

ACHIPIA, situación actual y perspectivas futuras

Javiera Cornejo

Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria. Email: javiera.cornejo@achipia.gob.cl.

Resumen

Misión y Visión de ACHIPIA

La Misión de ACHIPIA es Asesorar al Presidente de la República en Políticas de Inocuidad Alimentaria y servir de instancia de coordinación entre los Organismos con competencias en esta materia.

La Visión de ACHIPIA es constituirse en un organismo integrador con un enfoque global y preventivo de los procesos alimentarios, que coordine el sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria con herramientas de respuesta efectivas y que cuente con información con base científica que considere las necesidades reales del país, gracias a redes establecidas con la academia, con el sector productivo y los consumidores.

La Política Nacional de Inocuidad alimentaria introduce cambios en cuanto a:

- Formación de una Institucionalidad Integrada
- Reforzamiento de un enfoque de cadena alimentaria
- Asigna responsabilidad en cuanto a la inocuidad al operador de alimentos
- Propone un control preventivo de la inocuidad de los alimentos
- Enfoque en la protección del consumidor
- Realizar comunicación de riesgos

Actividades de ACHIPIA para la Inocuidad Alimentaria

1. Programas Nacionales Integrados (PNI's)

Su objetivo principal es coordinar las actividades que desarrollan las instituciones publicas, evitando duplicidades y generando sinergias que permitan optimizar el uso de los recursos disponibles en los siguientes ámbitos;

- Plaguicidas
- Dioxinas
- Marea Roja
- HACCP
- Peligros Microbiológicos
- Durante el año 2013 se iniciaran los PNI's de Metales Pesados, Micotoxinas y Alergenos.

1.2 Programa Nacional Integrado de Peligros Microbiológicos

Nace en junio de este año y su objetivo, es el objetivo común de todos los Programas Nacionales Integrados, de coordinar las actividades que desarrollan las instituciones públicas con competencia en la materia, evitando duplicidades y generando sinergias que permitan optimizar el uso de los recursos disponibles en el ámbito del control y vigilancia de peligros microbiológicos.

A diferencia de los otro PNI's esta conformado por las áreas técnicas y administrativas de los distintas instituciones para tener una mejor visión del control y vigilancia de peligros microbiológicos en la cadena alimentaria como miembros permanentes de la mesa de trabajo y a su vez en cada reunión y según la necesidad del mismo comité, asisten miembros invitados, considerados como expertos en alguna temática.

1.3 Participantes:

- ACHIPIA
- SAG central, División de Protección Pecuaria, Subdepartamento Inocuidad y Certificación
- SAG Lo Aguirre, Subdepartamento de Laboratorios y Estaciones Cuarentenarias
- SERNAPESCA, Departamento de Sanidad Pesquera
- Ministerio de Salud, Subsecretaría de Salud Pública, División de Políticas Públicas y Promoción, Depto. De Alimentos y Nutrición.
- Instituto de Salud Pública, Depto de Salud Ambiental, Sección de Microbiología de Alimentos y Aguas.
- Secretaría Regional Ministerial de Salud RM, Subdepartamento de Control sanitario de los Alimentos.
- Subsecretaría de Pesca, Departamento de Acuicultura, Unidad de Gestión y Políticas.

Dentro de las actividades que se encuentran en desarrollo o por desarrollar están;

Diagnóstico de las actividades de control y vigilancia de microorganismos que realizan los distintos Servicios a lo largo de toda la cadena alimentaria con el fin de priorizar la vigilancia sobre determinados patógenos y evaluar la información disponible.

Definir canales estructurados de información y retroalimentación entre los Servicios a partir de la visión de cadena alimentaria.

Generar un repositorio de la información obtenida de los programas de vigilancia de los distintos Servicios.

Generar talleres de capacitación a la medida de los Servicios que realizan inspección oficial para unificar criterios.

Desarrollo de proyectos de fondos concursables que permitan la creación de un Banco Genético de Patógenos Agro Pecuarios.

2. Red Oficial de Laboratorios

La producción de alimentos requiere del apoyo analítico en diferentes actividades y programas relacionados con la inocuidad de éstos.

Para que Chile se pueda fortalecer como una potencia alimentaria requiere del apoyo analítico para las diferentes actividades y programas relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Su objetivo es crear un sistema nacional de laboratorios para la inocuidad alimentaria que considere Laboratorios de referencia nacionales por área de especialidad y Laboratorios de Servicio con un sistema único de acreditación para todos estos. Actualmente Chile no cuenta con Laboratorios de Referencia con reconocimiento internacional para la certificación de inocuidad de alimentos. ISP es el Laboratorio de referencia Nacional designado por el Estado, pero no lo es en cuanto a capacidades de medición por falta de equipamiento necesario.

3. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

Es un sistema que integra distintas fuentes de información acerca de eventos que involucran la inocuidad de los alimentos que permite mejorar la respuesta ante las situaciones de riesgo y garantizar la protección de la salud de los consumidores.

4. Comisiones Asesoras Regionales en Calidad e Inocuidad Alimentaria

Su objetivo es asesorar al Intendente en la materia de inocuidad y calidad alimentaria atendiendo las particularidades propias de la región y coordinando a los organismos públicos regionales competentes, quienes a su vez las constituyen. Sin perjuicio de las atribuciones y funciones propias de cada Servicio.

5. Red de Científicos para la Inocuidad Alimentaria

Su objetivo es establecer una red científica formada por distintos paneles de expertos por especialidad que apoye a ACHIPIA en la toma de decisiones en materia de inocuidad de alimentos. La cual se constituirá como una herramienta dinámica que facilite la interacción de las personas vinculadas a los temas más relevantes de la Inocuidad y Calidad de

los alimentos en Chile, tales como instituciones gubernamentales, universidades, centros de investigación, industria y consumidores.

6. Codex Alimentarius

Achipia ejerce la secretaria del Comité Nacional del Codex y es el punto de contacto en Chile para Codex Alimentarius y en el participan las distintas instituciones oficiales en cada uno de los 16 subcomités de las distintas áreas de interés del Codex.