
POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

MAYO 2025

**BORRADOR
CONSULTA
CIUDADANA**

**POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS**

Borrador consulta ciudadana

Mayo 2025

| | |
|---|----|
| PRESENTACIÓN..... | 4 |
| 1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO..... | 5 |
| 2. METODOLOGÍA DE TRABAJO..... | 6 |
| 3. GLOSARIO DE TÉRMINOS | 7 |
| 4. FIN Y PROPÓSITO DE LA POLÍTICA..... | 11 |
| 5. PRINCIPIOS | 11 |
| 1.- Salud de las personas: | 11 |
| 2.- Desarrollo sostenible: | 11 |
| 3.- Competitividad:..... | 11 |
| 4.- Participación y transparencia:..... | 11 |
| 5.- Equidad: | 12 |
| 6.- Enfoque de Género: | 12 |
| 7.- Evidencia científica:..... | 12 |
| 8.- Principio precautorio:..... | 12 |
| 9.- Coherencia regulatoria:..... | 12 |
| 10.- Responsabilidad: | 13 |
| 6. DIAGNÓSTICO..... | 14 |
| 6.1 MARCO REGULATORIO PARA EL CONTROL, VIGILANCIA Y CERTIFICACIÓN | 15 |
| 6.2 INSTITUCIONES Y PARTES INTERESADAS..... | 17 |
| 6.3 ÁREAS Y TEMAS TRANSVERSALES RELEVANTES | 26 |
| 7. OBJETIVOS Y LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS..... | 31 |
| 1. Crear un Sistema Nacional para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos en Chile..... | 31 |
| 2. Contar con un marco regulatorio e institucional que permita cumplir el objetivo de proteger la salud de las personas, respetar los derechos de los consumidores y colaborar para la competitividad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios. | 31 |
| 3. Mejorar los sistemas de control, vigilancia y fiscalización de los alimentos con un enfoque preventivo basado en riesgo. | 32 |
| 4. Fortalecer el control de la inocuidad y la certificación de exportaciones e importaciones de alimentos, facilitando el comercio internacional del país y la competitividad del sector..... | 32 |
| 5. Promover en el sector productivo buenas prácticas de inocuidad basadas en un enfoque preventivo de los riesgos alimentarios..... | 33 |
| 6. Promover una cultura de inocuidad alimentaria en el sector productivo e impulsar la promoción de la inocuidad de alimentos en la sociedad..... | 33 |
| 7. Fortalecer la formación y el desarrollo de las capacidades de los recursos humanos en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos..... | 34 |

| | |
|---|----|
| 8. Promover la investigación científica y el desarrollo de herramientas para enfrentar los desafíos del país en materias de inocuidad y calidad alimentaria. | 34 |
| 8. AGRADECIMIENTOS..... | 35 |
| 9. BIBLIOGRAFÍA..... | 36 |

POLÍTICA NACIONAL DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS 2025-2035

- Ministerio de Agricultura
- Ministerio de Salud
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo
- Ministerio de Relaciones Exteriores
- Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

EDITOR Diego José Varela Maino, Secretario Ejecutivo ACHIPIA

REDACCIÓN Y SISTEMATIZACIÓN

- Diego José Varela Maino, Secretario Ejecutivo ACHIPIA
- Victor Eduardo Rivera Díaz, Coordinador Asuntos Internacionales y Regulatorios ACHIPIA

EDICIÓN DE TEXTO Y ESTILO Eduardo Espinosa Pfister, Comunicaciones ACHIPIA

El contenido de esta publicación fue elaborado por el grupo interministerial conformado por:

- Paulina Chávez Despósito, Ministerio de Salud, MINSAL
- Marcelo Ulloa Bello, Ministerio de Salud, MINSAL
- David Guerra Maldonado, Servicio Agrícola y Ganadero, SAG
- Héctor Escobar Candia, Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, SERNAPESCA
- Daniela Parra Agüero, Servicio Nacional del Consumidor, SERNAC
- Eduardo Anderson Germain, Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, SUBPESCA
- Fernando Catalán Pino, Subsecretaría de Relaciones Exteriores, SUBREI
- Alex Chaparro, Subsecretaría de Relaciones Exteriores, SUBREI
- Lorena Lorca Ubilla, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA
- María Cristina Martínez Hernández, Instituto de Salud Pública de Chile, ISPCh
- Viviana Cachicas Cubillos, Instituto de Salud Pública de Chile, ISPCh

PRESENTACIÓN
EN CONSTRUCCION

BORRADOR CONSULTA CIUDADANA

1. INTRODUCCIÓN Y CONTEXTO

- 1 Chile, el 2005, tomó la decisión de modernizar su institucionalidad en las materias de inocuidad alimentaria a través de un Decreto emanado desde la Secretaría General de la Presidencia (1), que mandató, a través de un proyecto de ley, la creación y formalización de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, el que debía involucrar a las instituciones del Estado y a todas las partes interesadas en pos de la mejora de los estándares de inocuidad del país. Para darle conducción a este proceso se mandató la creación de una Comisión Asesora Presidencial denominada “Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria” (ACHIPIA), integrada por los organismos públicos vinculados a la promoción y resguardo de la inocuidad y calidad alimentaria, con la función de formular una Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, y coordinar su implementación en los planes, programas y demás medidas desarrolladas por los organismos públicos con competencia en la materia, sirviendo como entidad facilitadora entre éstos: el sector productivo, la comunidad científica y los consumidores.
- 2 Chile lanzó la primera Política de Inocuidad de los Alimentos el año 2009 (2) con un horizonte al 2015, la que fue luego revisada el año 2018 (3) incorporando el concepto de calidad, ya que el año 2011, esto fue incorporado al quehacer de la Agencia mediante mandado por Decreto de la Secretaría General de la Presidencia (4). Esta revisión se llevó a cabo en base al diálogo con actores institucionales públicos, privados, académicos y consumidores en talleres participativos y fue analizada en una proyección al 2030 a la luz de los nuevos desafíos y compromisos del país a nivel nacional e internacional, pero no fue formalizada.
- 3 Durante el año 2020, el Consejo de subsecretarios(as) de ACHIPIA mandató a la Agencia para que revisara y actualizara la Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, recogiendo los avances propuestos por la revisión anterior y buscando renovar o complementar sus contenidos a la luz de las nuevas tendencias, enfoques y temáticas en esta área surgidas en los últimos años, así como el impacto y las consecuencias de la pandemia mundial del COVID 19. Cabe destacar que este trabajo se desarrolló en un contexto de pandemia.
- 4 Para llevar a cabo esta tarea, se utilizó una metodología que permitió recoger lo avanzado, incorporando nuevos desafíos identificados y utilizando como principal insumo los hallazgos de la aplicación del instrumento “Desempeño, visión y estrategia” (DVE) del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) realizado el 2018 (5) que incluyó la realización y sistematización de 443 encuestas y un taller de visión común con instituciones nacionales relacionadas en la materia; También, se constituyó un Comité Estratégico formado por representantes de la industria (Chilealimentos y AB Chile), un representante del Consejo Científico, y consultores externos de IICA y FAO; así como la consulta a los órganos del Estado que conforman ACHIPIA.
- 5 En este proceso, se determinó la necesidad de fortalecer la Política en aspectos tales como, el reconocimiento de una mirada sistémica que permitiera una visión integral y holística que incorporara aspectos relacionados con el enfoque de “Una Salud” para determinar su relación con otras políticas

sectoriales (salud animal, salud vegetal y medio ambiente), así como revisar determinantes de los riesgos alimentarios vinculados a nuevos desafíos como el cambio climático. Además, se analizó la incorporación del enfoque territorial para abordar la presentación de los riesgos y la aplicación de medidas locales, así como la incorporación del enfoque de género y determinantes socioculturales relacionadas a la inocuidad. También la utilización del procedimiento de análisis del riesgo en alimentos para fortalecer la inocuidad de los alimentos permitiendo establecer un nivel adecuado de protección al consumidor, basado en información técnica y científica relevante.

- 6 En mayo del año 2022, el Consejo de Subsecretarios(as) de ACHIPIA mandató a concluir esta actualización. Para este nuevo proceso se comenzó con un trabajo bilateral entre ACHIPIA y cada sector con competencias en la materia, posteriormente, decidiéndose crear un grupo de revisión técnico compuesto por ACHIPIA, Ministerio de Salud (MINSAL), Instituto de Salud Pública (ISPCh), Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA), Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (SUBPESCA), Subsecretaría de Acuerdos Económicos Internacionales (SUBREI) y el Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC), el cual tuvo como base para su trabajo el documento de actualización denominado “Política 2018-2030”(3), pendiente de formalización. Además, se consideró el contexto socio económico y político actual. Para elaborar la política se acordó trabajar de manera participativa, avanzar en la definición de un concepto "calidad" que clarificase su alcance y formalizase el término. Se reconoció, a su vez, el principal hito pendiente como es la elaboración de una propuesta para definir y formalizar un “Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria”, fortaleciendo su marco institucional, definición de roles y responsabilidades de las distintas instituciones.

2. METODOLOGÍA DE TRABAJO

EN CONSTRUCCIÓN, A SER FINALIZADO UNA VEZ TERMINADA LA ETAPA DE CONSULTA CIUDADANA.

3. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efectos de la Política de Inocuidad y Calidad de los Alimentos, se entenderá por:

- 7 **Alimento:** Alimento o producto alimenticio es cualquier sustancia o mezclas de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas y todos los ingredientes y aditivos de dichas sustancias, incluye las materias primas alimentarias. (6)
- 8 **Análisis de riesgo:** Proceso promovido por FAO y OMS, que los países y el Codex Alimentarius utilizan en inocuidad de alimentos para elaborar una estimación de los riesgos para la salud y la seguridad humana. Permite identificar y aplicar medidas adecuadas para controlar los riesgos y comunicarse con las partes interesadas para notificarles los riesgos y las medidas aplicadas. Consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos (7).
- 9 **ACHIPIA:** Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.
- 10 **APEC:** Foro de Cooperación Económica de Asia Pacífico.
- 11 **Basado en riesgo:** Se entiende como una estimación de la probabilidad y gravedad de un efecto perjudicial que ocurre en los consumidores, y proporcional a esta estimación (8).
- 12 **Buenas prácticas de higiene:** Conjunto de normas y directrices que establecen las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria (9).
- 13 **FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- 14 **Cadena alimentaria:** Conjunto de fases o etapas de la producción o importación de alimentos y piensos, desde la producción primaria hasta el consumo final, incluida su transformación, distribución y comercialización. (11)
- 15 **Calidad de los Alimentos:** Propiedad de un alimento referida a su condición de ser genuino e íntegro, característico y propio de su género y que responda en su composición química, condiciones microbiológicas y organolépticas, a sus nomenclaturas y denominaciones establecidas. (Adaptado de la 24ª Conferencia Regional de la FAO para Europa, 2004) (12). *cuando se hable de “calidad” en el documento, se entenderá como calidad de los alimentos.
- 16 **Control de los alimentos:** Conjunto de actividades para lograr el cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e

inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley. (13).

