



# POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



Santiago, mayo de 2009



GOBIERNO DE CHILE

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE LA PRESIDENCIA

MINISTERIO DE ECONOMÍA

MINISTERIO DE SALUD

MINISTERIO DE AGRICULTURA

Ministerio Secretaría General de la Presidencia,  
Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria.  
Santiago, mayo de 2009



## INDICE

I.-	PRESENTACIÓN	5
II.-	INTRODUCCIÓN	7
II.-	ANTECEDENTES	9
III.-	PRINCIPIOS DE LA POLÍTICA	13
IV.-	PROPÓSITO DE LA POLÍTICA	15
V.-	OBJETIVOS	15
VI.-	LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS Y LINEAS DE ACCIÓN	16
	1.- Marco regulatorio	16
	2.- Capacidades científicas y tecnológicas	18
	3.- Sistema de control y vigilancia	22
	4.- Importaciones y exportaciones de alimentos	26
	5.- Industria alimentaria y prácticas de autocontrol	29
	6.- Institucionalidad pública y participación	31
VIII.-	AGRADECIMIENTOS	34





## PRESENTACIÓN

Chile se ha planteado el desafío de avanzar hacia un desarrollo armónico a partir de todas sus potencialidades, aprovechando todas las ventajas que tenemos como país: nuestra gente, nuestros recursos naturales, la riqueza de nuestros suelos, las características climáticas y, por cierto, la amplia red de acuerdos comerciales suscritos.

En esa línea, mi gobierno ha definido como uno de sus ejes estratégicos la consolidación de Chile como país productor de alimentos, en la perspectiva de constituirse en una Potencia Agroalimentaria.

En ello hemos concentrado grandes esfuerzos y dado pasos significativos, intensificando la apertura a los mercados internacionales, poniendo en marcha la estrategia de cluster y el desarrollo de consorcios tecnológicos, entre otras iniciativas de política.

En Chile y en el mundo, la inocuidad de los alimentos ha vuelto a tomar relevancia en el último decenio, fruto de una mayor exigencia de calidad de los consumidores y del incremento del comercio internacional. Continuar mejorando los indicadores sanitarios del país y seguir desarrollándonos como potencia alimentaria nos obliga a mirar integralmente nuestra política de inocuidad.

Tenemos una historia de desarrollo en este sentido. El Sistema Público de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero son un gran ejemplo por sus logros y su organización territorial, así como el Servicio Nacional de Pesca ha sido un auténtico pionero en Latinoamérica en cuanto a la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos.

A su vez, contamos con un sector privado comprometido, lo que ha quedado de manifiesto con la implementación de buenas prácticas agrícolas, pecuarias y de manufactura. Son estas las fortalezas las que han permitido un fuerte crecimiento del sector alimentario en nuestro país. Sin embargo, y como siempre he planteado, no podemos conformarnos con lo hecho hasta hoy. Debemos plantearnos nuevos

desafíos para responder adecuadamente a las demandas por alimentos inocuos tanto de nuestra población, como de los mercados internacionales.

Por eso hoy damos un nuevo paso en este camino. La nueva Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos constituye el marco de acción del Estado de Chile a partir del cual se desarrollará un moderno e integrado sistema nacional que permita garantizar la seguridad y calidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país. El principal objetivo de esta política es resguardar la salud de las personas, los derechos de los consumidores y favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos.

El éxito de esta tarea sólo puede sustentarse en una activa colaboración público-privada y en la participación imprescindible de universidades, centros científicos y de los consumidores. Los distintos actores de las cadenas de producción, desde el campo o del mar a la mesa, son los principales responsables de proporcionar alimentos aptos para el consumo, desarrollando los mecanismos de prevención y control que nos permitan cumplir las regulaciones y requerimientos exigidos en base a la evaluación de riesgo. El Estado, con el concurso de las instituciones competentes, es responsable de controlar su cumplimiento a través de adecuados sistemas de auditorías y fiscalización.

Nos hemos planteado un horizonte de mediano plazo, estableciendo objetivos, lineamientos estratégicos y las prioridades que el país tiene en esta materia. Asimismo, hemos definido un conjunto de tareas de corto plazo, algunas de las cuales ya tienen un grado de avance importante, y otras que se irán cumpliendo antes del término de este gobierno.

Chile puede transformarse en una potencia agroalimentaria. Y para ello, debemos garantizar alimentos seguros y saludables para Chile y el mundo. De esta manera seguiremos haciendo de nuestro país una nación cada día más desarrollada, que crece y se integra al mundo, y que incluye a todos en ese crecimiento.

MICHELLE BACHELET JERIA  
Presidenta de la República





## I.- INTRODUCCIÓN

El presente documento, estructurado en una visión cuyo horizonte es el año 2015, presenta la política chilena de inocuidad de los alimentos. Esta política se formula teniendo en consideración los principales logros y déficit del sistema nacional de inocuidad de los alimentos, los continuos y significativos cambios tecnológicos de la industria alimentaria, las mayores exigencias de alimentos inocuos y saludables planteadas por los consumidores y el desafío de transformar a Chile en una potencia alimentaria. También se formula teniendo presente las principales tendencias mundiales en el control de los alimentos y las recomendaciones de organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Comisión del Codex Alimentarius.

Los indicadores de salud pública y los asociados a las enfermedades de transmisión por alimentos son de los mejores de América Latina y en algunos casos se acercan a los de los países desarrollados. En la actualidad la inocuidad de los alimentos es entendida y asumida como un tema prioritario de la salud pública. La normativa sobre la calidad sanitaria de los alimentos ha ido armonizándose con los estándares internacionales, la vigilancia sanitaria y epidemiológica en relación a los alimentos está permanentemente perfeccionándose y la industria alimentaria ha demostrado gran capacidad para dar cuenta de los distintos desafíos en el ámbito de la higiene y control de los alimentos. Todos estos logros han permitido ir construyendo una mayor confianza de los consumidores en nuestro sistema nacional de inocuidad y en nuestra oferta de alimentos. Una prueba de ello es el significativo aumento de estas exportaciones a los más variados mercados del mundo.

