



Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria y su institucionalidad; pilares fundamentales de la potencia alimentaria chilena

Ricardo A. Jacob

Encargado Unidad de Asuntos Científicos e Innovación

Área Vinculación con el Sistema de Fomento Productivo e Investigación y Desarrollo (I+D)

ACHIPIA

ricardo.Jacob@achipia.gob.cl





La situación hoy

Nivel Mundial

Factores que impulsan la inocuidad alimentaria

Globalización: Mayor diversificación y comercialización de alimentos

Cambios en hábitos alimenticios y consumidores más informados y mayores exigencias oficiales

Sistemas más sofisticados de detección de problemas de inocuidad

Mayor ciencia y tecnología de alimentos:

- Trazabilidad
- Vida útil
- Sistemas de transporte

Cambios en peligros:

- Bioterrorismo
- Nuevos contaminantes químicos
- Peligros emergentes

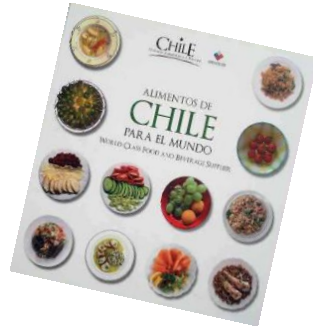
CHILE

País de vocación alimentaria



País mejor rankeado de América Latina

ACCESO - INOCUIDAD - CALIDAD



1

Líder en la región en la erradicación de la subnutrición y el hambre y el control de ETA's

2

Líder mundial en estándares fitozoosanitarios



3

Líder hemisférico en la exportación de alimentos de altos estándares de inocuidad

4

País latinoamericano mejor rankeado en Food Security Index por tercer año consecutivo

5

Líder en la región en el desarrollo de una Agencia coordinadora del sistema de inocuidad y calidad

Peligros químicos: plaguicidas

Tasa de notificaciones en 2015 por rubro

Rubro	Volumen exportado 2015 (Ton)	Nº de Notificaciones desde el exterior 2015	Tasa de Notificaciones*
Cultivos y derivados	160.097	0	0,0
Vinos	887.974	0	0,0
Alimentos de origen animal	407.689	3	0,7
Frutas y hortalizas frescas	2.474.049	23	0,9
Pesca y acuicultura	1.252.748	18	1,4
Frutas y hortalizas procesadas	737.792	15	2,0
Elaborados industriales	296.712	13	4,4
Total	6.217.061	72	1,2

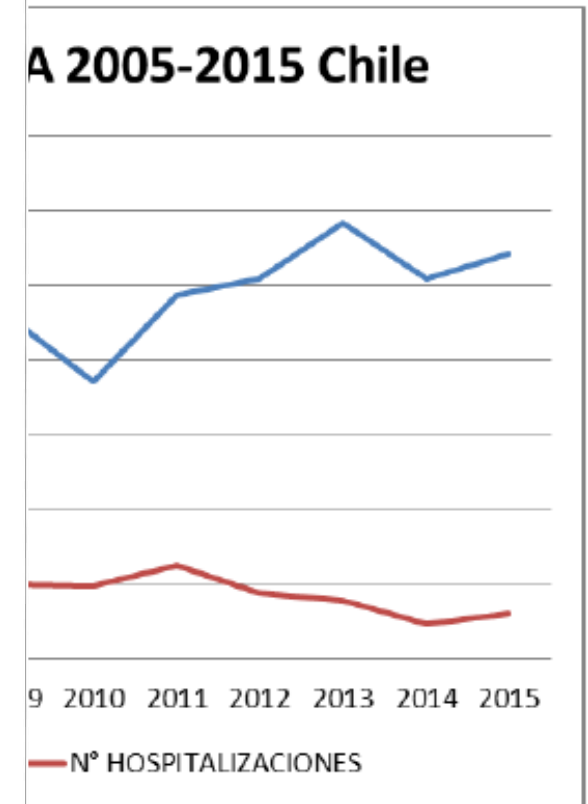
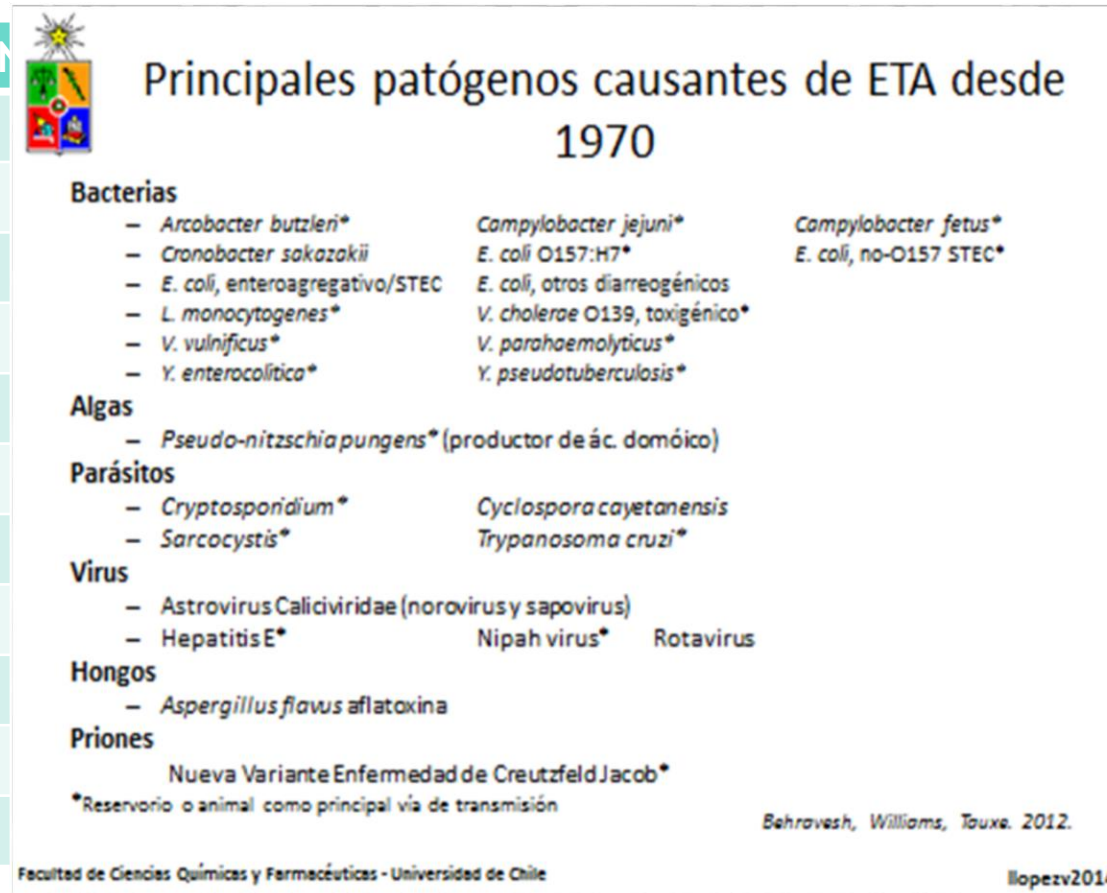
* N° Notificaciones/100.000 Ton.