- 17 **Cultura de inocuidad:** Patrones de pensamiento, comportamiento, hábitos y competencias individuales y colectivas en relación con la inocuidad de los alimentos, que caracterizan a un grupo social, que se pueden aprender mediante procesos de socialización y que persisten en el tiempo (Adaptado de Coreil, Bryant y Henderson, 2001 y de "Health and Safety Commission", 1993). (14)(15)
- 18 **Comunicación de riesgos.** Intercambio interactivo e iterativo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgos, sobre los riesgos, los factores relacionados con los riesgos y las percepciones de los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos, las encargadas de la gestión de riesgos, los consumidores, el sector productivo, la comunidad académica y otras partes interesadas. Comprende la explicación de los resultados de la evaluación de los riesgos y de los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos. (16)
- 19 **Certificación:** Procedimiento mediante el cual los organismos de certificación o las autoridades oficiales reconocidas, garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos sean conformes a los requisitos. (17)
- 20 **Emergencia (vinculada a la inocuidad de los alimentos):** Una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente identifica un riesgo aun no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública vinculada al consumo de alimentos y que requiere medidas urgentes. (18)
- 21 **Evaluación de riesgos:** Evaluación de los posibles efectos perjudiciales para la salud pública derivados de los peligros presentes en los alimentos, es un proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo. (16)
- 22 **Gestión de riesgos:** Proceso que consiste en ponderar las distintas opciones de manejo y control del riesgo, en consulta con todas las partes interesadas cuando corresponda, teniendo en cuenta la evaluación de riesgos, otros factores relacionados con la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas comerciales equitativas (16).
- 23 **Inocuidad de los alimentos:** Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso previsto. (19).
- 24 **Inspección:** Examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimentarias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos. (17).

- 25 **Materia prima alimentaria:** Toda sustancia que, para ser utilizada como alimento, precisa de algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física o biológica. (6)
- 26 **Medida sanitaria:** Toda medida aplicada para proteger la vida y la salud de las personas, en el territorio del país, de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios o los piensos, o de riesgos procedentes de enfermedades transmitidas por alimentos de origen animal, vegetal o productos derivados de los mismos o de riesgos que surjan de todo otro peligro en los alimentos. (10)
- 27 **MINSAL:** Ministerio de Salud.
- 28 **MINSEGPRES:** Ministerio Secretaría General de la Presidencia.
- 29 **Nivel adecuado de protección (NADP):** Nivel de protección que estime apropiado el país que establezca la medida sanitaria para proteger la vida o la salud de las personas en su territorio. (Este concepto también puede denominarse “nivel de riesgo aceptable”). (10)
- 30 **OMS:** Organización Mundial de la Salud.
- 31 **OMSA:** Organización Mundial de Sanidad Animal.
- 32 **Partes Interesadas:** se entenderá como todos los grupos de interés que se relacionan con la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los alimentos, distintos al Estado. (Adaptado de ISO 9001:2015). (20).
- 33 **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que **puede** provocar un efecto nocivo para la salud. (16).
- 34 **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos. (16).
- 35 **SAG:** Servicio Agrícola y Ganadero.
- 36 **SERNAPESCA:** Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.
- 37 **Sistema alimentario:** Un sistema alimentario es la suma de los diversos elementos, actividades y actores que, mediante sus interrelaciones, hacen posible la producción, transformación, distribución y consumo de alimentos. (21).
- 38 **Sector Productivo:** Considera todas las actividades económicas y actores involucrados en la producción, transporte, transformación, almacenamiento y comercialización de alimentos.

- 39 **SUBPESCA:** Subsecretaría de Pesca y Acuicultura.
- 40 **Trazabilidad o rastreabilidad:** La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución. (16).
- 41 **Transformación:** Cualquier acción que modifique sustancialmente el producto inicial, incluido entre otros el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos. (Basado en el Reglamento (CE) N° 852/2004 de la Unión Europea). (22)
- 42 **Una Salud:** Es un enfoque unificador integrado que procura equilibrar y optimizar de manera sostenible la salud de las personas, los animales, los vegetales y los ecosistemas. Utiliza los vínculos estrechos e interdependientes que existen entre estos campos para establecer nuevos métodos de vigilancia y control de enfermedades. (23).
- 43 **Vigilancia:** Se refiere a las operaciones sistemáticas y continuas de recolección, comparación y análisis de datos en el ámbito de inocuidad y calidad, así como la difusión de información en tiempo oportuno para la toma de decisiones (Adaptado del código sanitario para los animales terrestres de OMSA) (24).

4. FIN Y PROPÓSITO DE LA POLÍTICA

- 44 **Fin:** Contribuir a resguardar la salud de todas las personas, respetar los derechos de los consumidores y colaborar en el fortalecimiento de la competitividad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios.
- 45 **Propósito:** Entregar un marco de referencia para la elaboración, formalización e implementación de un Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, consensado, que considere las instituciones del Estado con competencias en la materia y las partes interesadas, que permita el desarrollo de regulaciones, planes, programas, estrategias, medidas, proyectos y coordinaciones en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria.

5. PRINCIPIOS

Estos principios regirán la implementación de esta política.

1.- Salud de las personas:

- 46 La disponibilidad y acceso a alimentos inocuos y saludables constituye un derecho de las personas. [Esta política se complementa con la “Política Nacional de Alimentación y Nutrición” para lograr este derecho¹.] (25)

2.- Desarrollo sostenible:

- 47 La disponibilidad de alimentos inocuos y de calidad se debe lograr sin tener efectos dañinos en el medio ambiente físico, social y económico, que pueda comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus necesidades.

3.- Competitividad:

- 48 El sector productivo busca desarrollar e implementar diferentes actividades y estrategias que garanticen la inocuidad y calidad de los alimentos y le permita obtener una posición ventajosa en el comercio nacional e internacional.

4.- Participación y transparencia:

- 49 La ciudadanía y otras partes interesadas tienen oportunidad de participar de manera informada, pluralista y representativa para el debate e intercambio de puntos de vista en el proceso de toma de

¹ [“Alimentación saludable es entendida como aquella que es equilibrada, variada, suficiente y segura, y que se adapta a las necesidades individuales de cada persona. Enfatiza en la importancia de consumir alimentos frescos y naturales, limitar el consumo de alimentos procesados y ultraprocesados, reducir el consumo de sal, azúcar y grasas saturadas, e incrementar el consumo de frutas, verduras, legumbres y cereales integrales”. (Política Nacional de Alimentación y Nutrición, Ministerio de Salud)]

decisiones. Se reconoce el derecho de los consumidores a estar informados de manera oportuna, completa y accesible.

5.- Equidad:

50 Todas las personas, sin distinción de su origen, raza, etnia, sexo, identidad de género, edad, religión, ubicación geográfica, posición económica, o de cualquiera otra índole, deben tener igualdad de oportunidades y acceso a los beneficios del desarrollo de los sistemas alimentarios.

6.- Enfoque de Género:

51 Considerar la integración de la perspectiva de género², que contribuya a reducir la desigualdad, la discriminación entre hombres y mujeres, y promover la igualdad de oportunidades y derechos en los sistemas alimentarios en lo relativo a inocuidad y calidad de los alimentos.

7.- Evidencia científica:

52 La toma de decisiones en inocuidad y calidad alimentaria debe considerar información validada científicamente, teniendo presente que una de las fuentes principales es el proceso de evaluación de riesgos. Se deben tener presentes los conflictos de interés y los procesos de transparencia.

8.- Principio precautorio:

53 Cuando las autoridades competentes consideren que la evidencia científica es insuficiente, pueden adoptar provisionalmente medidas sanitarias con base en la información pertinente disponible.

9.- Coherencia regulatoria:

54 En la implementación de políticas públicas y regulaciones en materia de alimentos, se debe tener en consideración y ser coherentes con aquellas políticas y regulaciones de otros Ministerios, así como dar

² Perspectiva de Género: Según ECOSOC 1997 (Consejo Económico y Social de NU) es “El proceso de evaluación de las consecuencias para las mujeres y los hombres de cualquier actividad planificada, inclusive las leyes, políticas o programas, en todos los sectores y a todos los niveles. Es una estrategia destinada a hacer que las preocupaciones y experiencias de las mujeres, así como de los hombres, sean un elemento integrante de la elaboración, la aplicación, la supervisión y la evaluación de las políticas y los programas en todas las esferas políticas, económicas y sociales, a fin de que las mujeres y los hombres se beneficien por igual y se impida que se perpetúe la desigualdad. El objetivo final es lograr la igualdad [sustantiva] entre los géneros”. Además, la Cuarta Conferencia Mundial de la Mujer (Beijing 1995), defendió la incorporación de una perspectiva de género como un enfoque fundamental y estratégico para alcanzar los compromisos en igualdad de género.

cuenta de las distintas obligaciones internacionales establecidas en tratados, convenios, acuerdos y cartas de compromiso, suscritas con organismos multilaterales o con terceros países. Además, se debe tener en cuenta la utilización de buenas prácticas regulatorias en el proceso de planificación, diseño, emisión, implementación y revisión de medidas regulatorias, con el fin de facilitar el logro de objetivos de política pública nacional³.

10.- Responsabilidad:

55 El sector productivo debe asegurarse de que los bienes o servicios que ofrecen cumplan con las características prometidas y se ajusten a los estándares de inocuidad y calidad establecidos. Por su parte, las autoridades competentes deben asegurar el cumplimiento de las regulaciones y directrices establecidas. Finalmente, los consumidores deben almacenar, manipular y elaborar los alimentos de acuerdo a las indicaciones del productor para el uso previsto y recomendaciones de las autoridades competentes.

³ Dentro de estas obligaciones se destacan los compromisos contraídos con: la asamblea Mundial de la Salud de la OMS; los de OMC en materias de acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, el Acuerdo de Facilitación del Comercio y las recomendaciones de normas de la Comisión del Codex Alimentarius. Junto a ello debe hacerse parte del compromiso suscrito por Chile con la Naciones Unidas, en cuanto al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), entre otros.