El incremento del comercio internacional de alimentos y la utilización de nuevas tecnologías en la producción, elaboración y distribución de ellos

presentan nuevas y más diversas oportunidades vinculadas al consumo pero también nuevos desafíos para las políticas, la institucionalidad pública y la industria alimentaria. Fruto del desarrollo económico y social de nuestro país nos encontramos en una situación de rápida transición en los problemas nutricionales, observándose un aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles que coexisten con algunas enfermedades por déficit en sectores vulnerables de la población. Tales desafíos nos obligan a resolver los más importantes déficit de nuestro sistema de inocuidad de los alimentos como es la debilidad del proceso de evaluación de riesgos, la insuficiente coordinación de las distintas instituciones con competencias en el ámbito de la calidad sanitaria de los alimentos y el aún restringido uso de los sistemas de autocontrol basados en enfoques preventivos de la gestión de riesgos. Los nuevos contextos nacionales e internacionales nos exigen, entonces, dar mayor articulación y coherencia a la política, a la institucionalidad y a los programas de control e higiene de los alimentos.

La evidencia internacional enseña, al igual que nuestra propia experiencia, que el éxito de una política como la definida requiere sustentarse en una activa colaboración público – privada y en la participación activa de las Universidades y de los consumidores. Así, los distintos actores de las cadenas de producción son los responsables principales de proporcionar alimentos inocuos y aptos para el consumo, desarrollando los mecanismos de prevención y control que le permitan cumplir las regulaciones y requerimientos de los distintos mercados. El Estado, a través de las instituciones competentes, es responsable de generar y actualizar el marco regulatorio así como de controlar su cumplimiento a través de adecuados sistemas de auditorías y fiscalización, garantizando que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo humano. Los consumidores deben asumir, por su parte, que ellos también tienen un rol y que su responsabilidad es informarse adecuadamente y aplicar las medidas de higiene y manipulación idóneas de tal forma de beneficiarse de las bondades de productos inocuos y saludables.





Esta política constituye el marco de acción a partir del cual se desarrollará un moderno e integrado sistema nacional para la inocuidad de los alimentos, estableciéndose explícitamente los objetivos, lineamientos estratégicos y las prioridades que el país tiene en este ámbito. Ella posibilitará una acción más coherente, eficiente y participativa así como un desempeño más articulado e integrado de los distintos actores, tanto públicos como privados. Este es el marco, además, a partir del cual se ampliarán y mejorarán las capacidades humanas, institucionales y de infraestructura necesarias para responder con más eficacia y rapidez a los nuevos desafíos del sector alimentario; consolidándose la confianza de los consumidores nacionales y externos en nuestros alimentos.

## II.- ANTECEDENTES

El Codex Alimentarius define la inocuidad como “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. En el contexto de la política que presentamos en este documento debe entenderse que cuando hablamos de inocuidad de los alimentos incorporamos la inocuidad y calidad nutricional de ellos, haciéndose referencia a todos los peligros, sean crónicos o agudos, que pueden hacer que los alimentos sean nocivos y no aptos para la salud de las personas.

Durante la última década el mundo ha enfrentado un conjunto de crisis alimentarias, provocadas por la contaminación de los alimentos. Los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos se han multiplicado y los costos económicos, sociales y comerciales asociados a la prevención y control de ellas han aumentado. A pesar del mayor conocimiento

y desarrollo tecnológico disponible nuevos peligros vinculados a los alimentos emergen cada cierto tiempo, los que son percibidos rápidamente por consumidores más informados y exigentes. Estas crisis, en sociedades que en general mejoran sus ingresos y dan mayor centralidad a la salud preventiva, han repositionado en las agendas, nacional e internacional, la preocupación por la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos.

En el ámbito internacional se ha fortalecido el rol de la Comisión del Codex Alimentarius como coordinador de las normas alimentarias en el plano internacional y como referente técnico de la Organización Mundial del Comercio (OMC); se han promovido los sistemas preventivos y de autocontrol para que la industria gestione de mejor forma los riesgos de los alimentos; se ha desarrollado el enfoque integrado “de la producción primaria a la mesa” para dar cuenta de la necesidad de introducir en toda la cadena de producción la responsabilidad de la inocuidad y tener respuestas más rápidas en la eventualidad de crisis alimentarias; y muchos países han emprendido importantes reformas a sus sectores públicos para garantizar más adecuadamente la salud y los derechos de los consumidores. Complementariamente, la Organización Mundial del Comercio ha incorporado este tema desarrollando los criterios para que los estándares de inocuidad que se utilicen no se constituyan en obstáculos al comercio internacional.

En nuestro país la inocuidad de los alimentos también ha ido adquiriendo una renovada importancia en la agenda de las políticas públicas, producto de una mayor exigencia de la sociedad y producto del desafío de dar mayor competitividad a las exportaciones de alimentos. En esta perspectiva, se ha ido actualizando el Reglamento Sanitario de los Alimentos; fortaleciendo los programas de higiene y control; perfeccionando los procesos de inspección y certificación de las exportaciones; ampliando los mecanismos de participación de los distintos actores; desarrollando los mecanismos de aseguramiento de la calidad y los sistemas de trazabilidad; fortaleciendo las capacidades analíticas de los laboratorios; e incorporando crecientemente el enfoque integrado de





las cadenas de producción sustentado en el análisis de riesgo. Muchos de estos mejoramientos, que han significado avances significativos, han contado con la valiosa cooperación internacional, especialmente de Japón, Unión Europea, Estados Unidos y Canadá.