Fuente: Reporte RIAL 2015, ACHIPIA

Inocuidad: peligros microbiológicos

Brotos Enfermedades Transmitidas por los Alimentos ETAs 2005-2015

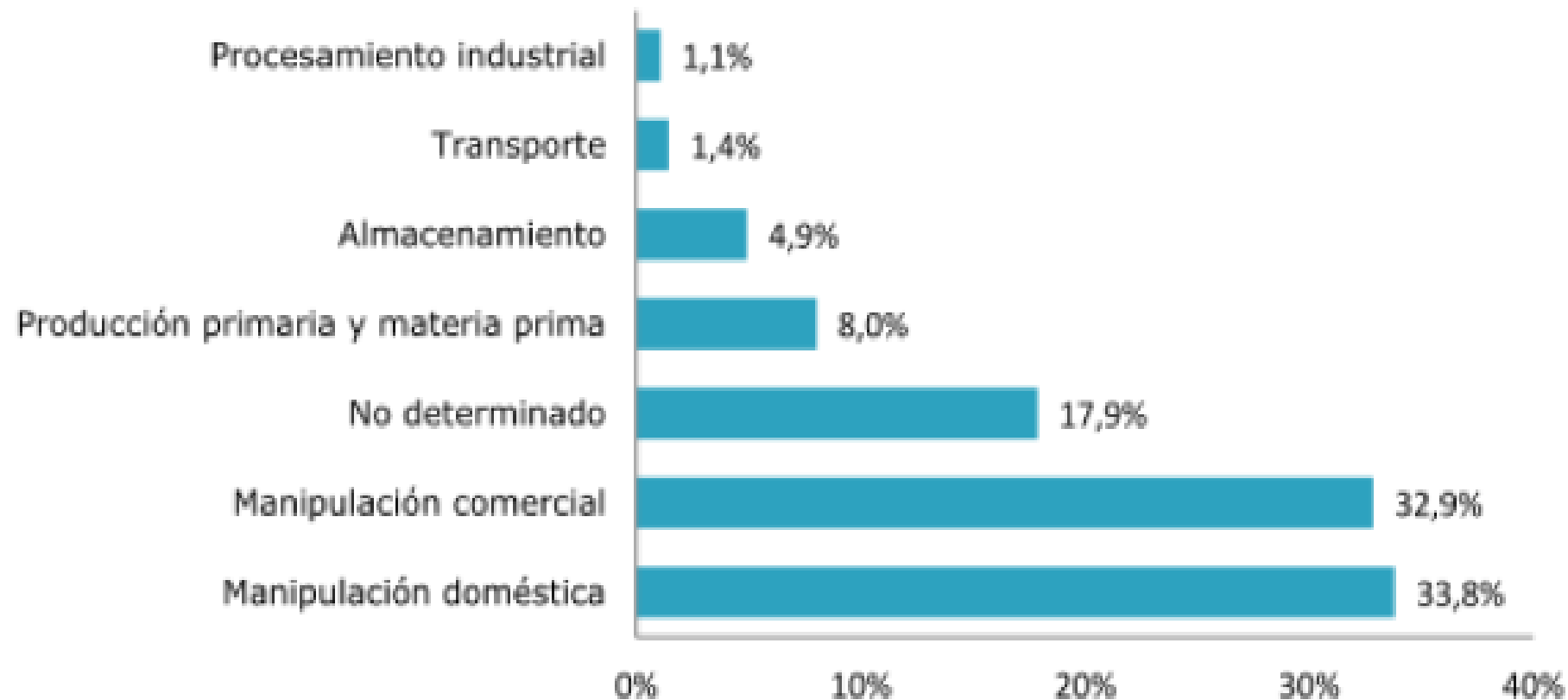
Año	N° Brotes
2005	581
2006	1.106
2007	1.035
2008	1.316
2009	910
2010	741
2011	974
2012	1.019
2013	1.165
2014	1.016
2015	1.086



Fuente: Programa de Vigilancia de Peligros Microbiológicos, ISP, MINSAL.