6. DIAGNÓSTICO

- 56 Con el desarrollo e implementación de esta Política de Inocuidad y Calidad Alimentaria, Chile busca proseguir y consolidar el estatus en inocuidad y calidad alimentaria alcanzado, avanzando en el fortalecimiento de su institucionalidad, haciéndose cargo de los crecientes desafíos y tendencias que los nuevos paradigmas globales imponen en materia inocuidad y calidad alimentaria, desde lo normativo y regulatorio, modernizando las garantías en el control de peligros, impulsando también el fomento productivo y el desarrollo científico y tecnológico de manera sostenible.
- 57 La complejidad de garantizar un nivel adecuado de protección a las y los consumidores en materias de inocuidad, así como establecer garantías regulatorias de calidad alimentaria requiere para su abordaje un enfoque sistémico, con una visión integral, holística y proactiva para identificar, evaluar, prevenir y gestionar riesgos actuales y emergentes. Esto implica que los esfuerzos en inocuidad de los alimentos deben integrarse a otras políticas o iniciativas del Estado, como son los programas nacionales de salud pública, la condición fito y zoonosaria de los recursos productivos, la regulación de los insumos y productos que se utilizan en el sector silvoagropecuario, pesca y acuicultura, el desarrollo sostenible, la seguridad alimentaria, el cuidado del medio ambiente, el desarrollo del comercio y desarrollo social, incorporando los enfoques multisectoriales de «Una Salud», tomando en cuenta a su vez las consideraciones políticas, institucionales, tecnológicas, culturales, territoriales y de género en la prevención y resolución de los peligros/riesgos en los alimentos. Finalmente, requiere la cooperación y participación de las partes interesadas a través de redes de trabajo que desarrollen iniciativas colaborativas de impacto sistémico.
- 58 El año 2009 se publicó la primera Política Nacional de Inocuidad Alimentaria (2), en la cual se sentaron los fundamentos de un sistema nacional, basado en el concepto de cadenas alimentarias para avanzar en acciones y una institucionalidad integrada, con un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos y con el reconocimiento explícito del rol y las responsabilidades que tanto las partes interesadas públicas, privadas y la ciudadanía tienen en esta materia. Este fue un gran avance que permitió a las instituciones involucradas actuar de manera coordinada y avanzar en mejoras sistémicas, permitiendo que ACHIPIA, como comisión asesora, desarrollara su rol coordinador con objetivos consensuados.
- 59 Dado que esta política cumplió su vigencia el 2015 y que se han realizado esfuerzos de actualización y elaboración de planes de acción a partir del 2011 hasta la fecha, se hace necesario contar con una nueva versión que permita generar una hoja de ruta frente a un tema complejo como la inocuidad y calidad alimentaria y nos permita trazar un camino para proponer y formalizar el “Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos” que se ha ido construyendo con el esfuerzo de todas las instituciones, así como incorporar los nuevos desafíos relevantes identificados en objetivos y lineamientos estratégicos de mejora concretos.
- 60 En este contexto, para la elaboración de esta Política se conformó un grupo interministerial que realizó un diagnóstico identificando los principales avances, las brechas y desafíos en materia de inocuidad y

calidad alimentaria que el país deberá abordar en el período 2025-2035, con una visión sistémica y preventiva, y una acción colaborativa, integrada y coordinada del sector público y las partes interesadas.

61 A continuación, se presenta un diagnóstico de situación, el cual contempla 3 componentes:

- Marco regulatorio para el control, vigilancia y certificación
- Instituciones y partes interesadas
- Áreas y temas transversales relevantes

6.1 MARCO REGULATORIO PARA EL CONTROL, VIGILANCIA Y CERTIFICACIÓN

62 En Chile existe un marco regulatorio sólido para el control, vigilancia y certificación que está sustentado por leyes orgánicas, decretos, reglamentos, instructivos y programas que sustentan la acción de los organismos del Estado y han permitido avanzar en la implementación de estándares de inocuidad por parte del sector productivo, los que además, han ido incorporando las Buenas Prácticas Pesqueras, Agropecuarias y de Manufactura, así como sistemas de gestión de inocuidad, como por ejemplo, el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés).

63 Se ha avanzado en la armonización de la normativa nacional, en especial el Reglamento Sanitario de los Alimentos (6), a las recomendaciones emanadas del Codex Alimentarius (26), acorde a la realidad nacional y el perfil epidemiológico del país y se han adoptado las directrices y sugerencias de organismos como la OMS y la FAO, considerando su revisión y actualización permanente. Estos esfuerzos se condicen con el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) (27) y el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) (28) de la OMC.

64 Los ministerios cuentan con procesos transparentes de consulta pública nacional para modificaciones regulatorias, así como las consultas públicas internacionales que emanan de los acuerdos bilaterales y de la OMC (27) (28). Dentro de este marco podemos citar al MINSAL, quien tiene establecidos mecanismos de participación, transparencia y consulta temprana como la Comisión Asesora para la Revisión y Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos existente desde 2015 (29), donde participan entes públicos, asociaciones gremiales, representantes de la academia y asociaciones de consumidores.

65 A su vez ha habido avances en la fiscalización/inspección basada en riesgos, permitiendo de esta manera que los alimentos elaborados en Chile respondan a los lineamientos del Codex Alimentarius. Las autoridades de control de alimentos han avanzado en sistemas preventivos de control y vigilancia, por ejemplo, implementando sistemas de gestión de calidad como el caso del Ministerio de Salud, a través de la certificación del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) basado en la norma internacional ISO 9001:2015, mediante la cual se ejerce liderazgo en forma concreta en la definición de políticas y objetivos de calidad de sus procesos, logrando un efecto estandarizado en la formalización de instalaciones de alimentos y de la fiscalización con enfoque de riesgo.

- 66 En el ámbito de coordinación institucional destaca el convenio de delegación de la inspección médico-veterinaria para reses de abasto, de aves y sus carnes entre las Seremis de Salud y el Servicio Agrícola y Ganadero (30) que ha facilitado las tareas de inspección oficial en plantas faenadoras para la exportación y el consumo nacional permitiendo una mejor utilización de los recursos públicos. También destaca el convenio de cooperación entre SERNAPESCA y MINSAL (31) que ha contribuido a un alto estándar preventivo del riesgo que conllevan las floraciones algales nocivas (FAN - marea roja), a través de la integración y el reconocimiento de los análisis de laboratorios entre ambas instituciones, permitiéndoles tomar medidas y acciones en forma más eficiente, expedita y de manera coordinada.
- 67 Uno de los desafíos más grandes respecto al marco normativo que tiene nuestro país es concretar la elaboración y propuesta de un proyecto de ley que cree el Sistema Nacional para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos y la Autoridad Chilena de Inocuidad y calidad de Alimentos, según se instruye en el decreto nº83/2005 MINSEGPRES⁴.
- 68 El marco regulatorio actual ha permitido avanzar de manera importante en los aspectos referentes a la inocuidad y la calidad alimentaria, implementando un sistema de control de alimentos que ha dado respuesta a las necesidades del país. Sin embargo, se han identificado algunos desafíos que permitirán consolidar estos esfuerzos y mejorar el desempeño, entre ellos, fortalecer los mecanismos por los cuales Chile armoniza su regulación con el Codex Alimentarius, evaluar la inclusión de los principios de Análisis de Riesgos en la regulación pertinente, avanzar en regulaciones que asignen o promuevan mayores responsabilidades al sector productivo y abordar las brechas regulatorias existentes en producción primaria, buscando las sinergias entre los organismos competentes.
- 69 Asimismo se reconoce el desafío de crear procedimientos para mantener actualizada nuestra regulación a una velocidad prudente, considerando las innovaciones emergentes dentro del mundo productivo las que van a pasos acelerados.
- 70 Por último, un desafío relevante es definir de una estrategia nacional para modernizar los procesos de importación y exportación de alimentos, para avanzar en fortalecer la regulación y control de los alimentos importados, así como abordar las brechas institucionales sobre la certificación de alimentos procesados de exportación, entre otras.

⁴ De acuerdo con el artículo 2, letra d) del Decreto nº83/2005 de MINSEGPRES, se denominaba “seguridad alimentaria” al concepto de “inocuidad alimentaria”, por lo que, para efectos de esta política, se nombrara como “inocuidad alimentaria”.

6.2 INSTITUCIONES Y PARTES INTERESADAS

6.2.1 SECTOR PÚBLICO

Instituciones reguladoras, de control, vigilancia y certificación

- 71 Por décadas, como en muchos otros países, el modelo sobre el que Chile ha desarrollado la institucionalidad para el control de alimentos corresponde a un abordaje multisectorial con un alcance nacional (de lo producido e importado) e internacional (de lo exportado). Esta está integrada por cuatro ministerios: Ministerio de Agricultura (MINAGRI), Ministerio de Salud (MINSAL), Ministerio de Economía, Fomento y Turismo (MINECON) y Ministerio de Relaciones Exteriores (MINREL), los que ejecutan sus acciones a través de un conjunto de organismos centralizados: El Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) en el caso de MINAGRI, El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) en el caso de MINECON, El Instituto de Salud Pública (ISP) en el caso de MINSAL y La Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales (SUBREI) en el caso de MINREL, y otros descentralizados: Las Secretarías Regionales Ministerial de Salud (SEREMIS de Salud) en el caso de MINSAL.
- 72 En este contexto, todo lo relativo al control de la producción nacional e importaciones está radicado en el Ministerio de Salud, y las exportaciones de productos primarios de origen agropecuario y de origen marino son abordadas por el Servicio Agrícola y Ganadero (Ministerio de Agricultura) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Ministerio de Economía, Fomento y Turismo), respectivamente. Finalmente, la Subsecretaria de Relaciones Económicas Internacionales tiene como fin ejecutar y coordinar la política de Gobierno en materia de Relaciones Económicas Internacionales; la defensa de los intereses de Chile en foros multilaterales; y la negociación e implementación de la red de tratados de libre comercio, entre otras materias.
- 73 Cada uno de los organismos cuenta con recursos asignados por presupuesto nacional, constituyendo el núcleo central de la institucionalidad con responsabilidades reguladoras y fiscalizadoras en materia de alimentos según las funciones determinadas en sus leyes orgánicas, con una dotación de recursos humanos altamente capacitados en las distintas labores relacionadas con el control de alimentos, una moderna infraestructura de laboratorios y una importante capacidad analítica en alimentos y agua para dar soporte a las tareas de vigilancia, control y certificación.
- 74 Todos los servicios que forman parte del modelo de control de alimentos son instituciones de larga tradición en el Estado de Chile, que cuentan con un conjunto de regulaciones coherentes y sólidas para la gestión de los peligros y riesgos alimentarios. La estructura jurídica está compuesta por Leyes orgánicas, decretos, reglamentos, instructivos y programas que han dado respuesta a las necesidades del país para la producción de alimentos de consumo nacional y exportación, esto último sumado a los esfuerzos del resguardo del estatus fito y zoonosanitario, nos ha brindado prestigio internacional, siendo un referente regional en Latinoamérica y el Caribe, que además ha repercutido en que Chile ha ocupado cargos de importancia en el Codex Alimentarius, OMS, OMSA, APEC, entre otros organismos, lo que demuestra la solidez del sistema alimentario en Chile.