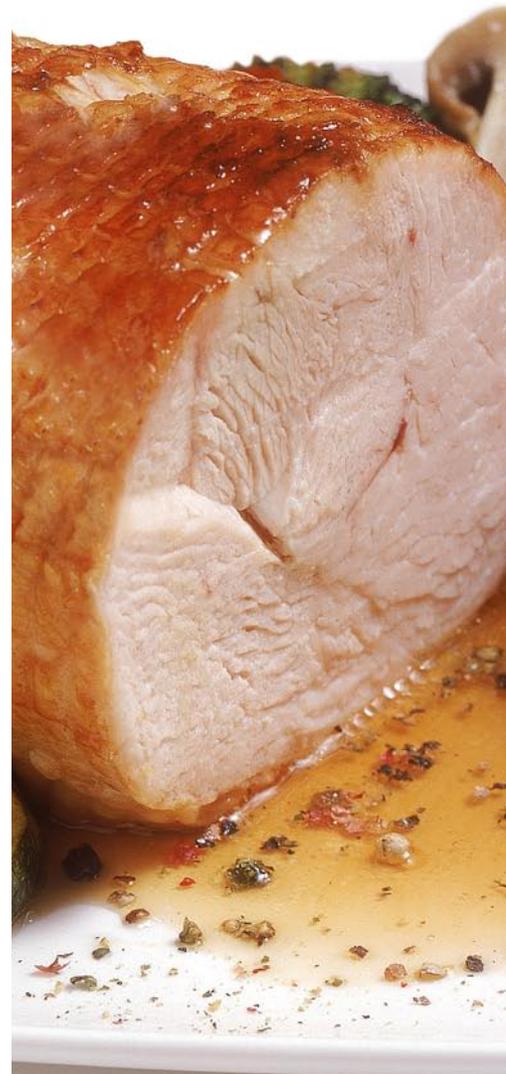
Dos hitos importantes en esta senda los constituyen la creación de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos durante el año 2005 y la modificación del artículo 69 del Reglamento Sanitario de los Alimentos durante el año 2006 que regula la incorporación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en los establecimientos de alimentos. En relación a la Agencia, ella tiene como objetivos asesorar al Presidente de la República en la formulación y ejecución de las políticas para mejorar la calidad sanitaria de los alimentos, desarrollar un sistema nacional de inocuidad alimentaria y mejorar la coordinación entre los organismos con competencias en el tema. En relación al cambio del Reglamento Sanitario de los Alimentos, este tiene por objeto regular el uso del análisis de peligros y de puntos críticos de control en las empresas de alimentos con orientación al mercado interno, consolidando la tendencia que ya había sido desarrollada por las empresas más dinámicas y aquellas orientadas a los mercados de exportación.

Pero, estos avances no son suficientes para un país que está en los 14.600 dólares per cápita de ingresos y que proyecta exportar alrededor de los 20.000 millones de dólares en alimentos al año 2015; tampoco para uno que tiene de los mejores indicadores de salud de América Latina y en que sus consumidores empiezan a exigir que se respeten en plenitud sus derechos vinculados a una alimentación segura y saludable. En esta perspectiva se deben profundizar los avances, enfrentando y superando los principales déficit presentes en el sistema de inocuidad de los alimentos como las debilidades en el proceso de evaluación de riesgos; el aún restringido uso del enfoque preventivo y de autocontrol; la insuficiente investigación e innovación; los rezagos en la formación de los recursos humanos; y la falta de consolidación de los mecanismos de gestión de emergencias alimentarias. También, se presentan debilidades en el ámbito institucional, constatándose una insuficiente articulación e integración

de las distintas instituciones y acciones que son parte de la política de inocuidad.

El país puede y debe optar por un sistema nacional de inocuidad de los alimentos moderno, eficiente e integrado que esté en condiciones, por una parte, de asumir la tarea de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores y, por otra, de asumir el desafío de aumentar la competitividad de las actividades económicas que producen alimentos. Ello requiere, entre otras cosas, disponer de una política nacional con objetivos claros y una institucionalidad pública con capacidad de conducción y de anticipación. La experiencia mundial indica que, independiente de las formas concretas que se les dé a los arreglos institucionales que se implementen en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, de si se apuesta por un sistema de organismo único o de organismos múltiples, los elementos más relevantes para avanzar en un sistema nacional moderno y eficiente son la definición de quién conduce el sistema en su conjunto, el establecimiento de principios y criterios operativos comunes para las distintas instituciones y actores que se desempeñan en el ámbito de la inocuidad y los objetivos de la política.

La presente política apuesta por un sistema nacional de inocuidad de los alimentos integrado, en que la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos asume un rol de coordinación y articulación. La presencia en el Consejo de esta Agencia de los Ministerios de Salud, de Agricultura, de Economía, de Relaciones Exteriores y de la Presidencia favorece y facilita el ejercicio de dicho rol. También propone resolver algunos vacíos y duplicidades en ciertas atribuciones y avanzar más decididamente en la modernización de las instituciones directamente involucradas en el control de los alimentos. En cuanto a la organización del análisis de riesgos, se apuesta que sea la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos la que realice la evaluación de los riesgos a través de un Comité Científico y que sea el Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero, el Servicio Nacional de Pesca y la propia Agencia los que realizan la gestión y comunicación de ellos, avanzándose de esta manera en dar mayor solidez al sistema de inocuidad de los alimentos del país.



### III.- PRINCIPIOS DE LA POLÍTICA

Los principios orientadores de una política son la base sobre la cual se construye su sistema de objetivos, lineamientos estratégicos y acciones. La política de inocuidad de los alimentos se sustenta en los siguientes cinco principios:

#### 1.- El derecho a la protección de la salud y a una alimentación inocua y saludable.

La disponibilidad y acceso a alimentos inocuos y saludables mejora la salud y constituye un derecho de las personas. La inocuidad de los alimentos es una función esencial de la salud pública, la que debe ser fortalecida conforme aumentan los peligros asociados a la alimentación. El Estado debe adoptar todas las medidas que correspondan para garantizar que los alimentos, ya sean de producción local o importados, sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano, teniendo en cuenta el perfil epidemiológico y cultural de la población.

#### 2.- Búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable.

La inocuidad es el atributo básico de cualquier alimento y por lo tanto su logro es una exigencia de la competitividad. La protección de los alimentos sólo es efectiva si todos los actores de la cadena alimentaria, del productor primario hasta el consumidor, actúan en forma integrada y los sistemas de control de los alimentos tienen en cuenta todas las fases de ella. La industria alimentaria es la responsable primera de la producción, elaboración y comercialización de alimentos que sean inocuos, saludables y aptos para el consumo humano. El Estado debe efectuar las regulaciones y fiscalizaciones que aseguren alimentos con estas características.