Inocuidad: peligros microbiológicos

Porcentaje de brotes ETAs notificados, según lugar de pérdida de inocuidad en Chile, año 2015*



*Datos provisorios al 3 de febrero año 2016

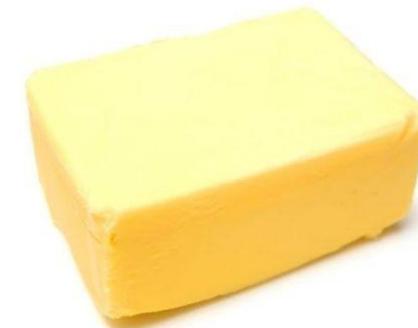
Fuente: Base de Datos Rakin-ETAs, DEIS, Ministerio de Salud

Peligros nutricionales

Principales factores de riesgo en común de las enfermedades No Transferibles

(Fuente: Unidad VENT, Depto. Epidemiología - MINSAL).

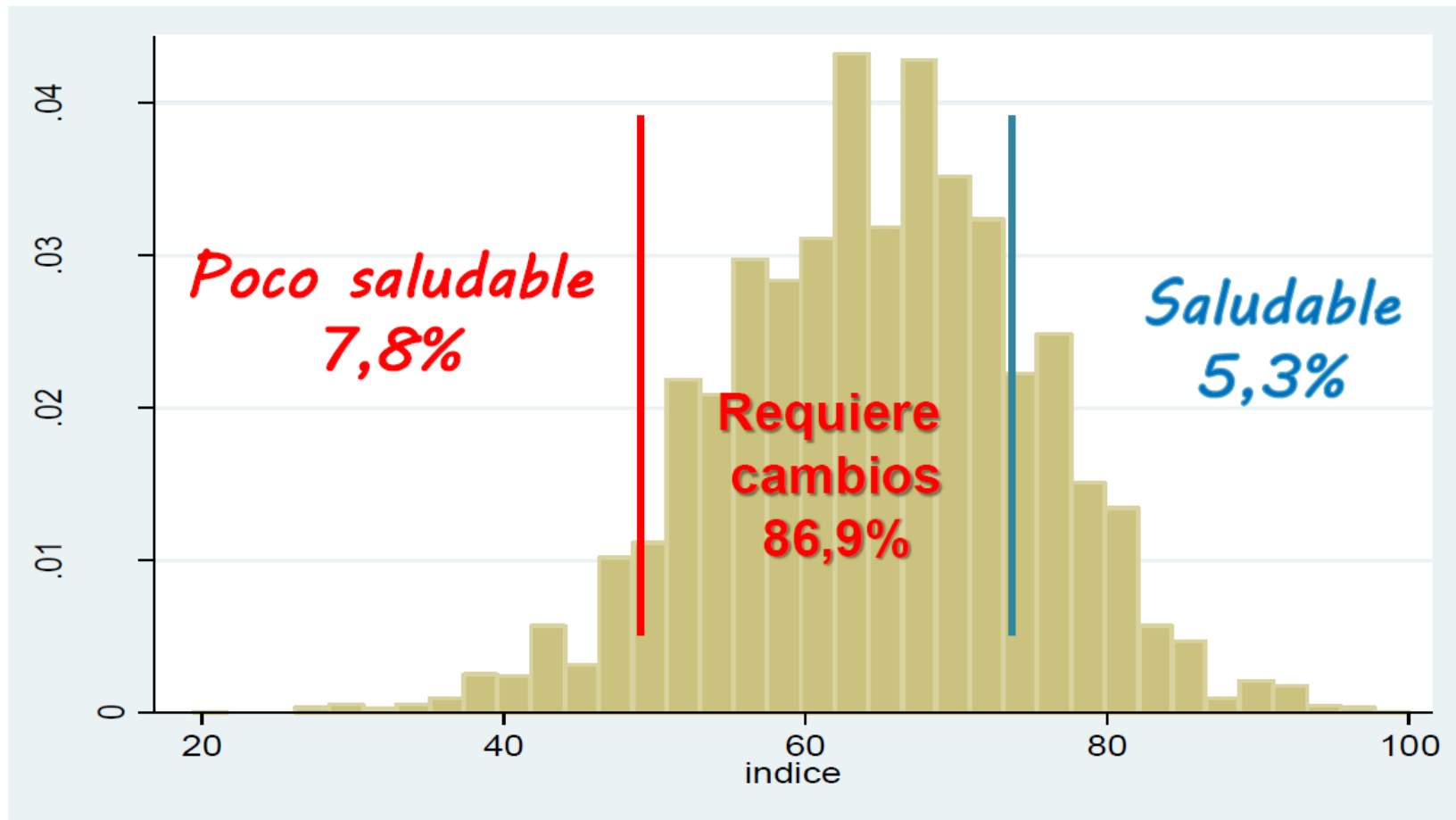
Enfermedades NO TRANSMITIBLES				
Factor de Riesgo	Enfermedad Cardiovascular IAM y ECV	Diabetes	Cáncer	Accidentes del Tránsito
Tabaquismo	x		x	
Consumo Alcohol	x		x	x
Dieta	x	x	x	
Obesidad	x	x	x	
Hipertensión Arterial	x	x		
Glicemia Alterada	x	x	x	
Dislipidemia	x	x	x	
Actividad Física Baja	x	x	x	