75 Se reconocen los esfuerzos y avances de coordinación interinstitucional sin embargo, existe espacio para el fortalecimiento institucional de la gobernanza, definiendo la estructura del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, SNICA, que permitirá identificar a las partes interesadas (además de los organismos de control de alimentos), su rol dentro del sistema y como se articularán, esto mediante la elaboración y propuesta de un proyecto de ley que cree un “Sistema Nacional para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos y la Autoridad Chilena de Inocuidad de Alimentos”, como lo establece el decreto nº83/2005 MINSEGPRES (1).

Otras instituciones que se relacionan con la gestión de la inocuidad y calidad alimentaria

76 Chile continuamente ha reforzado los espacios de coordinación de las instituciones públicas incluyendo a otras que no ejercen el control de alimentos, entre estas alianzas podemos mencionar la coordinación con el sistema de fomento productivo con instituciones como la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP), el Instituto de Desarrollo Pesquero y Acuícola (INDESPA), el Servicio Técnico de Cooperación (SERCOTEC), el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (FOSIS), el Ministerio de Desarrollo Social, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático (ASCC), el Fondo de Solidaridad e Inversión Social, entre otros y las alianzas con el sistema de fomento a la investigación como la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID).

77 También se han establecido puentes de coordinación Público-privada con asociaciones gremiales del sector productivo a través de diversas mesas de coordinación.

78 Así mismo destaca la participación de diversas organizaciones de derecho privado participando en los distintos espacios de coordinación público-privada. Entre ellos se destaca la organización de normalización impulsada por CORFO, a través del Instituto Nacional de Normalización (INN) que desde 1973 ha contribuido a establecer normas técnicas de referencia privadas en ámbitos de calidad.

79 Aún existen grandes desafíos de mejorar y hacer más eficientes los espacios de coordinación, así como articular de mejor forma con las acciones y programas de Instituciones del Estado que de alguna forma se relacionan con la producción de alimentos como son los Ministerios de Ciencia, Tecnología, Conocimiento e Innovación, Medio Ambiente, Educación, Desarrollo Social y Familia, y aquellas otras instituciones del Estado que eventualmente realicen actividades que puedan impactar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Coordinación Institucional

80 La creciente globalización de los sistemas alimentarios y los desafíos emergentes en materia de inocuidad y calidad alimentaria demandan una optimización constante de la coordinación interinstitucional. También es imperativo fortalecer los mecanismos de colaboración con las partes interesadas involucradas en la producción, transporte, transformación y comercialización de alimentos. Una coordinación eficiente permite agilizar la toma de decisiones, compartir información de manera

oportuna, establecer estándares comunes y responder de manera proactiva ante cualquier amenaza a la inocuidad y calidad alimentaria, contribuyendo así a garantizar la salud de los consumidores, construir confianza y a fortalecer la competitividad del sector productivo nacional.

- 81 En el ámbito de la coordinación, Chile ha sido innovador al generar una institucionalidad para la coordinación de los organismos relacionados a la inocuidad y calidad alimentaria reconociendo la complejidad del tema y asumiendo el trabajo sistémico como una alternativa para enfrentarlo, esto a través de la firma de los ya mencionados decretos nº83/2005 MINSEGPRES (1), modificado por el decreto nº162/2011 MINSEGPRES (4), por el cual se crea la comisión asesora presidencial “Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria” (ACHIPIA).
- 82 A esta comisión asesora presidencial se le mandató la función de formular y proponer una Política Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria; así como servir de instancia de coordinación para su implementación en los planes, programas y demás medidas que en este marco se implementen. Se reconoce la contribución que ha tenido esta comisión para la coordinación de las instituciones relacionadas, pero aún queda bastante por avanzar, por lo cual sigue siendo una tarea importante que abordar.
- 83 Esta coordinación ha progresado favorablemente, generado espacios de encuentro permanente entre instituciones de los diferentes ministerios con competencia en la materia de inocuidad y calidad alimentaria. Por ejemplo, se ha establecido informalmente un “Grupo de Coordinación Interinstitucional de ACHIPIA” como organismo técnico para apoyar la implementación de las acciones de la Comisión Asesora Presidencial.
- 84 Los ministerios y servicios por su parte han generado diversas coordinaciones, acuerdos y convenios que ha permitido enfrentar temas particulares de forma integrada, como el ya citado convenio de delegación de la inspección médico-veterinaria en los mataderos nacionales entre el SAG y el MINSAL y la colaboración entre MINSAL y SERNAPESCA en materias de control sanitario de los productos hidrobiológicos destinados a consumo humano, entre otras. Además, se han establecido iniciativas con otras instituciones relacionadas como son las de fomento productivo y el fomento a la ciencias e investigación.
- 85 También existen espacios de trabajo en favor de la transparencia, colaboración e inclusión para la toma de decisiones como la mencionada Comisión Asesora para la Revisión y Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos, (29); la ley de Lobby para mejorar la transparencia público-privada (40); el Grupo de trabajo de inocuidad del Consejo Exportador Agroalimentario, coordinado por la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) (41) y; los espacios de colaboración que han implementado SAG y SERNAPESCA con la industria.
- 86 En el ámbito territorial, se han generado espacios regionales de coordinación a través de las Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad Alimentaria (CARs), las cuales han servido para levantar agendas regionales de trabajo con el fin de enfrentar los problemas con una mirada local.

- 87 En cuanto a herramientas para la coordinación creadas por ACHIPIA podemos citar la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) (34), que es un sistema cerrado de intercambio rápido de información, entre los servicios públicos con competencias en materias y que además ha generado un portal con información oficial pública sobre los eventos de pérdida de inocuidad y calidad alimentaria, tanto en Chile como en otros mercados. El “Proceso de Análisis de Riesgos” (PAR) (42) como un mecanismo consensuado y colaborativo para realizar evaluaciones de riesgo de manera transparente e independiente para entregar información relevante de base científica a los organismos de control de alimentos o “gestores de riesgo” y los “Programas Nacionales Integrados” (PNI) instrumentos de coordinación interinstitucional, que tienen como propósito la revisión de los planes y programas en inocuidad y calidad alimentaria con el fin de avanzar en la armonización de normativas, la homologación o coordinación de procedimientos y el intercambio de información entre los servicios (43).
- 88 Además destaca, la participación de Chile en la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) (32) liderada por MINSAL que hospeda el punto de contacto de emergencia y que mantiene puntos focales en otros servicios; así como la participación en el Reglamento Sanitario Internacional (RSI) (33) también a cargo del MINSAL a través del Centro Nacional de Enlace, instancia para la coordinación e implementación de medidas orientadas en la prevención y la propagación internacional de enfermedades infecciosas.
- 89 A través de los ejemplos citados se reconocen importantes avances, pero siendo la inocuidad un tema complejo, se requiere profundizar y ampliar los espacios de coordinación pertinentes. Algunos desafíos identificados son:
- 90 Revisar, consensuar y formalizar el Proceso de Análisis de Riesgos (PAR), considerando los avances y mayores conocimientos de esta importante metodología por parte de los distintos sectores, de manera de consolidar su utilización con procedimientos consensuados entre sus participantes.
- 91 Revisar y evaluar el objetivo y funcionamiento de los Programas Nacionales Integrados (PNI) para abordar temas relevantes de gestión de riesgos comunes entre los servicios con competencias, considerando la experiencia adquirida en los años de existencia de los mismos y teniendo presente las atribuciones sectoriales.
- 92 Avanzar en respuestas coordinadas, oportunas y eficientes ante emergencias en inocuidad alimentaria, teniendo presente las atribuciones sectoriales.
- 93 Generar espacios de coordinación para enfrentar fenómenos sociales y económicos complejos, como el comercio ilegal de alimentos y el fraude alimentario, que conllevan desafíos importantes en la estrategia de fiscalización y control.

- 94 Establecer prioridades consensuadas para la promoción de la ciencia e investigación en materias de inocuidad.
- 95 Profundizar el entendimiento e incorporar el enfoque “Una Salud” en las materias asociadas a inocuidad y calidad alimentaria, en el entendido que la salud es un fenómeno más complejo que traspasa los temas de inocuidad, siendo necesario establecer espacios de coordinación con otros sistemas relevantes, como aquellos encargados de la sanidad animal, vegetal y el medio ambiente.

Soporte Analítico

- 96 Chile posee una capacidad analítica de laboratorios en alimentos y agua para el soporte a los programas de monitoreo y vigilancia de acuerdo con las recomendaciones del Codex Alimentarius. Además, un gran soporte han sido los laboratorios universitarios y privados que, a través de mecanismos de autorización y reconocimiento por las instituciones públicas de control de alimentos, permiten ampliar esta capacidad.
- 97 En cuanto a la gestión de calidad de los laboratorios de alimentos en Chile públicos y privados, más de un 65 % tienen acreditación ISO 17.025 para la gestión de calidad. Se destaca también la participación de los laboratorios en rondas interlaboratorios nacionales como el Programa de Evaluación Externa de la Calidad (PEEC), liderado por el ISP y la participación en rondas interlaboratorios internacionales.
- 98 Una herramienta informática que ha sido un aporte a la coordinación es el “Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos” (SILA) (35), que reúne información de los laboratorios de alimentos públicos, privados y universitarios para el público en general. En el mismo ámbito de acción el 2018 se estableció un acuerdo intersectorial para la implementación del Sistema Nacional Integrado de Laboratorios Públicos de Alto Estándar Especializado en Inocuidad y Calidad Alimentaria, firmado entre el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, Ministerio de Salud y Ministerio de Agricultura, que contó con la firma de resolución exenta por cada servicio (36) (37) (38) (39); cuya finalidad es optimizar el accionar de estos laboratorios, satisfacer la demanda analítica para proteger la salud de la población y fortalecer el desarrollo competitivo de la industria alimentaria, tanto en el mercado interno como externo.
- 99 Se debe destacar también las coordinaciones bilaterales que se han sostenido en el ámbito de laboratorios para afrontar desafíos particulares en inocuidad alimentaria como es el reconocimiento de metodologías analíticas para detectar la Floración de Algas Nocivas (Marea Roja) entre Minsal y Sernapesca, la cual se mencionó anteriormente.
- 100 Es muy importante seguir reforzando el avance en la implementación de técnicas analíticas pertinentes y mantener la red de laboratorios actualizada en estas materias, por ejemplo, hoy los países desarrollados ocupan modernas técnicas para realizar la detección e investigación de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos a través de secuenciación de genoma completo (WGS por sus siglas en inglés) y metagenómica.