#### 3.- Garantía de transparencia y participación.

Un requisito de la confianza de los consumidores en el sistema nacional



de inocuidad de los alimentos es la transparencia y la participación. Los consumidores están cada vez más atentos y concientes de los eventuales peligros de una alimentación inadecuada y exigen transparencia y participación en el manejo de la política alimentaria, muy especialmente en el proceso de análisis de riesgos. Esta política nacional garantizará que ellos, al igual que los distintos actores de la cadena alimentaria, dispongan de adecuados y expeditos mecanismos de participación y cuenten con información oportuna, de fácil acceso y comprensión, confiable y fidedigna.

#### **4.- Decisiones basadas en información y evidencia científica.**

En los tiempos actuales, el análisis de riesgos debe ser la base de la política y del sistema de inocuidad de los alimentos. Los procesos de toma de decisiones en materias de regulación así como el conjunto de las medidas implementadas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en sólidos antecedentes científicos. El sistema nacional de inocuidad de los alimentos garantizará que la evaluación de los riesgos se realice de manera objetiva, transparente e independiente.

#### **5.- Cumplimiento de las obligaciones en el ámbito internacional.**

El sistema de inocuidad de los alimentos, especialmente sus aspectos regulatorios, debe dar cuenta de las distintas obligaciones internacionales que tiene el país de tal forma de asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional y al mismo tiempo favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial. Al respecto muy relevantes son el Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - gestionadas a través de la Comisión Nacional Coordinadora en materias sanitarias y fitosanitarias- y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, y la importancia que reviste para ambos la Comisión del Codex Alimentarius.





## IV.- PROPÓSITO DE LA POLÍTICA

**Velar por la inocuidad de los alimentos producidos, elaborados y comercializados en el país con el fin de resguardar la protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores además de favorecer el desarrollo competitivo y exportador de la industria de los alimentos. Esto a través de un moderno, integrado, eficiente y transparente sistema nacional de inocuidad de los alimentos.**

## V.- OBJETIVOS

El logro de este propósito requiere trabajar simultánea y coordinadamente en un conjunto de objetivos que den debida cuenta de las principales debilidades y fortalezas del sistema nacional de inocuidad de los alimentos y de los principales desafíos del país en este ámbito. Los objetivos planteados son los siguientes:

- 1.- Perfeccionar el marco regulatorio haciéndolo más consistente con el objetivo de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores.
- 2.- Fortalecer las capacidades científicas y tecnológicas necesarias para hacer más consistentes y eficiente la evaluación y gestión de los riesgos alimentarios.
- 3.- Modificar los sistemas de control y vigilancia de los alimentos de tal forma que sean más preventivos e integrados y con mayor capacidad de respuesta ante crisis alimentarias.

- 4.- Favorecer el comercio internacional perfeccionando los procesos de control y certificación de las exportaciones y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos.
- 5.- Promover en la industria alimentaria, en todos sus eslabones, prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de fiscalización, control y vigilancia que el Estado debe ejecutar.
- 6.- Desarrollar un marco institucional que facilite y promueva la coordinación y la complementación de las entidades públicas y abra espacios de participación a los consumidores y a todos los actores de la cadena alimentaria.

## VI.- LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS Y LÍNEAS DE ACCIÓN

En este capítulo se presenta el conjunto de objetivos de la política con sus respectivos lineamientos estratégicos y líneas de acciones.

### 1.- Marco regulatorio.

En relación al objetivo 1, “Perfeccionar el marco regulatorio haciéndolo más consistente con el objetivo de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores”, se desarrollarán dos lineamientos estratégicos:

- 1.1.- Contar con un marco regulatorio armonizado o equivalente con las normas internacionales del Codex Alimentarius.





1.2.- Fortalecer la presencia de Chile en instancias internacionales.

**1.1.- Contar con un marco regulatorio armonizado o equivalente con las normas internacionales del Codex Alimentarius.**

El marco regulatorio es uno de los principales instrumentos de la gestión de los riesgos alimentarios. Este marco debiera dar cuenta de los avances en el desarrollo económico del país, de los cambios tecnológicos de la industria alimentaria y de las decisiones de la sociedad en cuanto al nivel deseado de protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores. En este contexto, el Reglamento Sanitario de los Alimentos está en constante revisión y actualización siguiendo las recomendaciones y estándares del Codex Alimentarius.

**Líneas de acción**

**a) Mantener actualizadas las normativas de inocuidad con respecto al Codex Alimentarius, en los casos que corresponda.**

En forma periódica se realizarán evaluaciones del estado de situación del Reglamento Sanitario de los Alimentos identificando las brechas de estándares de inocuidad en relación al Codex Alimentarius, en aquellos casos en que esto corresponda. Esta acción será realizada por el Ministerio de Salud.

**b) Realizar una revisión de la legislación nacional a fin de analizar si está dando debidamente cuenta de los fraudes alimentarios.**

Se estudiará la posibilidad de establecer tipos penales específicos que sancionen los fraudes alimentarios, ya sea en las etapas de producción, transformación, comercialización o exportación de productos alimenticios.

## 1.2.- Fortalecer la presencia de Chile en instancias internacionales.

Atendida la creciente importancia de la inocuidad de los alimentos en las agendas nacionales e internacional, ha ido aumentando la relevancia de los organismos multilaterales relacionados a este ámbito, especialmente de la Comisión del Codex Alimentarius en la elaboración de normas internacionales sobre los alimentos. Si Chile quiere influir en las decisiones que allí se tomen y que los estándares y recomendaciones sean más acordes a nuestra realidad y nivel de desarrollo, resulta necesario fortalecer su participación en las distintas instancias internacionales relacionadas al tema de la inocuidad de los alimentos, preferentemente en la Comisión del Codex Alimentarius.