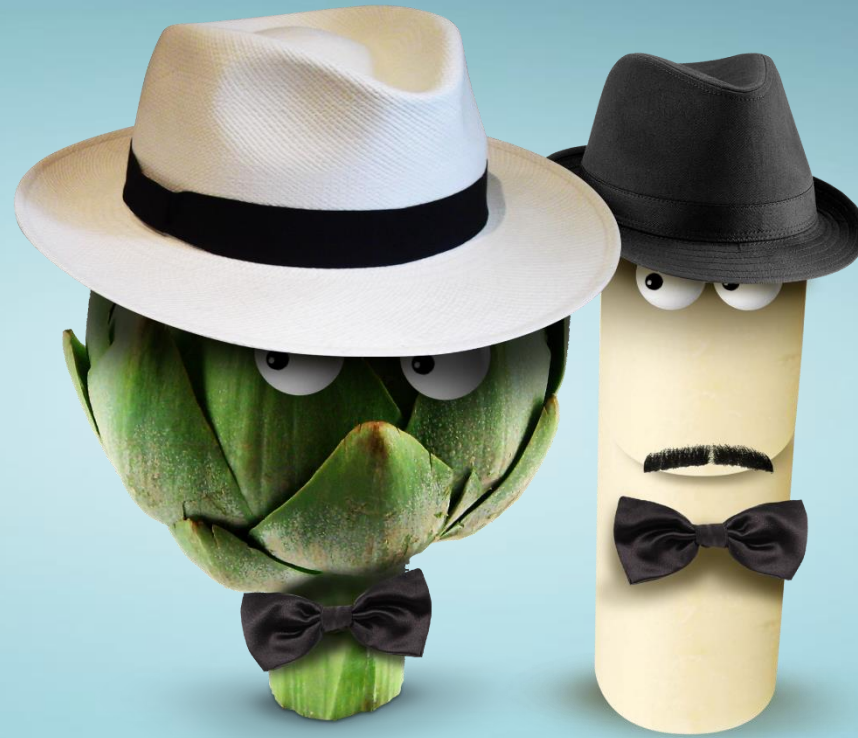
x basado en Capacity Building For an Integrated Noncommunicable Disease Risk Factor Surveillance System in Developing Countries. Armstrong T, Bonita R.; Ethn Dis. 2003 Summer; 13 (2 Suppl 2): S13-8

Peligros nutricionales

Distribución de la población chilena de acuerdo al índice de alimentación saludable



Fuente: ENCA, MINSAL 2010-2011



Los desafíos y la respuesta institucional

Desafíos en el Sistema Actual

Articulación práctica entre componentes del Sistema Nacional de Control de Alimentos



Desafío: Sistema moderno, integrado, eficiente y transparente

De la granja a la
mesa



Sanidad Animal
y Vegetal

Inocuidad
Alimentos

Salud Pública
(ETA/ECNT)

ELEMENTOS

- Evaluación de Riesgo
- Aproximación preventiva
- Autocontrol
- Capacitación RR.HH.
- Protocolos de emergencias

ABORDAJE: Proyecto de Ley

1

Definir y establecer
**el Sistema
Nacional
de Inocuidad
y Calidad
Alimentaria**



2

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

que lo coordine y conduzca,
desde un abordaje sistémico,
articulador e integrador de las
problemáticas y las instituciones
con competencias en esta
materia.

ABORDAJE: Proyecto de Ley

1

Aproximación y tratamiento **sistémico** de las problemáticas de inocuidad y calidad alimentaria de los distintos componentes que forman la cadena.

2

Considera una acción institucional **coordinada e integrada**, bajo un marco conceptual y metodológico basado en el análisis de riesgos.

3

Reconoce explícitamente **el rol y las responsabilidades** que tanto los actores públicos como los privados y la ciudadanía tiene en esta materia.



Objetivo de la Agencia definido en el proyecto de ley

1

Propone mejoras y actualiza la política; propone normas legales y reglamentarias al Consejo de Ministros; Emite opinión sobre materias de su ámbito; Vela por el debido cumplimiento de las leyes, reglamentos y demás normas, Sirve de **órgano de coordinación para la aplicación de la Política Nacional de Inocuidad y Calidad de los Alimentos.**

2

Propone, aprueba y coordina los Programas Nacionales Integrados; **administra el sistema nacional de información y alertas en inocuidad y calidad alimentaria;** Colabora con la preparación y desarrollo de programas de educación y difusión; se **vincula con el sistema de fomento productivo e I+D** para insertar la variable inocuidad y calidad de los alimentos en programas públicos.

3

Gestiona y **coordina los procesos de evaluación de riesgos** en inocuidad y calidad en la cadena alimentaria ; Propone planes, programas y medidas para la implementación y cumplimiento de la Política; Toma conocimiento y se pronuncia sobre el sentido, alcance y coherencia de las leyes, reglamentos y demás normas; **Coordina los procesos de comunicación de riesgos.**