101 Para ello, los servicios públicos deberían revisar y potenciar la "Red de laboratorios públicos de alto estándar especializados" como un esfuerzo de coordinación para levantar temas de trabajo comunes para la red de laboratorios públicos de alimentos. Por ejemplo, es deseable que los laboratorios públicos continúen avanzando en la implementación de ISO 17.025 que soporte la gestión de calidad.

6.2.2 CONSUMIDORES

102 En el ámbito de la representación de las demandas y derechos de las y los consumidores, existen en Chile diferentes asociaciones de distinto tamaño. Las más reconocidas son la Corporación Nacional de Consumidores y Usuarios (CONADECUS) y la Organización de Consumidores y Usuarios de Chile (ODECU) que tienen como objetivo educar y representar al consumidor en materia legal. Estas organizaciones son parte de la Comisión Asesora para la Revisión y Actualización del Reglamento Sanitario de los Alimentos (29) donde participan exponiendo su visión.

103 Siendo diversas las demandas de las y los consumidores respecto a los productos alimenticios que adquieren, un gran apoyo para canalizar estas demandas ha sido el Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC), este genera estudios y acciones de orientación para presentar estas demandas a distintas instancias como por ejemplo las instituciones de control de alimentos. SERNAC también participa de los espacios de coordinación interinstitucional que se han generado en el ámbito de inocuidad y calidad, por ejemplo, como institución observadora en el Comité Nacional del Codex Alimentarius.

104 La participación pública en los procesos de toma de decisiones se ha fortalecido a través de la entrada en vigencia de la Ley de Acceso a la Información Pública (44), la promulgación de la Ley 20.500 sobre Asociaciones y Participación Ciudadana en la Gestión Pública (45). Esto ha permitido que los organismos públicos fortalezcan mecanismos de consulta pública para democratizar la participación de los ciudadanos.

105 Además, en el ámbito de inocuidad, la denuncia ciudadana es un mecanismo importante que apoya al sistema de control a pesquisar faltas a la inocuidad que la autoridad pueda investigar y sancionar si se determina. Lo anterior se materializa a través de las oficinas de información, reclamos y sugerencias (OIRS) existentes en las instituciones públicas.

106 La participación ciudadana en el ámbito de la inocuidad es un constante desafío, cada vez se encuentran consumidores más informados a través de fuentes de distinto origen que hace complejo el discernir sobre el tipo de información que están recibiendo. Si bien existen avances, se evidencia que se requiere mejorar los procesos para que la participación ciudadana sea efectiva y representativa en los espacios pertinentes, y sea capaz de contar con información oportuna para ello.

107 El Estado debe aumentar sus esfuerzos y optimizar sus mecanismos de participación/consulta ciudadana desde etapas tempranas del proceso, para lograr una participación permanente y

representativa, como también avanzar en mecanismos de rendición de cuentas sobre sus acciones en inocuidad y calidad alimentaria.

108 Si consideramos, que según estadísticas del MINSAL (51), alrededor del 50% de los brotes de ETA en Chile ocurren por pérdida de inocuidad en el domicilio de los consumidores, se reconoce que la educación e información son fundamentales. El Estado debe avanzar en mecanismos de educación y difusión pertinente para las y los consumidores, este es un desafío constante y dinámico donde las tecnologías de información juegan un papel relevante.

109 Un concepto importante que se ha desarrollado el último tiempo en el mundo es el de Cultura de Inocuidad (46) (47) (59), que se espera permitirá apoyar el entendimiento que la ciudadanía tiene sobre prácticas preventivas en higiene e inocuidad de los alimentos y ampliar las conductas y prácticas de autocuidado en la preparación y consumo de alimentos. Si bien los principios de la cultura de inocuidad están dirigidos al sector productivo y ha sido reconocido en el Codex Alimentarius (19), el Estado puede avanzar en implementar herramientas de política pública para trabajar con los consumidores, las que deben ser validadas en su impacto.

110 El Estado por otra parte, puede continuar realizando estudios que permitan recoger la percepción, aptitudes, conocimientos y comportamientos de la población respecto a los riesgos de inocuidad y calidad alimentaria, permitiendo mejorar los mensajes que se transmiten a la población en estos temas, como fue la encuesta que dirigió ACHIPIA en coordinación con IICA el año 2023 "Encuesta de conocimientos, aptitudes y comportamientos relacionados con inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena" (48), o la "Encuesta Nacional de Salud" (ENS) que realiza el MINSAL para identificar factores de riesgo en la salud de las personas (49).

6.2.3 ACADEMIA E INVESTIGACIÓN

111 Existe una gran cantidad de instituciones académicas y centros tecnológicos públicos y privados que generan investigación e información de carácter científico en las materias de inocuidad y calidad alimentaria. Estas mantienen una permanente articulación con entidades de investigación extranjera que ha permitido contar con acceso a redes internacionales. Además, existen mecanismos de resguardo a la propiedad intelectual de la investigación generada a nivel nacional que da soporte a la labor que desempeñan los investigadores para generar investigación independiente.

112 Asimismo, el Estado cuenta con fondos para apoyar la investigación emanados principalmente del Ministerio de Ciencia e Investigación a través de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID).

113 En la investigación científica no es poco habitual que los objetivos de investigación de las entidades académicas no se relacionen con los objetivos fijados por las instituciones públicas, o que los organismos públicos no consideren de manera relevante muchos de los proyectos de investigación que las entidades académicas llevan a cabo. En este caso ANID ha ido avanzando en herramientas públicas que se deben incorporar en el quehacer de los organismos con competencia en la materia.

Se debe avanzar en la articulación del sistema de ciencia y tecnología con las instituciones públicas relacionadas con los alimentos, con el objetivo de contar con información científica para la toma de decisiones que sea independiente, objetiva y confiable.

114 Se debe evaluar la consolidación de un Consejo/Comité Científico para la detección de necesidades de información y la oferta de investigación, la conformación y funcionamiento de redes de especialistas y mecanismos protocolizados en la institucionalidad pública para la formación de paneles de expertos y/o grupos especializados que permitan optimizar la visualización de las conclusiones que emanen de estos para la toma de decisiones en el ámbito público. De igual manera, se debe establecer el rol que tendrá el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación en el marco del sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria a proponer. También se pueden explorar los mecanismos de incentivos adecuados para que las personas participantes de este Consejo o que participen de paneles científicos convocados en el marco del Consejo puedan destinar su tiempo para las tareas encomendadas.

115 Así mismo el Estado puede generar, de manera coordinada, vinculaciones y convenios con organizaciones extranjeras de investigación que sean pertinentes a los objetivos trazados en esta política, y evaluar el impacto de esta vinculación.

116 Respecto a los fondos disponibles a nivel nacional para investigación, existe el desafío de posicionar el tema de inocuidad y calidad como una prioridad de investigación ya que habitualmente no existen líneas específicas de financiamiento en la materia y estos proyectos deben competir con las demás prioridades de investigación del país.

117 En cuanto a la difusión de los resultados de investigaciones en el país, el tema de inocuidad y calidad comparte las dificultades que existen para otros ámbitos de investigación, por ejemplo, en cuanto a las formas adecuadas de comunicación y segmentación de los mensajes para los distintos públicos receptores, lo que se puede incorporar en la estrategia de comunicación de riesgos.

7.2.4 SECTOR PRODUCTIVO

118 En Chile el sector productivo está compuesto por distintas cadenas alimentarias y distintos actores de diversos tamaños y enfoques (desde productores primarios, transportistas, empresas de servicios, transformadores y comercializadores entre otros), que han colaborado en el desarrollo económico del país comercializando productos alimenticios tanto en los mercados internos como en los de exportación.

119 El ámbito de exportación ha sido un gran impulsor del desarrollado de estándares de inocuidad, dado que los mercados internacionales han levantado exigencias de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y de sistemas de aseguramiento de inocuidad como (por ej. El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP), así como sistemas de trazabilidad que los exportadores han tenido que implementar. La vocación exportadora también ha generado que las

grandes industrias se asocien en gremios y desarrollen sus políticas de inocuidad en conjunto y puedan cumplir con los requisitos de los diferentes mercados de forma colaborativa.

120 En los últimos años ha habido avances en el ámbito de las buenas prácticas higiénicas y de gestión de inocuidad que ha incorporado el sector productivo de alimentos de pequeña escala⁵ a partir de la implementación de las Buenas Prácticas que se impulsaron desde la década del 90 (Agrícolas, Ganaderas, de Pesca, Acuícolas y de Manufactura), impulsado por los ministerios involucrados y con una fuerte participación de los organismos de fomento productivo.

121 Desde las instituciones de control de alimentos se ha avanzado en actualizar la regulación nacional exigiendo al sector productivo la implementación de sistemas de control preventivos, donde destacan la norma técnica de HACCP establecida en el RSA por parte de MINSAL (50), el Programa de Aseguramiento de Calidad (PAC) establecido en el Manual de inocuidad y Certificación por parte de Sernapesca (52), la normativa de SAG que establece HACCP para plantas faenadoras (53) y la normativa de SAG que establece el Sistema de Control Oficial de Inocuidad en la Cadena Agroalimentaria de Exportación (54). Para seguir avanzando es deseable que el proceso de actualización normativa sea dinámico, continuo, pertinente, transparente y participativo, tomando como referencia las normas alimentarias internacionales establecidas en el Codex Alimentarius y la mejor información científica disponible.