### Líneas de acción

#### a) *Dar mayor relevancia al trabajo del Comité Nacional del Codex Alimentarius.*

Este Comité viene trabajando desde 1997 con el propósito de estructurar posiciones nacionales en temas prioritarios para el país. A su trabajo debe dársele una mayor relevancia y respaldo institucional, incorporando la opinión de todos los actores involucrados en el tema de la inocuidad de los alimentos.

#### b) *Robustecer la participación chilena en el Codex Alimentarius.*

Se fortalecerá la estrategia chilena de presencia y participación en la Comisión del Codex Alimentarius y en los Comités que son de interés nacional. En este contexto se actuará más activa y sistemáticamente en el seguimiento del proceso normativo en todas sus etapas, generando los acuerdos internos y externos que se requieran.

## 2.- Capacidades científicas y tecnológicas.

El objetivo 2, “Fortalecer las capacidades científicas y tecnológicas necesarias para hacer más consistente y eficiente la evaluación y gestión





de los riesgos alimentarios”, se llevará a cabo a través de tres lineamientos estratégicos:

2.1.- Aumentar y mejorar las capacidades de los recursos humanos.

2.2.- Robustecer la investigación y la innovación.

2.3.- Fortalecer la capacidad analítica de la red de laboratorios.

### **2.1.- Aumentar y mejorar las capacidades de los recursos humanos.**

La mayor centralidad que cada vez tiene el análisis de los riesgos en la gestión de los sistemas de inocuidad de los alimentos así como las nuevas exigencias que representa el cambio del sistema de control de los alimentos desde uno prescriptivo a otro que pone el énfasis en la prevención y en el autocontrol requieren nuevas capacidades en todos los actores que intervienen en el tema de la calidad sanitaria de los alimentos. Si Chile ha decidido fortalecer y modernizar su sistema nacional de inocuidad de los alimentos precisa dar un salto cualitativo en la formación de sus recursos humanos.

#### **Líneas de acción**

##### **a) *Desarrollar programas permanentes de capacitación.***

El Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Servicio Nacional de Pesca intensificarán las iniciativas de capacitación de su personal técnico y profesional que trabaja en las áreas de inocuidad de los alimentos. Complementariamente la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos evaluará las necesidades y definirá las prioridades para programas de formación integrales.

##### **b) *Apoyar la formación de postítulos y post-gradados.***

El país ha estado ampliando sostenidamente la formación técnica y de pre-grado en temas relacionados a los alimentos. En el próximo tiempo

se realizará un esfuerzo especial para apoyar la formación de magister y doctorados, preferentemente en el ámbito de la evaluación de riesgos alimentarios. Esta acción será coordinada por la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

## **2.2.- Robustecer la investigación y la innovación.**

La pertinencia y eficacia de las distintas iniciativas realizadas en el ámbito del control de los alimentos dependen en gran medida de los conocimientos científicos y de los desarrollos tecnológicos disponibles. Muchos de éstos pueden obtenerse desde el exterior pero otros necesariamente deben generarse en el país. En esta perspectiva es imprescindible mejorar las iniciativas destinadas a la investigación e innovación en las distintas áreas de la inocuidad de los alimentos e incrementar los recursos públicos y privados para ello. Los mayores recursos disponibles producto de la aplicación del royalty a la minería así como la amplia oferta de instrumentos públicos para apoyar la investigación e innovación son un buen escenario para que ello ocurra.

### **Líneas de acción**

#### **a) Definir agenda de investigación e innovación.**

La Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos en conjunto con los actores públicos, privados, académicos y tecnológicos definirán las principales apuestas estratégicas y temas prioritarios de la investigación e innovación en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

#### **b) Favorecer la incorporación de los temas de inocuidad en las Agencias que financian Investigación, Desarrollo e Innovación (I+D+I).**

A partir de la agenda definida en el punto anterior se promoverá la incorporación y ampliación del tema de inocuidad en los programas de las agencias que financian I+D+I.





c) ***Fomentar la constitución de consorcios tecnológicos.***

Innova Chile y el Fondo de Innovación Agraria fomentarán la articulación de consorcios entre empresas privadas y centros tecnológicos con el objeto de gestionar investigación e innovación en ámbitos específicos de mejoramiento de la inocuidad de los alimentos.

**2.3.- Fortalecer la capacidad analítica de la red de laboratorios.**

La gestión de la vigilancia y control de los alimentos requiere de una red nacional de laboratorios de análisis, de laboratorios de referencia y de centros metrológicos capaces de garantizar exactitud y fiabilidad. En los últimos años el país ha estado haciendo un significativo esfuerzo en mejorar equipos, métodos analíticos y recursos humanos para responder a las mayores exigencias tanto de los mercados externos como internos. Estos esfuerzos, sin embargo, no han sido lo suficientemente articulados de tal forma de optimizarlos a través de una mayor coordinación y complementación. Se avanzará en la constitución de un sistema integrado de laboratorios bromatológicos.

**Líneas de acción**

a) ***Articular el sistema nacional de referencia.***

Se constituirá y desarrollará el sistema nacional de laboratorios de referencia. Este sistema estará compuesto por laboratorios de referencia, centros metrológicos y el Instituto Nacional de Normalización. La articulación de este sistema será coordinada por la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

b) ***Impulsar la implementación de metodologías analíticas en ámbitos emergentes.***

En los próximos años se incorporarán en los análisis regulares del sistema de laboratorios metodologías analíticas en patógenos emergentes, en residuos de medicamentos de uso veterinario, en residuos de plaguicidas, en residuos de metales pesados, análisis de radioactividad, micotoxinas, y en dioxinas.

### 3.- Sistema de control y vigilancia.

En cuanto al objetivo 3, “Modernizar los sistemas de control y vigilancia de los alimentos de tal forma que sean más preventivos e integrados y con mayor capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias”, se conseguirá a partir de los cuatro lineamientos estratégicos que se señalan a continuación.

3.1.- Ampliar y consolidar las prácticas y mecanismos de autocontrol de los peligros alimentarios.