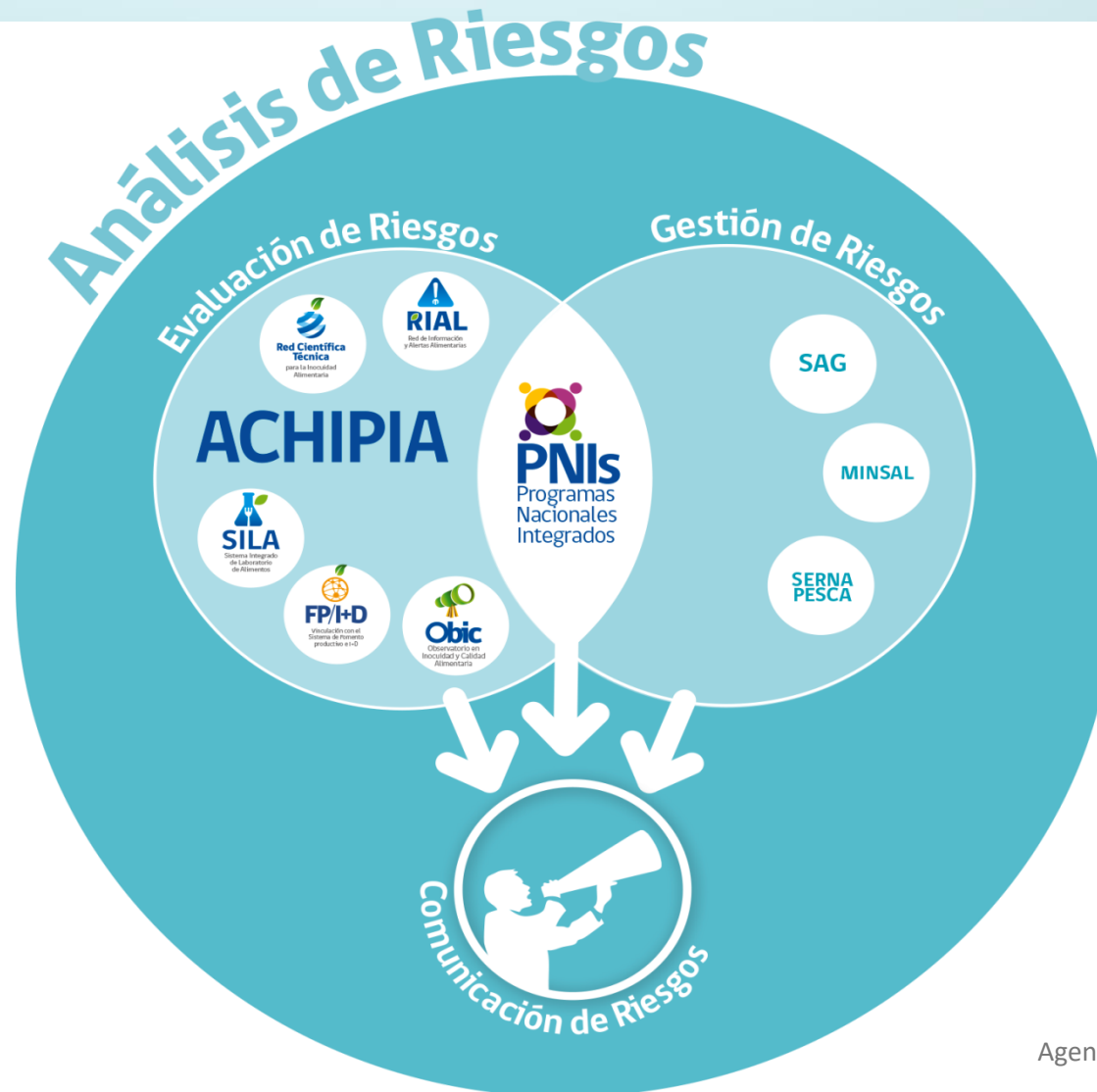
**Coordina, conduce,
propone y articula,
analiza, evalúa, informa**



**No fiscaliza
No norma
No inspecciona**



ABORDAJE: Diseño e implementación del Proceso de Análisis de Riesgo

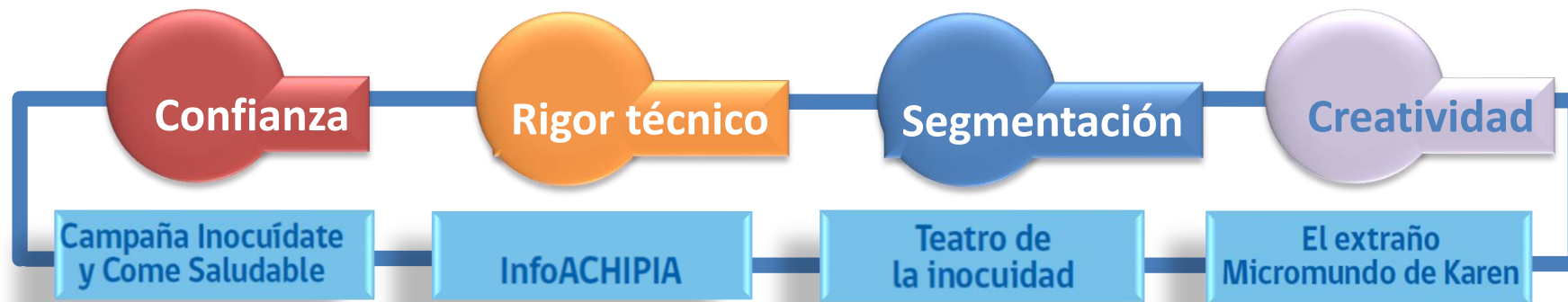


Principales herramientas e Instrumentos

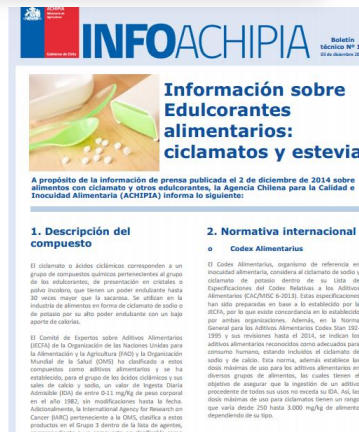
-  - Proceso de **ANÁLISIS DE RIESGOS**
-  - **PNIs** Programas Nacionales Integrados
-  - **OBSERVATORIO** en Inocuidad y Calidad
-  - **RIAL** Red de Información y Alertas Alimentarias
-  - **SILA** Sistema Integrado de Laboratorios
-  - **RED** Científica / **Paneles** de Expertos
-  - **CARs** Comisiones Asesoras Regionales en Inocuidad y Calidad
-  - Programas de **Articulación** con Sistema Fomento Productivo y I+D
-  - Secretaría y Punto Focal **CODEX** Alimentarius



Comunicación Estratégica Basada en Riesgos



Personajes de Frutas y verduras que asemejan a famosos.