122 Se reconoce que una de las dificultades que se presenta a la hora de trabajar con la producción de pequeña escala es la gran atomización de este sector, lo que dificulta llegar de manera adecuada con herramientas de fomento, y si bien se ha trabajado en la asociatividad, se debe fomentar una mayor integración de los eslabones de la cadena alimentaria de distinto tamaño que permita que todos los actores involucrados sean beneficiarios del desarrollo. Esto es particularmente evidente en la producción primaria, donde se ha identificado desafíos como un mayor acceso a información actualizada y pertinente, acceso a financiamiento y tecnología pertinente, mayor formación del recurso humano, entre otros. Por lo que se deben continuar los esfuerzos de apoyo desde el Estado cada vez con mejores herramientas que se ajusten a la realidad productiva de este sector.

123 A su vez es importante realizar seguimiento de las herramientas de fomento implementadas y evaluar el impacto en las mejoras de los estándares de inocuidad que estas herramientas han potenciado en la producción de pequeña escala.

124 Otro desafío en este ámbito dice relación con la mejora de prácticas de higiene e inocuidad en instalaciones de preparación y consumo de alimentos (del tipo restaurant, fuentes de soda, cafeterías, etc.), ya que según las estadísticas que entrega el Ministerio de Salud (51), alrededor del 30% de los

⁵ Sector productivo de pequeña escala se referirá al sector productivo de alimentos que conforman las micro, pequeñas y medianas empresas de alimentos de acuerdo a lo definido por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, con especial énfasis en los productores de la agricultura familiar campesina, los pescadores artesanales y la acuicultura a pequeña escala.

brotos de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) han ocurrido en este tipo de establecimientos

125 Uno de los mayores desafíos es concientizar al sector productivo a asumir y reconocer que son los principales responsables en la gestión de inocuidad y calidad alimentaria para entregar alimentos inocuos y auténticos a la población, para ello es indispensable que los sistemas productivos de todos los tamaños accedan a la información pertinente y de calidad para cumplir con la regulación establecida, generando herramientas para la aplicación de sistemas de autocontrol con un enfoque preventivo basado en los riesgos alimentarios. Este enfoque resultará más efectivo para disminuir o eliminar riesgos, más eficientes en el uso de los recursos, y permitirá evitar pérdidas económicas por el rechazo de productos tanto en el mercado interno, como internacional.

126 Asimismo es importante fomentar que los sistemas productivos implementen acciones para hacer frente a las externalidades negativas generadas como resultado de la producción de alimentos (como efectos en el medio ambiente por ej.) sin descuidar los objetivos de inocuidad.

6.3 ÁREAS Y TEMAS TRANSVERSALES RELEVANTES

6.3.1 EVIDENCIA CIENTÍFICA PARA LA TOMA DE DECISIONES

127 En el decreto nº83/2005 MINSEGPRES (1) se mandató a la Comisión Asesora Presidencial el coordinar a los organismos públicos que tengan competencias asociadas a la inocuidad de los alimentos, en particular en la preparación de propuestas de Guía de Procedimientos y Estándares Técnicos, de propuesta de Procedimientos de Evaluación de Riesgos, Control e Inspección y en la atención y control de eventos de emergencias asociadas a la alimentación. En consistencia con lo anterior ACHIPIA ha ido desarrollando un “Proceso de Análisis de Riesgos” (PAR) (42) como mecanismo de coordinación para la generación de evaluaciones de riesgos como ya se expuso anteriormente.

128 Se ha avanzado en dotar de capacidades técnicas para constituir el PAR (ej. capacitación de evaluadores) y para ello se han establecido convenios de colaboración técnica con entidades internacionales relevantes con vasta experiencia en este ámbito (por ejemplo, La Autoridad de Inocuidad Alimentaria de la Unión Europea (EFSA) (55), y el Organismo Federal de Evaluación de Riesgos de Alemania, (BFR) (56). A la fecha de publicación de esta política se han realizado ejercicios de evaluación de riesgos mandadas por los gestores de riesgo (MINSAL, SAG y SERNAPESCA) y por el congreso nacional (57).

129 En cuanto al componente de comunicación de riesgos, este es realizado por las instituciones de forma sectorial en el ámbito de sus competencias, siendo el MINSAL el principal responsable de la comunicación de riesgos respecto a los temas de salud humana. Si bien se debe reconocer que ha habido esfuerzos de coordinación intersectorial en diferentes ámbitos de comunicación cuando ha

existido interés de las partes (por ej. campañas informativas entre ACHIPIA, MINSAL y SERNAPESCA en cuanto a las floraciones algales nocivas), existen espacios para la mejora.

130 Considerando los avances y mayores conocimientos de esta importante metodología por parte de los distintos sectores, experiencias previas y las facultades y responsabilidades de cada sector, resulta relevante revisar, consensuar y eventualmente formalizar el PAR, definiendo con claridad las funciones de cada actor y mecanismos para potenciar su aplicación. En el ámbito de comunicación de riesgos se deben continuar los esfuerzos para avanzar en acciones coordinadas y consensuadas entre los servicios públicos.

131 Si bien ACHIPIA por su lado ha desarrollado herramientas de comunicación de riesgos para distintos segmentos (servicios públicos, educación formal y población en general), es importante que estas sean evaluadas en cuanto a su impacto y validadas en coordinación con los diferentes organismos públicos.

132 Además, existe un amplio espacio para innovar en estrategias comunicacionales basados en estudios que midan la percepción acerca de los riesgos, las actitudes y los comportamientos de los consumidores chilenos frente a las materias de inocuidad y calidad, lo que permitirá entregar mensajes pertinentes y segmentados, con base en la ciencia, facilitando su mejor comprensión. Así mismo se debe mejorar el acceso a la información y las competencias de los comunicadores permitiendo efectivamente llegar con el mensaje y que este sea incorporado por los receptores.

6.3.2 DESARROLLO DE CAPITAL HUMANO

133 La institucionalidad chilena cuenta con profesionales y personal técnico que realizan las labores de control y fiscalización de los productos de consumo nacional y de exportación, así como también de la auditoria de los procesos productivos de las instalaciones de alimentos. Este recurso humano cuenta con un perfil y descripción de cargo definido, y dependiendo de la institución que se trate, cuenta con la capacitación para cumplir sus funciones, esto también considera a profesionales y personal técnico de los laboratorios públicos de análisis de alimentos. Para ello MINSAL, SAG y SERNAPESCA, establecen programas de capacitación en inocuidad de alimentos, en sistemas de aseguramiento de calidad y esquemas de mejora continua adaptada a las necesidades institucionales. Sumado a esto el estatuto administrativo (58), que permite el nombramiento de funcionarios públicos, considera la capacitación continúa asociada a las labores encomendadas.

134 MINSAL ha fortalecido las capacidades de las 16 SEREMI de Salud mediante actividades de capacitación, apoyo técnico e intercambio de información, destacando la implementación desde 2014 de un plan de capacitación del sistema de gestión ISO 9001:2015 para estandarizar y nivelar sus capacidades. Por su parte, SAG promueve la capacitación de sus funcionarios(as) enfocándose en una gestión por competencias acorde a los perfiles de cargo, integrando talleres técnicos sobre inocuidad y calidad alimentaria, como HACCP y normas de producción primaria, en sus planes anuales. En tanto, SERNAPESCA orienta sus esfuerzos hacia el fortalecimiento de las capacidades institucionales mediante la alineación con su misión y valores, promoviendo el uso de análisis de datos y tecnologías para mejorar

la toma de decisiones, y enfocándose en el control de la inocuidad de los productos pesqueros y acuícolas mediante metodologías basadas en análisis de riesgos y procesos de certificación para exportación.

135 Por otra parte, las instituciones nacionales trabajan de manera continua con organismos internacionales y terceros países para actualizar sus procedimientos y conocimientos en el área de inocuidad y calidad alimentaria.

136 Además, se destaca la participación de SENCE para implementar programas de capacitación en el sector productivo, así como el soporte de Chilevalora para desarrollar perfiles ocupacionales, que en conjunto a otras instituciones estatales han ido revisando estos perfiles para incluir conceptos de inocuidad en aquellos relacionados con alimentos. Además, las instituciones de fomento (CORFO, INDAP, SERCOTEC, FOSIS, MIDESO entre otras) han ido incorporando la variable de inocuidad en sus iniciativas de formación a usuarios.

137 ACHIPIA, por su parte, ha coordinado iniciativas de mejora en la formación de diversos segmentos, incluyendo servicios públicos, educación formal y la población en general. Estas iniciativas deben ser evaluadas en cuanto a su impacto y validadas en conjunto con los diferentes organismos públicos. Asimismo, persiste el desafío de fortalecer las mallas curriculares de profesionales vinculados a la producción de alimentos y de promover iniciativas en el ámbito de la educación no formal dirigidas a la población.

138 Si bien las instituciones de control de alimentos desarrollan programas de capacitación en la materia según sus roles institucionales, cada una desarrolla y los implementa en base a sus propias prioridades y herramientas, siendo un desafío aunar los esfuerzos en materias que sean de interés común, logrando una adecuada coordinación.

139 En el caso del sector productivo nacional y de exportación existen profesionales y personal técnico capacitado para la implementación de sistemas de aseguramiento de la calidad en los sistemas de autocontrol, ya que son exigencias que derivan de la regulación nacional y/o requisitos de los mercados externos, por lo que también se ha ido capacitando al personal manipulador de alimentos o que trabaja en los procesos.

140 En el ámbito de las instituciones de fomento se deben continuar los esfuerzos en capacitación de usuarios, así como de extensionistas y técnicos, robusteciendo el conocimiento para que la información que entreguen sea pertinente e incorporen el enfoque preventivo basado en riesgo.

141 Por otra parte, se debe fomentar acciones de seguimiento y medición de la efectividad de las capacitaciones en general ya que gran parte de las iniciativas de formación finalizan cuando se entrega la capacitación.