3.2.- Mejorar los programas de control e higiene de los alimentos.

3.3.- Desarrollar un sistema de información de inocuidad integrado, consistente y eficaz.

3.4.- Modernizar la gestión de emergencias alimentarias.

#### **3.1.- Ampliar y consolidar las prácticas y mecanismo de autocontrol de los peligros alimentarios.**

Existe acuerdo en que la calidad sanitaria de los alimentos puede ser mejor garantizada cuando la industria alimentaria incorpora sistemas de aseguramiento de la calidad e implementa herramientas modernas de autocontrol. Las empresas orientadas a las exportaciones de alimentos así como las más dinámicas orientadas a los mercados internos ya cuentan con sistemas de control de calidad preventivos. No ocurre lo mismo en las pequeñas y medianas empresas, las que presentan rezagos en este ámbito debido al alto costo y complejidad para la incorporación de estas estrategias preventivas. En esta perspectiva, entonces, se hace necesario ampliar el enfoque preventivo y de autocontrol a todas las empresas de la industria de los alimentos.





### Líneas de acción

**a) Apoyar la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en las empresas de alimentos.**

De manera gradual y sostenida, se implementará la Resolución Exenta N° 187 del Ministerio de Salud que regula la incorporación del Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos en establecimientos de alimentos.

**b) Actualizar las modalidades de inspección de las empresas de alimentos.**

La ampliación de las prácticas y mecanismos de autocontrol requiere la actualización de los sistemas de inspección utilizados por el Ministerio de Salud, enfatizándose el examen de los sistemas de control de las empresas de alimentos. Esta modalidad reemplazará a aquella centrada en el examen de los productos.

**c) Rediseñar programas de fiscalización de la cadena alimentaria.**

El Ministerio de Salud rediseñará los programas de fiscalización en función de los riesgos que tienen los alimentos en los distintos eslabones de la cadena de producción y comercialización.

### 3.2.- Mejorar los programas de control e higiene de los alimentos.

Actualmente el Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Servicio Nacional de Pesca implementan un conjunto de iniciativas de vigilancia y control de la calidad microbiológica, química y parasitológica. El primero en alimentos con destino al mercado interno y los segundos en productos alimenticios de exportación. Se desarrollarán las articulaciones y complementaciones necesarias entre estas instituciones y se dará cuenta de temas emergentes. También se promoverán las coordinaciones con otras instituciones públicas que cumplen funciones de fiscalización en el ámbito laboral y medioambiental.

## Líneas de acción

**a) *Coordinar los Programas de Control de Residuos de Alimentos Pecuarios e hidrobiológicos.***

El Ministerio de Salud, el SAG y SERNAPESCA desarrollarán un programa de control de residuos de medicamentos de uso veterinario para los productos pecuarios de consumo interno. Esta iniciativa viene a complementar los programas de control de residuos que actualmente realiza el SAG para los alimentos de exportación.

**b) *Coordinar los Programas de Control de Residuos de Plaguicidas en Productos Vegetales.***

Se coordinarán los actuales Programas de Control de Plaguicidas en productos vegetales, tanto de destino externo como nacional. Ello será realizado por el Ministerio de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero.

**c) *Integrar los programas de control de toxinas marinas.***

Se perfeccionarán e institucionalizarán los acuerdos existentes entre el Ministerio de Salud y el Servicio Nacional de Pesca de tal forma de fortalecer la coordinación y complementación de las iniciativas que ambas instituciones llevan a cabo en el ámbito del control de las toxinas marinas.

**d) *Implementar programa conjunto de control de patógenos transmitidos por alimentos.***

El Ministerio de Salud, el Servicio Nacional de Pesca y el Servicio Agrícola y Ganadero perfeccionarán y avanzarán en la articulación de sus acciones en el ámbito del control de patógenos transmitidos por los alimentos.





### **3.3.- Desarrollar un sistema de información de inocuidad integrado, consistente y eficaz.**

Un sistema nacional de inocuidad moderno y eficaz exige una supervisión permanente de los alimentos y un análisis continuo de los vínculos existentes entre la contaminación alimentaria y las enfermedades transmitidas por los alimentos. Para ello se requiere, entre otras cosas, un sistema de información que integre las distintas fuentes de datos de tal forma que permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos y la toma de decisiones en función de los reales riesgos alimentarios.

#### **Líneas de acción**

Compatibilizar los distintos sistemas de información institucionales. Las instituciones que trabajan en el ámbito de la calidad sanitaria de los alimentos han ido construyendo sistemas de información que no siempre son compatibles. La Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos impulsará y gestionará los recursos necesarios para el logro de esta línea de acción.

### **3.4.- Modernizar la gestión de alertas alimentarias.**

El conjunto de crisis alimentarias que ha conocido el mundo desde la segunda mitad de los años '90 ha hecho evidente la necesidad que los países estén preparados para enfrentar situaciones de alertas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. El riesgo cero no existe, por lo tanto el propósito debe ser reducir al máximo la probabilidad de ocurrencia de estos eventos. Si éstos se producen deben existir las capacidades de respuesta para resolverlos rápidamente, con los menores daños y costos posibles. Se requiere desarrollar un sistema de alerta integrado, con procedimientos y roles institucionales claros y con un adecuado sistema de información.

## Líneas de acción

### a) **Desarrollar un sistema integrado de gestión de alertas alimentarias.**

Se modernizará y fortalecerá el sistema nacional de gestión de emergencias alimentarias. Para ello se generará un sistema único e integrado con participación de los actores públicos y privados involucrados en el tema de la inocuidad de los alimentos. La institución responsable de articular el desarrollo de este sistema será la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

### b) **Perfeccionar el sistema de manejo de alertas vinculado a las exportaciones de alimentos a la Unión Europea.**

Bajo la coordinación de la DIRECON se implementará el proyecto que mejora las capacidades de respuesta a las alertas alimentarias provocadas por eventuales rechazos a las exportaciones de alimentos a los países de la Unión Europea.