Publicación gráfica y virtual de orientación técnica



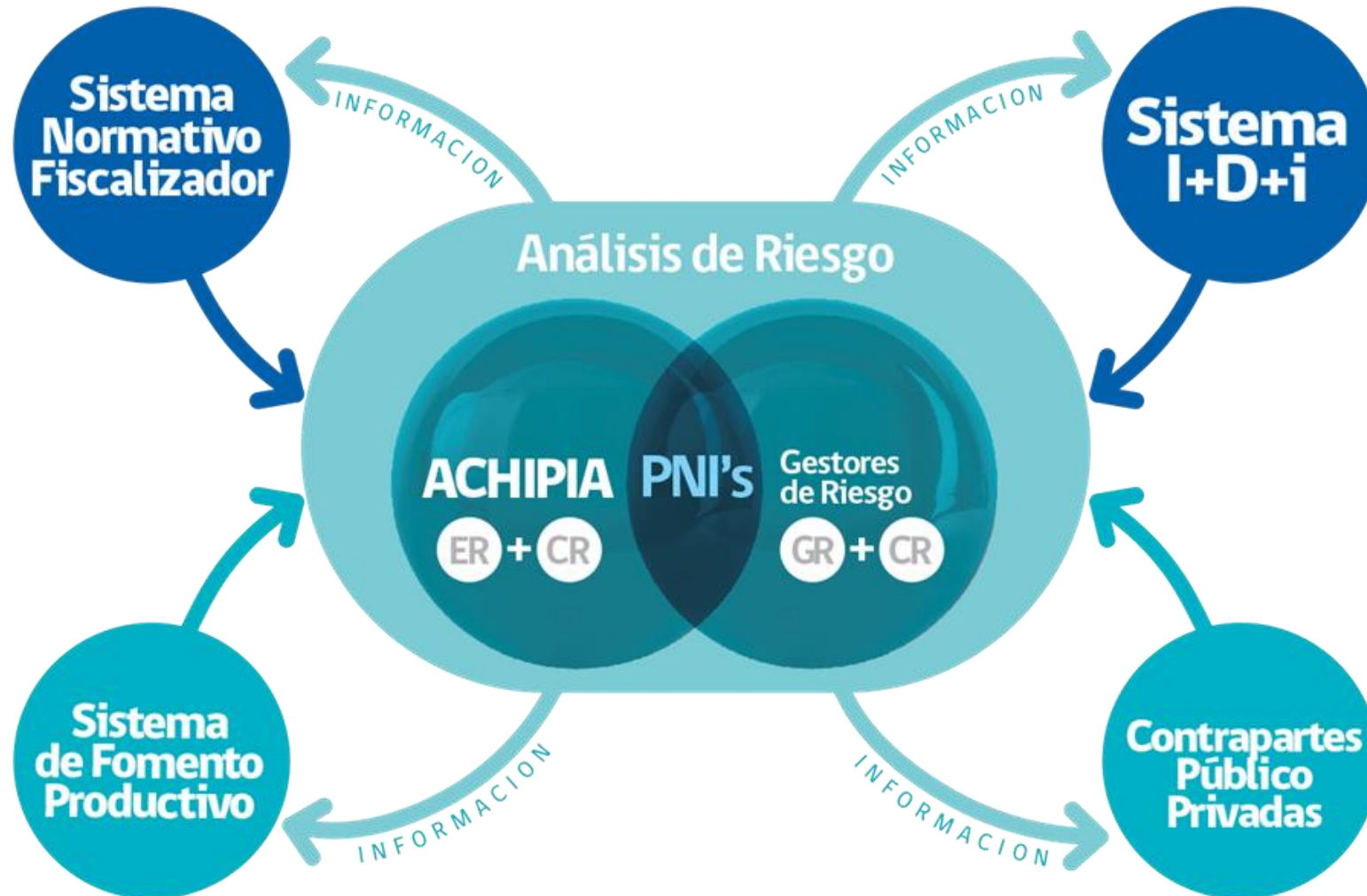
Teatro invisible que se realiza en ferias libres y mercados o eventos alimentarios.



Talleres de capacitación y difusión de hábitos saludables en relación a manipulación de alimentos.

Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

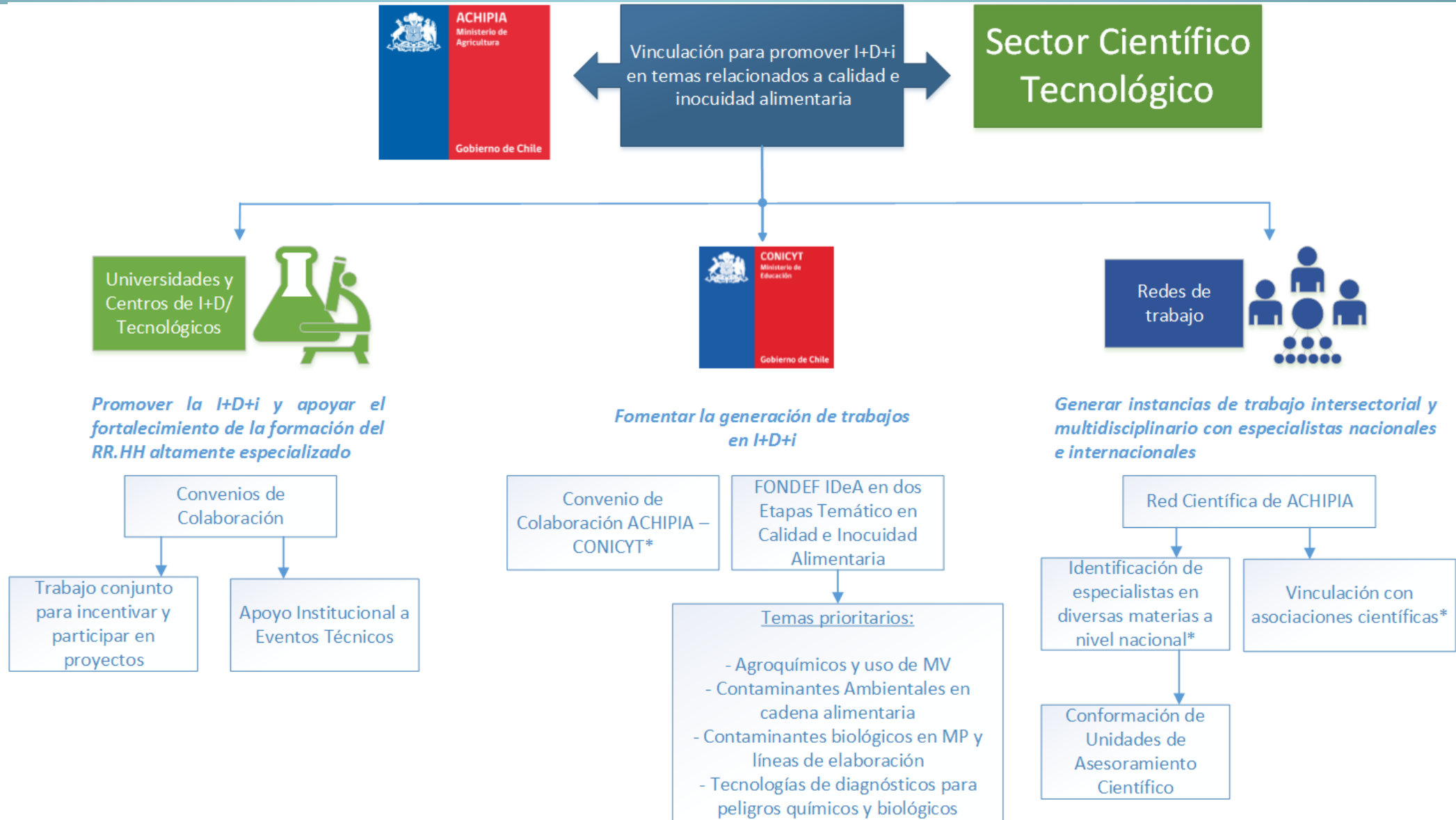
Interacción permanente



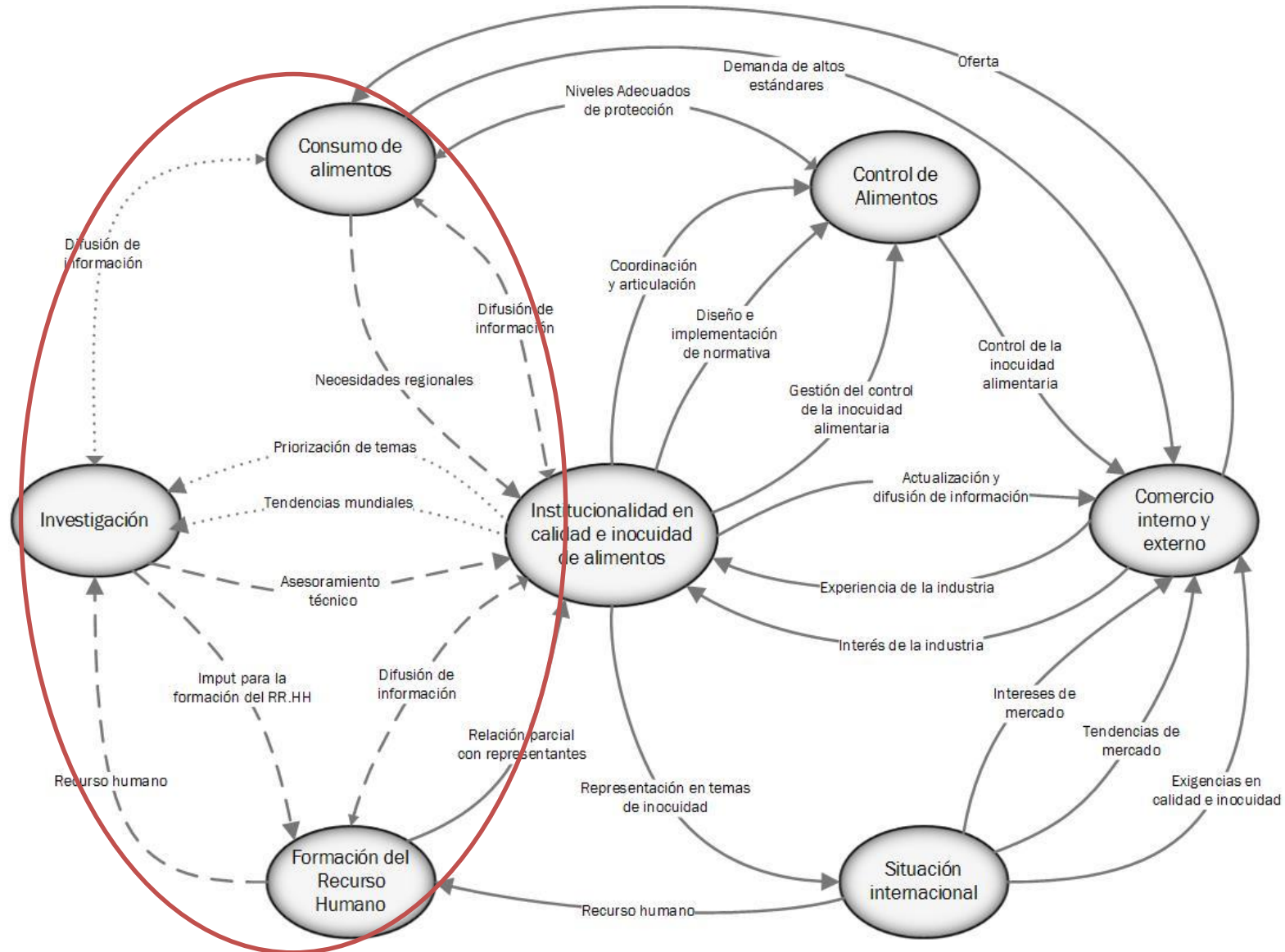


**Vinculación con ámbito
científico-tecnológico**

Principales herramientas e Instrumentos; vinculación con sector Científico



Brechas en el Sistema



Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

BRECHAS

- Rediseño y fortalecimiento del programa de Inocuidad de los Alimentos, para que responda a los requerimientos y desafíos de hoy; crisis energética, crisis alimentaria, cambio climático.
- Enfoque centrado en procesos.
- Fortalecimiento de la Fiscalización con enfoque de riesgo sanitario.