7.3.3 ASPECTOS SOCIOCULTURALES Y DE GÉNERO

- 142 La “igualdad de género” es un objetivo de Desarrollo Sostenible (2015) transversal y debe ser un elemento clave en las políticas, presupuestos e instituciones nacionales. Desde el año 2011 se celebra el 15 de octubre el Día Internacional de las Mujeres Rurales. En particular, este año 2025, tiene como tema “Mujeres rurales cultivando alimentos buenos para todos”, el cual destaca el papel esencial que desempeñan las mujeres y niñas rurales en los sistemas alimentarios del mundo (60).
- 143 Las mujeres participan en diversas funciones esenciales, desde el cultivo y el procesamiento de las cosechas hasta la preparación de alimentos y la distribución de sus productos, garantizando la alimentación de sus familias y comunidades. Sin embargo, paradójicamente, estas mismas mujeres suelen tener menos acceso a los alimentos y un mayor riesgo de inseguridad alimentaria. Las razones de esta desconexión con su derecho a la alimentación incluyen, por ejemplo, relaciones de poder desiguales y normas de género discriminatorias, que resultan en que las mujeres sean las últimas en comer en el hogar, así como su responsabilidad desproporcionada en el cuidado y el trabajo doméstico no remunerado (61).
- 144 El Plan Feminista para la Sostenibilidad y la Justicia Social de ONU Mujeres insta a fortalecer las alianzas entre los gobiernos y la sociedad civil para ampliar la agroecología con perspectiva de género, una alternativa a la agricultura industrial que ha demostrado beneficios para las mujeres agricultoras a pequeña escala, y que apoya la seguridad alimentaria y protege la valiosa biodiversidad y los ecosistemas (62).
- 145 Los problemas de inocuidad y calidad de los alimentos son temas emergentes en la sociedad contemporánea, si bien el Estado ha realizado esfuerzos para incluir el enfoque de género y los aspectos socioculturales en el campo de la inocuidad y calidad alimentaria, aún faltan esfuerzos para comprender su real impacto y abordaje. Para ello se han identificado algunos desafíos iniciales:
- 146 Se deben realizar esfuerzos para levantar datos que permitan establecer relaciones entre las variables de género y socioculturales (por ej. sexo, raza, etnia, clase social y edad, nivel de escolaridad) y los ámbitos de inocuidad y calidad alimentaria, analizar los datos recogidos permitirá entender la dimensión del problema y las brechas existentes permitiendo definir estrategias y acciones que apunten a reducir las brechas identificadas para avanzar en la igualdad de género.
- 147 Además, se debe evaluar las instancias de participación de grupos de representación sociocultural y la consideración de la perspectiva de género en el proceso de toma de decisiones en inocuidad y calidad de los alimentos. Así mismo como se consideran hoy estos aspectos en la promoción y participación de la sociedad civil organizada y de la población en general en materias de Inocuidad y calidad de los alimentos.

6.3.4 EVALUACIÓN CONTINUA

148 Cuando se implemente y esté en funcionamiento el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria, debería tener la capacidad de someterse a mejoras continuas e incluir mecanismos para evaluar si puede alcanzar el objetivo propuesto. Su eficacia y competencia debería evaluarse regularmente en función de sus objetivos y metas. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse y documentarse claramente por las instituciones que lo conforman. También podrían incluir análisis costos beneficio y de su eficacia.

BORRADOR CONSULTA CIUDADANA

7. OBJETIVOS Y LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS

149 A partir del diagnóstico se proponen objetivos específicos para atender el análisis de los avances y desafíos identificados y se proponen lineamientos estratégicos que permitan cumplir los objetivos trazados.

150 Estos objetivos y lineamientos estratégicos se abordarán de manera específica en un plan de acción el cual debe incluir la perspectiva de género, cada vez que sea posible, el que tendrá un seguimiento anual, una evaluación intermedia y una evaluación final y contendrá metas específicas, plazos establecidos e indicadores consensuados entre los organismos involucrados. Se propone que el plan esté listo en 9 meses posteriores a la publicación de la política.

A continuación, presentamos los objetivos y sus lineamientos estratégicos:

1. Crear un Sistema Nacional para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos en Chile.

Lineamientos estratégicos:

151 1.1 Elaborar, consensuar y proponer un Sistema Nacional para la Inocuidad y Calidad de los Alimentos.

152 1.2 Formalizar a través de un proyecto de ley el Sistema Nacional para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

153 1.3 Fortalecer la capacidad de las instituciones con competencia en la materia para la implementación del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria mediante un accionar coordinado, dinámico y sinérgico.

2. Contar con un marco regulatorio e institucional que permita cumplir el objetivo de proteger la salud de las personas, respetar los derechos de los consumidores y colaborar para la competitividad y sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

Lineamientos estratégicos:

154 2.1 Identificar y priorizar brechas u oportunidades que requieran cambios legales, regulatorios, institucionales u operacionales para su gestión.

155 2.2 Contar con un marco regulatorio que se encuentre armonizado al Codex Alimentarius, o cuando sea necesario, considere otras referencias internacionales.

1562.3 Contar con un marco regulatorio que incluya los principios del análisis de riesgo permitiendo un abordaje preventivo, precautorio y basado en ciencia.

1572.4 Promover las buenas prácticas regulatorias asegurando la participación de las partes interesadas y con representación regional para la actualización e implementación de la regulación nacional.

1582.5 Asegurar la difusión y conocimiento de la regulación en materia de inocuidad y calidad alimentaria.

3. Mejorar los sistemas de control, vigilancia y fiscalización de los alimentos con un enfoque preventivo basado en riesgo.

Lineamientos estratégicos:

1593.1 Avanzar hacia sistemas de control, vigilancia y fiscalización colaborativos, armonizados e integrados.

1603.2 Avanzar hacia sistemas de respuesta, gestión y flujo de información ante alertas y emergencias alimentarias que sean colaborativos, armonizados e integrados.

1613.3 Asegurar canales de comunicación y colaboración entre los organismos de control, vigilancia y fiscalización de los alimentos con las partes interesadas.

1623.4 Fortalecer la gestión y capacidad analítica de las redes de laboratorios de análisis de alimentos y aguas.

1633.5 Promover acciones y herramientas que permitan evitar el fraude alimentario.

1643.6 Evaluar la pertinencia de incluir los programas voluntarios de aseguramiento de inocuidad de terceras partes como herramienta complementaria en el control de los alimentos.

1653.7 Capturar datos que permitan establecer eventuales relaciones entre las variables de género y socioculturales (por ej. sexo, raza, etnia, clase social, edad, nivel de escolaridad) y los ámbitos de inocuidad y calidad alimentaria, en las diversas actividades de formalización, control y vigilancia.

4. Fortalecer el control de la inocuidad y la certificación de exportaciones e importaciones de alimentos, facilitando el comercio internacional del país y la competitividad del sector.

Lineamientos estratégicos:

1664.1 Modernizar los procesos de autorización de ingreso de alimentos al país.

1674.2 Modernizar los sistemas de control de inocuidad y calidad de los alimentos de exportación.

1684.3 Avanzar hacia una estrategia coordinada de apertura y mantención de mercados que contribuya a la competitividad.

1694.4 Fortalecer la participación de Chile en foros y espacios internacionales, entre ellos el Codex Alimentarius, así como la vinculación con terceros países en el ámbito de inocuidad y calidad alimentaria.

5. Promover en el sector productivo buenas prácticas de inocuidad basadas en un enfoque preventivo de los riesgos alimentarios.

Lineamientos estratégicos:

1705.1 Fomentar el desarrollo de capacidades en el sector productivo para incorporar prácticas de autocontrol en inocuidad de los alimentos.

1715.2 Fortalecer y ampliar la cobertura de los instrumentos de fomento para el sector productivo de menor tamaño, orientados a disminuir las brechas en la gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.

1725.3 Apoyar la implementación de la trazabilidad de los alimentos en el sector productivo.

6. Promover una cultura de inocuidad alimentaria en el sector productivo e impulsar la promoción de la inocuidad de alimentos en la sociedad.

Lineamientos estratégicos:

1736.1 Desarrollar un marco conceptual consensuado para el abordaje de la cultura de inocuidad a nivel país, incluyendo información relevante asociados al enfoque de género.

1746.2 Impulsar la generación e implementación de conductas acordes a las buenas prácticas en inocuidad alimentaria en el sector productivo.

1756.3 Potenciar la promoción de la inocuidad de los alimentos en la infancia, adolescencia y en la sociedad en general.

7. Fortalecer la formación y el desarrollo de las capacidades de los recursos humanos en el área de la inocuidad y calidad de los alimentos.

Lineamientos estratégicos:

1767.1 Impulsar el desarrollo de capacidades de los profesionales y técnicos de las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad alimentaria tanto en el sector público, el sector productivo y el ámbito académico.

1777.2 Impulsar la difusión, la disponibilidad, el acceso y la comprensión del conocimiento e información de base científica de forma suficiente, eficiente y oportuna.

8. Promover la investigación científica y el desarrollo de herramientas para enfrentar los desafíos del país en materias de inocuidad y calidad alimentaria.

Lineamientos estratégicos:

1788.1 Fomentar la investigación y desarrollo en las disciplinas vinculadas a la inocuidad y calidad de los alimentos, incluyendo el enfoque de género, cuando corresponda.

1798.2 Promover la investigación aplicada, así como la difusión para dar respuesta a las necesidades público-privadas.

1808.3 Promover la investigación para generar innovación y desarrollo en materias de inocuidad y calidad alimentaria.

8. AGRADECIMIENTOS

Reconocemos y valoramos el aporte que a través de los años que han hecho un gran número de profesionales para contar con esta política nacional de inocuidad y calidad de los alimentos.

En la redacción de esta política, además del grupo de revisión técnica, se contó con la participación de aportes de: **A COMPLETAR UNA VEZ FINALIZADO EL PROCESO DE CONSULTA CIUDADANA**

La elaboración de esta política nacional ha sido un proceso enriquecedor gracias a la participación de todos los actores involucrados. La sinergia entre instituciones públicas, privadas y la sociedad civil ha sido clave para identificar los desafíos y oportunidades en materia de inocuidad y calidad alimentaria, y para diseñar soluciones integrales y efectivas.

La colaboración con la FAO y el IICA ha sido esencial para enriquecer el proceso de elaboración de esta política. Agradecemos sus conocimientos técnicos y su visión global, que han contribuido a alinear el contenido de esta política con los estándares internacionales.

A la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias del Ministerio de Agricultura por su contribución a la etapa de participación ciudadana.