## 4.- Importaciones y exportaciones de alimentos.

En relación al objetivo 4, “Favorecer el comercio internacional perfeccionando los procesos de control y certificación de las exportaciones y actualizando los procedimientos de autorización de las importaciones de alimentos”, se desarrollará a través de los siguientes dos lineamientos estratégicos:

4.1.- Mejorar los procedimientos de autorización de importación de alimentos.

4.2.- Perfeccionar los procesos de control y certificación de la inocuidad de los productos alimenticios de exportación.

### 4.1.- Mejorar los procedimientos de autorización de importación de los alimentos.





El sistema nacional de inocuidad de los alimentos debe garantizar que tanto los productos generados internamente como los importados sean inocuos. Dada la importancia de los alimentos de origen externo que se consumen en el país, un aspecto relevante del sistema es la autorización de la importación de ellos. Actualmente esta autorización tiene como procedimiento principal el control en frontera mediante la vigilancia y el muestreo, no habiéndose incorporado todavía procedimientos de reconocimientos de los sistemas sanitarios y de los establecimientos de los países proveedores. Es preciso actualizar y modernizar los procedimientos de autorización de tal forma de aumentar los niveles de confianza y seguridad de los alimentos importados.

### Líneas de acción

Perfeccionar el control de alimentos importados. El Ministerio de Salud avanzará en la estandarización y aplicación de procedimientos de control de los alimentos importados con un enfoque basado en el reconocimiento de los sistemas sanitarios.

#### **4.2.- Perfeccionar los procesos de control y certificación de la inocuidad de los productos alimenticios de exportación.**

En las últimas décadas Chile ha ido ganando un interesante posicionamiento como país exportador de alimentos serio y confiable. Las proyecciones de exportaciones para los próximos años indican que se ejercerá un creciente liderazgo alimentario, lo que exige fortalecer los procesos de control y certificación de la inocuidad de los alimentos que se exporten, para hacerlos más seguros y eficientes. Estos procesos están bastante consolidados en los productos agrícolas y pesqueros y en el caso de los productos pecuarios éstos se han estado desarrollando en los últimos cinco años. La actualización y mejoramiento de los procesos de control y certificación es un desafío permanente.

## Líneas de acción

**a) Definir un estándar mínimo de inocuidad de exportación.**

Para proteger e incrementar el posicionamiento y reputación de nuestras exportaciones de alimentos se definirá un estándar mínimo de inocuidad que deberán cumplir todos los productos alimenticios de exportación, independientemente de las menores exigencias que puedan poner algunos mercados.

**b) Evaluar la alternativa de hacer obligatoria la certificación de las exportaciones de alimentos.**

En la actualidad la certificación de inocuidad de los alimentos sólo se realiza para los productos cuyos mercados de destino así lo exigen. Se analizará la posibilidad de hacer obligatoria la certificación en este ámbito. La institución responsable de esta acción será la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

**c) Precisar las competencias institucionales en el control, inspección y certificación de la inocuidad de los alimentos de exportación.**

Se dará el suficiente respaldo jurídico a las funciones de control, inspección y certificación de las exportaciones que realiza SERNAPESCA y el SAG. En relación a este último Servicio se analizará el otorgarle estas atribuciones para que cumpla tales tareas en los productos agrícolas y pecuarios, tanto primarios como elaborados.

**d) Avanzar en la implementación de la certificación electrónica de las exportaciones.**

El SAG y SERNAPESCA ampliarán la certificación electrónica de las exportaciones, dando mayor seguridad respecto a la certificación de alimentos que realizan.





## **5.- Industria alimentaria y prácticas de autocontrol.**

El objetivo 5, “Promover en la industria alimentaria, en todos sus eslabones, prácticas de autocontrol, basados en la prevención y control de los riesgos, y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de fiscalización, control y vigilancia que el Estado debe ejecutar”, se desarrollará en dos lineamientos estratégicos:

5.1.- Propiciar la ampliación de las capacidades técnicas y operativas de las empresas de alimentos en los ámbitos de la inocuidad.

5.2.- Perfeccionar y ampliar los instrumentos de fomento para las pequeñas y medianas empresas.

### **5.1.- Propiciar la ampliación de las capacidades técnicas y operativas de las empresas en los ámbitos de la inocuidad.**

La modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos en orden a hacer obligatoria la utilización de sistemas de control preventivo de los riesgos en los alimentos es un avance sustantivo para el desarrollo competitivo de la industria alimentaria y para el ejercicio del autocontrol en la producción y elaboración de sus productos. Se promueve así la utilización masiva de herramientas modernas para el control de los alimentos y se favorece el desarrollo de la trazabilidad, elementos indispensables para garantizar alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano y para consolidar la confianza existente en nuestros alimentos. Por la magnitud del cambio que la implementación de tal modificación significa, las empresas, principalmente las pequeñas y medianas, requieren información y ampliar sus capacidades técnicas y operativas.

## Líneas de acción

**a) *Difundir e impulsar la aplicación de la Resolución Exenta N° 187, de 2008, del Ministerio de Salud, referida a los sistemas de control preventivo.***

Se llevará a cabo un programa nacional de difusión de los cambios al sistema de control de los alimentos de tal forma que las pequeñas y medianas empresas cuenten con toda la información necesaria. Este programa estará a cargo del Ministerio de Salud en conjunto con el sector privado y las instituciones que cuentan con instrumentos de fomentos en el área de la calidad.

**b) *Intensificar el uso de los instrumentos del SENCE.***

En forma complementaria al programa de difusión, se promoverá la mayor utilización por parte de las pequeñas y medianas empresas de alimentos de los instrumentos de capacitación del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, específicamente de la franquicia tributaria y del Fondo de Capacitación.

### **5.2.- Perfeccionar y ampliar los instrumentos de fomento para las pequeñas y medianas empresas.**

La implementación de sistemas de autocontrol como las buenas prácticas agrícolas, las buenas prácticas de manufactura y el sistema de análisis de peligros y control de puntos críticos, representa esfuerzos financieros y tecnológicos que las medianas y pequeñas empresas no siempre están en condiciones de afrontar y solventar. Ello requerirá hacer un mayor esfuerzo de las instituciones de fomento para apoyar a las pequeñas y medianas empresas en la tarea de modernizar sus sistemas de control de los alimentos.