- Potenciar la coordinación intersectorial.
- Integralidad del “campo a la mesa”
- Integralidad del alimento (inocuidad, calidad nutricional)
- Profesionalizar recurso humano y reforzamiento continuo de competencias.
- Colaboración Público/privada y con Academia.

Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria

Perspectivas Futuras



Aumentar la competitividad en el área alimentaria



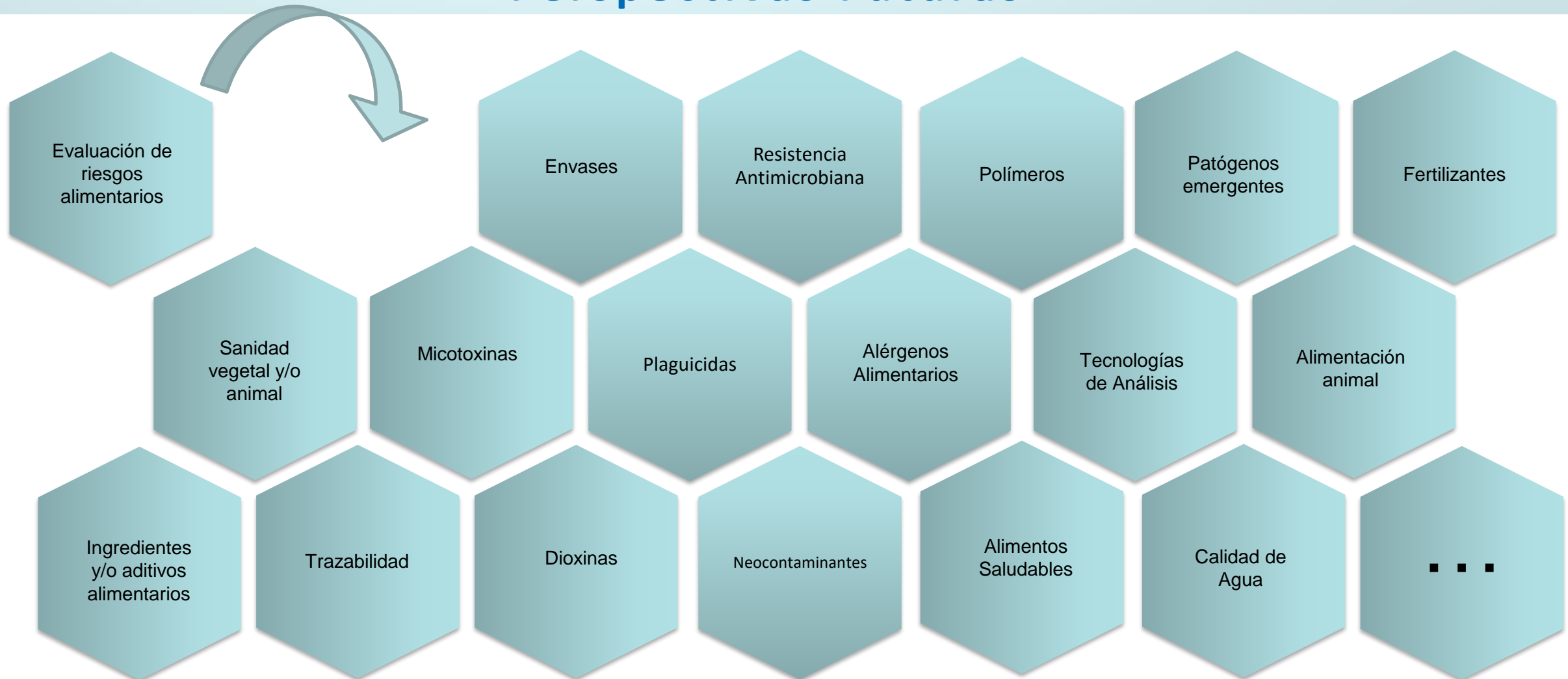
Sistema preventivo basado en evidencia científica



Abordaje de temas prioritarios mediante trabajo interinstitucional

Investigación, Desarrollo e Innovación en Calidad e Inocuidad Alimentaria

Perspectivas Futuras





¡¡Muchas gracias!!