones para compartir los resultados de sus programas oficiales de monitoreo de manera oportuna, ya que son fundamentales para habilitar la toma de decisiones en gestión de inocuidad alimentaria basadas en evidencia.

En el contexto de alertas alimentarias internacionales, ACHIPIA propuso, coordinó y concretó la participación sin costos para el Estado, de un profesional del departamento de alimentos y nutrición de la Subsecretaría de Salud en la oficina de la Organización mundial de Salud en Ginebra, Suiza, en INFOSAN, la red internacional de expertos en inocuidad alimentaria.

Dentro de las principales actividades y resultados del 2023 destacan:

- Se actualizaron los puntos de contacto de ODEPA, MINSAL, SUBREI.
- Se publicaron los reportes RIAL correspondiente a las notificaciones del año 2021 y 2022.
- En noviembre y en una actividad presencial en el Ministerio de Agricultura, se celebraron los 10 años del portal RIAL.
- La labor y resultados de la RIAL se socializaron en a lo menos 2 seminarios.
- Se registraron 122 notificaciones provenientes principalmente de Taiwán, Rusia y Estados Unidos.

VIII ELABORAR Y ENTREGAR AL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA UN INFORME ANUAL...

que contenga una evaluación del desempeño de la institucionalidad de seguridad alimentaria nacional y las recomendaciones para su mejoramiento, y los demás informes específicos que se le requieran o que emanen del desarrollo de sus tareas.

Informe anual correspondiente al año 2023, fue elaborado y enviado vía memo 190 a Subsecretaría de Agricultura con fecha 28 de diciembre 2023.

Para la construcción de este informe se utilizó por segunda vez la herramienta de FAO/OMS "Instrumento de evaluación del sistema de control de los alimentos". Esta herramienta fue por primera vez aplicada por ACHIPIA para el sistema de Chile en las dimensiones B y D. La herramienta completa posee 4 dimensiones:

- **Dimensión A:** Aportaciones y recursos
- **Dimensión B:** Funciones de control
- **Dimensión C:** interacciones con las partes interesadas
- **Dimensión D:** base científica/ de conocimientos y mejoramiento continuo

Si bien esta experiencia dejó aprendizajes, la Agencia decidió buscar el apoyo directo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), organización que cuenta con el mandato, la experiencia internacional, y la metodología para apoyar los procesos técnicos y políticos para el fortalecimiento del SNICA.

Para ello, mediante un Convenio UTF (en donde Chile dispone de fondos a ser ejecutados por FAO) entre ACHIPIA a través de la Subsecretaría de Agricultura y la oficina regional de FAO para América Latina y el Caribe, se dio inicio al proceso de implementación del instrumento de evaluación del sistema de control de los alimentos. (que se describe más arriba en cooperación internacional).

De esta manera Chile se convierte en el primer país en Latinoamérica en implementar esta herramienta usando la metodología desarrollada por FAO, y con involucramiento directo de este organismo multilateral.

Durante 2023 se realizaron las primeras etapas, la elaboración del perfil país por una consultora de FAO para Chile en el mes de octubre, y en el mes de noviembre se realizó el evento de lanzamiento de la herramienta y taller de entrenamiento de puntos focales designados por cada autoridad competente en la materia en el uso del Instrumento de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos de FAO/OMS para levantar la información objetiva para el diagnóstico, actividades que contaron con expertos de FAO coordinados por la sede central. Además, se realizó una visita a las autoridades competentes (Minsal, SAG, y Sernapesca) para generar los compromisos institucionales correspondientes, quienes reafirmaron su interés y compromiso de participación.

Durante el 2024 se hará el levantamiento de información, una misión de validación de la información levantada, un informe diagnóstico y de recomendaciones por parte de FAO a las autoridades competentes desde una mirada sistémica, un taller final con levantamiento de un plan estratégico para abordar las recomendaciones y una reunión final con el Consejo de ACHIPIA para generar el compromiso de las autoridades en la concreción del plan estratégico.

IX LAS DEMÁS TAREAS QUE SEAN NECESARIAS Y PERTINENTES...

para el cumplimiento de su cometido de asesoría al Presidente de la República.

Durante el año 2023, ACHIPIA realizó campañas periódicas en redes sociales, tomando elementos de la contingencia para entregar mensajes.

ACHIPIA dio apoyo al desarrollo creativo del personaje Germina que será utilizado por el Ministerio de Agricultura para la divulgación de sus mensajes durante 2024.

PARTICIPACIÓN EN INSTANCIAS DE DIFUSIÓN

CELEBRACIÓN DEL DMIA - 7 JUNIO

Se realizó seminario
"Las normas Alimentarias salvan Vidas":

Asistencia
presencial → **120**

Transmisión
Streaming → **100**

CONVERSATORIO 60 AÑOS DEL CODEX - 7 NOV

"Construyendo normas que salvan vidas"
La experiencia de Chile.