9. BIBLIOGRAFÍA

- (1) MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE LA PRESIDENCIA (2005). Decreto N°83 Crea Comisión Asesora Presidencial denominada Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=243161>)
- (2) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2009). Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. (Disponible en: https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2015/12/politica_2009.pdf)
- (3) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2018). Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos (2018-2030) (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/03/POLITICA-DE-LA-INOCUIDAD-2018-2030-1.pdf>)
- (4) MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE LA PRESIDENCIA (2011). Modifica decreto que crea Comisión Asesora Presidencial denominada Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria y decreto que crea Comité Nacional de Codex Alimentarius. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1024249>)
- (5) INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA (2018). Resumen ejecutivo del proyecto “Desempeño, Visión y Estrategia para los Sistemas y Servicios Nacionales de Control de Inocuidad de Alimentos” (DVE).
- (6) MINISTERIO DE SALUD (1997). Decreto N° 977. Aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. (Consulta última versión del 06 de julio de 2024). (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>)
- (7) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (2023). Comisión del Codex Alimentarius Manual de Procedimiento: Vigésima octava edición. (Disponible en: <https://openknowledge.fao.org/items/0159f5bc-df57-47a8-b0cd-0c9604402031>)
- (8) CODEX ALIMENTARIUS (2009). Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos. (Disponible en: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXG_071s.pdf)
- (9) CODEX ALIMENTARIUS (2005). Código de prácticas de higiene para la carne (CXC 58/2005). (Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXC_058s.pdf)
- (10) CODEX ALIMENTARIUS (2003). Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos. (CXG 53-2003). (Disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B53-2003%252FCXG_053s.pdf)

- (11) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2018). Análisis del estado del arte y los desafíos de la institucionalidad chilena en inocuidad alimentaria, en el Siglo XXI. (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/02/ESTADO-DEL-ARTE-1.pdf>)
- (12) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (2004). 24ª conferencia regional de la FAO para Europa. (Disponible en: <https://www.fao.org/4/J0949S/J0949S.htm>)
- (13) FAO y OMS (2003). Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y8705s.pdf>)
- (14) Coreil, J., Bryant, C. A., & Henderson, J. N. (2001). Social and behavioral foundations of public health. Thousand Oaks, California: Sage Publications, Inc
- (15) Health and Safety Commission. (1993). Third report of the Advisory Committee on the Safety of Nuclear Installations: Organizing for Safety. ISBN 0-11-882104-0.
- (16) CODEX ALIMENTARIUS (2023). Manual de Procedimiento 28.ª edición. (disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/procedural-manual/es/>)
- (17) CODEX ALIMENTARIUS (1995). Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CXG 20-1995) (disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B20-1995%252FCXG_020s.pdf)
- (18) CODEX ALIMENTARIUS (1995). Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CXG 19-1995) (disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/de/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B19-1995%252FCXG_019s.pdf)
- (19) CODEX ALIMENTARIUS (1969). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). (disponible en: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf)
- (20) ISO 9001:2015 (2024). Sistemas de gestión de la calidad — Requisitos (disponible en: <https://www.iso.org/obp/ui/#iso:std:iso:9001:ed-5:v1:es>) (Consultada en 13-01-2025)
- (21) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (2019) Transformar los sistemas alimentarios para alcanzar los ODS, documento n°12. (Disponible en <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/86d7e9d0-c16d-4919-af95-181a7fc068a4/content>)
- (22) PARLAMENTO EUROPEO (2004). Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. (Disponible en: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=celex%3A32004R0852>)

- (23) ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (2023). Una sola salud. (Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/one-health>)
- (24) ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (2024). Glosario del código sanitario para los animales terrestres. (Disponible en: https://www.woah.org/fileadmin/Home/esp/Health_standards/tahc/current/es_glossaire.htm)
- (25) MINISTERIO DE SALUD (2017). Política Nacional de Alimentación y Nutrición. (Disponible en: <http://www.repositoriodigital.minsal.cl/handle/2015/470>).
- (26) CODEX ALIMENTARIUS (2025). Normas internacionales de los alimentos. (Disponible en: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home/es/>)
- (27) ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (2025). Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. (Disponible en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsagr_s.htm)
- (28) ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (2025). Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio. (Disponible en: https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/17-tbt.pdf)
- (29) MINISTERIO DE SALUD (2020). Decreto n°8, constituye comisión asesora para la revisión y actualización del reglamento sanitario de los alimentos. (disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?i=1078338&f=2020-12-03>)
- (30) SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (2003). Resolución n° 129. Aprueba convenio de delegación de la inspección medico veterinaria de bovinos, ovinos y cerdos y sus carnes entre los servicios de salud y el Servicio Agrícola y Ganadero. (disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1042618&idVersion=2003-06-19>)
- (31) SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (2009). Resolución Exenta N° 152 de 2009, aprueba convenio en materias de control sanitario de productos hidrobiológicos destinados al consumo humano.
- (32) ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (2025). FAO/WHO International Food Safety Authorities Network (INFOSAN). (Disponible en: <https://www.who.int/groups/international-food-safety-authorities-network-infosan>)
- (33) ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. Reglamento Sanitario Internacional. (Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/reglamento-sanitario-internacional>)
- (34) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2013). Procedimiento de gestión de la red de información y alertas alimentarias (RIAL). (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2016/03/Procedimientos-de-Gestion-RIAL.pdf>)
- (35) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2025). Sistema Integrado de Laboratorio de Alimentos. (Disponible en: <https://sila.achipia.gob.cl/Minagri.Buscador.Sila.Spa/index.html#!/home>) (Consultada en 13-01-2025)
- (36) SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (2018). resolución exenta n°:231/2018 declara y reconoce ser parte del sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar, especializados en inocuidad y calidad alimentaria, reconoce su modelo de gestión y plan de acción y designa representante, en los términos que indica.

- (37) INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA (2018). Apruébese el modelo de gestión del sistema nacional de laboratorios de alto estándar en inocuidad y calidad de alimentos y designa representantes.
- (38) SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (2017). Declara ser parte del sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar, especializados en inocuidad y calidad alimentaria, reconoce su modelo de gestión y plan de acción y designa representante, en los términos que indica.
- (39) MINISTERIO DE AGRICULTURA; MINISTERIO DE SALUD; MINISTERIO DE ECONOMÍA FOMENTO Y TURISMO (2018). Iniciativa habilitante “implementación del sistema nacional integrado de laboratorios públicos de alto estándar especializado en inocuidad y calidad alimentaria”, firma de acuerdo marco intersectorial “Conformación del sistema nacional integrado de alto estándar en inocuidad y calidad alimentaria”.
- (40) MINISTERIO SECRETARIA GENERAL DE LA PRESIDENCIA (2024). Ley N° 20.730 Regula el lobby y las gestiones que representen intereses particulares ante las autoridades y funcionarios. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1060115&idParte=>)
- (41) OFICINA DE ESTUDIOS Y POLÍTICAS AGRARIAS (2017). Consejo Exportador Agroalimentario. (Disponible en: <https://www.odepa.gob.cl/coordinacion-publico-privada/consejo-exportador-agroalimentario>)
- (42) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2018). Proceso de Análisis de Riesgo. (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/proceso-de-analisis-de-riesgos-par/>)
- (43) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2016). Programas Nacionales Integrados para el Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria. <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2016/03/Lineamientos-PNIs-final.pdf>)
- (44) MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE LA PRESIDENCIA (2008). Ley 20.285 sobre acceso a la información pública. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=276363&idVersion=2020-03-01&idParte=>)
- (45) MINISTERIO SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO (2011). Ley 20500 Firma electrónica sobre asociaciones y participación ciudadana en la gestión pública. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1023143>)
- (46) FRANK YIANNAS (2017). Cultura de Inocuidad Alimentaria: Crear un Sistema de Gestión en Inocuidad Alimentaria Basado en el Comportamiento. <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2017/10/CULTURA-DE-LA-INOCUIDAD-Frank-Yiannas.pdf>
- (47) GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (2018). Una cultura de inocuidad alimentaria, documento expositivo de la iniciativa global de inocuidad alimentaria (GFSI). (Disponible en: <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full-Paper-SP.pdf>)
- (48) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2023). Encuesta sobre inocuidad y calidad alimentaria en Chile: Encuesta de conocimientos, actitudes y comportamientos relacionados con inocuidad y calidad alimentaria en la ciudadanía chilena. (Disponible en: https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2023/04/Encuesta_Inocuidad_Chile_2022_OK-2.pdf)

- (49) MINISTERIO DE SALUD. Encuesta Nacional de Salud 2016-2017, Subsecretaría de Salud Pública, División de Planificación Sanitaria, Departamento de Epidemiología. (Disponible en: <https://epi.minsal.cl/resultados-encuestas/>)
- (50) MINISTERIO DE SALUD (2015). Decreto N° 118 exento. Aprueba norma técnica N° 174 sobre requisitos para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en establecimientos de alimentos. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=71271>)
- (51) MINISTERIO DE SALUD (2024). Departamento de Estadísticas e Información de Salud. Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (Disponible en: <https://deis.minsal.cl/>) (consulta en mayo del 2023)
- (52) SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (2025). Manual de Inocuidad y Certificación. (Disponible en: https://www.sernapesca.cl/manuales_y_publicaciones/manual-de-inocuidad-y-certificacion/)
- (53) SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (2013). Resolución Exenta n°1.045, establece exigencias específicas de los programas de prerrequisitos y HACCP para la implementación del sistema de aseguramiento de la calidad y deroga resolución n° 4.577, de 2012. (Disponible en: <https://normativa.sag.gob.cl/Publico/Normas/DetalleNorma.aspx?id=1049192>)
- (54) SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO (2021). Resolución Exenta n°7.550, establece el sistema de control oficial de inocuidad en la cadena agroalimentaria de los productos hortofrutícolas primarios de exportación y deroga resolución n° 3.410/2002 (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?i=1169394&f=2021-12-03>)
- (55) AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA – EFSA (2025). (Disponible en: <https://www.efsa.europa.eu/es>)
- (56) GERMAN FEDERAL INSTITUTE FOR RISK ASSESSMENT – BFR (2025). (Disponible en: <https://www.bfr.bund.de/en/home.html>)
- (57) AGENCIA CHILENA PARA LA INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (2025). Evaluaciones de riesgo y otras publicaciones. (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/inicio/prensa-y-publicaciones/evaluaciones-de-riesgo/>)
- (58) MINISTERIO DE HACIENDA (2025). DFL N°29 fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la ley n° 18.834, sobre estatuto administrativo. (Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=236392>)
- (59) FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA (2017). Serie estudios para la innovación FIA: Cultura de inocuidad en la cadena agroalimentaria de Chile. (Disponible en: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/07/Estudio-Cultura-de-Inocuidad-en-la-Cadena-Agroalimentaria-de-Chile-v1.pdf>)
- (60) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), ODS 17 objetivos para transformar nuestro mundo. (Disponible en: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>)

(61) ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS (2025). Día Internacional de las Mujeres Rurales (15 de octubre) (Disponible en: <https://www.un.org/es/observances/rural-women-day>)

(62) ONU MUJERES (2024). El progreso en el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Panorama de género 2024, Informe de ONU Mujeres y Naciones Unidas. (Disponible en: <https://www.unwomen.org/es/digital-library/publications/2024/09/progress-on-the-sustainable-development-goals-the-gender-snapshot-2024>)

BORRADOR CONSULTA CIUDADANA