## Líneas de acción

**a) Ampliar los programas de fomento relacionados con el aseguramiento de la calidad.**

Se perfeccionarán y masificarán el Programa de Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas del INDAP; el Programa de Desarrollo de Proveedores y de Fomento a la Calidad de la CORFO; los Acuerdos de Producción Limpia del Consejo de Producción Limpia; y los instrumentos del Fondo de Fomento de la Pesca Artesanal.

**b) Diseñar e implementar un Programa de Buenas Prácticas de Distribución en las principales ferias mayoristas de alimentos.**

Se diseñará e implementará un programa de Buenas Prácticas de Distribución en las principales ferias mayoristas de alimentos del país. La institución responsable de coordinar esta acción será la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

## 6.- Institucionalidad pública y participación.

Finalmente el objetivo 6, “Desarrollar un marco institucional que facilite y promueva la coordinación y la complementación de las entidades públicas y abra espacios de participación a los consumidores y a todos los actores de la cadena alimentaria”, se conseguirá a través de los siguientes lineamientos estratégicos.

6.1.- Modernizar la institucionalidad pública relacionada con la inocuidad alimentaria.

6.2. Ampliar y mejorar los mecanismos de participación y de comunicación de los riesgos.

6.1.- Modernizar la institucionalidad pública relacionada con la inocuidad alimentaria.

El sistema nacional de inocuidad de los alimentos se estructura en base a diversas instituciones públicas que cuentan con una apreciable confianza de los consumidores, tanto de los mercados nacionales como de los mercados externos. Debido a las crecientes exigencias de los mercados internos y del aumento de las exportaciones, se han evidenciado algunas debilidades que es preciso resolver. Estas debilidades se relacionan principalmente con la insuficiente coordinación de las instituciones con competencias en el tema y con la duplicidad o vacíos en ciertas funciones.

### Líneas de acción

**a) Creación por Ley de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.**

La Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos se constituirá como Servicio Público, teniendo como tarea principal la articulación del conjunto del sistema nacional de inocuidad de los alimentos. La institución responsable de coordinar la preparación del Proyecto de Ley que la crea legislativamente será el Ministerio Secretaría General de la Presidencia.

**b) Constituir un Comité Científico de Evaluación de Riesgos de los Alimentos.**

En el ámbito del quehacer de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos, se constituirá un Comité Científico conformado por profesionales de reconocida competencia en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. Este comité coordinará los grupos de expertos e instituciones que realicen la evaluación de los riesgos alimentarios.

**c) Reforzar la modernización del MINSAL, SAG y SERNAPESCA.**

Las distintas instituciones que llevan a cabo acciones en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, especialmente el Ministerio de Salud, el Servicio Agrícola y Ganadero y el Servicio Nacional de Pesca, perfeccionarán sus programas de vigilancia, control y certificación buscando las necesarias complementaciones y coordinaciones y mejorando sus indicadores de gestión.





**d) *Integrar a la Agencia el trabajo del Comité Nacional del Codex Alimentarius.***

Este comité permite articular posiciones nacionales en aspectos relevantes para la regulación y el comercio internacional que se defienden en la Comisión del Codex Alimentarius. Por ello su quehacer será responsabilidad de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos.

**6.2.- Ampliar y mejorar los mecanismos de participación y de comunicación de los riesgos.**

La participación de los distintos actores involucrados e interesados en la inocuidad de los alimentos es indispensable para dar mayor eficiencia, transparencia y confiabilidad al sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Entendida la comunicación de los riesgos alimentarios como un intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgos, el fortalecimiento e institucionalización de la participación debiera entenderse en consecuencia como una forma de mejorar la comunicación de los riesgos.

**Líneas de acción**

**a) *Crear el Consejo Consultivo de la Agencia.***

Como parte de la organización de la Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos, se constituirá un Consejo Consultivo integrado por representantes del ámbito académico, científico, empresarial y de los consumidores. Esta instancia de participación deberá asesorar al Consejo Directivo y al Director Ejecutivo de la Agencia en las materias en las que se le requiera.

**b) *Institucionalizar las consultas públicas y la rendición de cuentas.***

Complementariamente a la constitución del Consejo Consultivo se fortalecerá un conjunto de prácticas y procedimientos que favorezcan la participación, como son las consultas públicas y la rendición de cuentas

de todas las instituciones con responsabilidades en el ámbito de la inocuidad de los alimentos.

**c) *Intensificar las campañas de información sobre los riesgos alimentarios.***

El Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación intensificarán las campañas de prevención de riesgos vinculados a la inocuidad y la calidad nutricional de los alimentos.

**d) *Fortalecer a las organizaciones de consumidores y su acción en el ámbito de la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.***

A partir de los instrumentos de fomento existentes, se apoyará el fortalecimiento de las organizaciones de consumidores y el desarrollo de los temas de inocuidad y calidad nutricional en ellas. La Agencia Chilena de Inocuidad de los Alimentos será la responsable de coordinar esta acción.





## AGRADECIMIENTOS

Es un honor agradecer la enorme y valiosa colaboración de tantas personas e instituciones que se comprometieron para sacar adelante este importante documento.

Debemos agradecer especialmente a las funcionarias y funcionarios que participaron activamente en la construcción de esta política en sus distintas fases de desarrollo, a los Ministerios de Agricultura, de Salud, Economía, Relaciones Exteriores, a través de su Dirección Económica, a todo el mundo académico, a las instituciones internacionales tales como la Organización de la Naciones Unidas para Agricultura y la Alimentación (FAO), el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), a los representantes de organizaciones de consumidores y de asociaciones empresariales de la producción primaria y elaborada de alimentos.

Sus contribuciones hicieron posible esta publicación, que permite clarificar los desafíos de la inocuidad en los próximos años.

Unidad de Diseño Fucoa, Ministerio de Agricultura