Asistencia
presencial → **150**

Transmisión
Streaming → **80**

TALLER DE COMUNICACIÓN DE RIESGOS

12 / 13 DIC

Asistencia
presencial → **20**

CAMPAÑAS COMUNICACIONALES

CAMPAÑA DE VERANO

Durante enero y febrero se publicaron posteos con consejos prácticos para el verano, para evitar enfermedades transmitidas por los alimentos.

CAMPAÑA SEMANA SANTA

Posteos con recomendaciones sobre el consumo seguro de pescados y mariscos.

CAMPAÑA FIESTAS PATRIAS

"Cuidémonos en Fiestas Patrias". Posteos de recomendaciones a la hora de comprar carnes" y videos de las 5 Claves de la inocuidad en Décimas (Karaoke)

CAMPAÑA DIFUSIÓN 60 AÑOS DEL CODEX

se elaboró un video conmemorativo, y posteos relevando el trabajo que realiza el Codex.

VISUALIZACIONES CAMPAÑAS 2023

	ME GUSTA		
CAMPAÑAS	 INSTAGRAM	 FACEBOOK	 LINKEDIN
Verano - 22 días	27.643	10.238	13.440
Semana Santa - 6 días	75.697	4.603	7.830
Fiestas Patrias - 13 días	13.715	3.223	6.930
CODEX 60 años - 5 días	2.619	1.133	12.079

PUBLICACIONES EN REDES SOCIALES

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Página Web	98	60	62	50	53	58 Notas
Instagram	50	88	99	90	200	203 Post
Facebook	46	79	96	89	198	201 Post
Linkedin	31	45	60	63	91	105 Post
X	62	90	100	121	250	275 Post

SEGUIDORES EN REDES SOCIALES

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Instagram	1.134	2.040	3.611	4.126	5.001	6.071
Facebook	7.410	8.279	9.351	9.836	10.302	10.130
Linkedin	0	623	3.035	4.424	6.851	10.025
X	4.587	5.320	5.959	6.201	6.782	7.011

PUBLICACIONES EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

3	PUBLICACIONES EN REVISTAS 2 Portalfruticola - 1 Indualimentos
2	NOTAS PUBLICADAS POR EMOL
3	ENTREVISTAS RADIALES 1 Radio Minagri - 1 Radio Pingüino - 1 Radio Polar Punta Arenas

COLUMNAS Y ENTREVISTAS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

	2019	2020	2021	2022	2023
Columnas y entrevista en Medios	6	8	12	12	8
Avisos pagados diarios	7	0	0	0	0

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

CAPACITACIÓN INDUSTRIA SAVORY DMIA

9 junio - Extraña caja de karen 100 personas.

DÍA DE LA NIÑEZ

18 agosto - Biomerieux, extraña caja de Karen 100 personas

EXPO CHILE AGRÍCOLA

22 - 23 agosto - Atención stand alcance 700 personas.

DMIA SOCIEDAD PROTECTORA DE LA INFANCIA

5 octubre - Charla sobre inocuidad alimentaria y activación de juegos" la gran carrera de la inocuidad" (90 niños) y "La extraña caja de Karen" (50 niños).

DMIA COLEGIO PROVIDENCIA

8 noviembre - Activación juegos 350 personas.

FERIA LABORAL FAVET

24 noviembre - Atención stand 450 personas.

EJECUCIÓN PRESUPUESTARIA

**EL PRESUPUESTO DE
ACHIPIA EN EL AÑO
2023 FUE DE:**



\$ 404.928.000

EJECUCIÓN DE UN 96%



\$ 388.057.000

Distribuido en gasto en personal, bienes y servicios de consumo, convenios con organismos internacionales (FAO e IICA). Hay que destacar que el porcentaje de ejecución del 96%. Ejecución relevante, para esta secretaria, la cual, permitió financiar actividades como los 60 años del Codex, seminarios que apoyaron la difusión de las estrategias comprometidas tanto de la agencia como a nivel gubernamental. Además, de generar mejoras en el funcionamiento de la oficina tanto en el equipo de trabajo como en la infraestructura.

ACHIPIA, durante el año 2023 desarrollo sus acciones y tareas con un equipo de trabajo compuesto por 19 funcionarios y funcionarias, el que fue financiado por dos líneas de recursos, según el siguiente detalle:

13

**PERSONAS EN MODALIDAD
CONTRATO A SUMA ALZADA**
6 mujeres - 7 hombres



por un costo anual de
M\$ 414.483

6

**PERSONAS EN CONTRATO
A HONORARIOS**
3 mujeres - 3 hombres



por un costo anual de
M\$ 217.984

Este equipo permitió gestionar y materializar todos y cada uno de los compromisos institucionales programados durante el año.

