

**Cumbre Internacional de
Inocuidad Alimentaria**

**DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD
ALIMENTARIA: RESPUESTAS DEL
SECTOR SALUD**



**Gobierno
de Chile**

**Dra. Sandra Cortes
Jefa (S) División Políticas
Públicas y Promoción de Salud,
MINSAL**

7 de noviembre de 2011

DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: RESPUESTAS DEL SECTOR SALUD



CONTENIDO

1. Contexto: poblaciones, hábitos, peligros, instituciones, industria, tecnología
2. Marco Jurídico
3. Estrategias para mejoramiento de la gestión del Programas de higiene y control de los alimentos.
4. Objetivos Sanitarios 2011 – 2020
5. Actividades específicas: Sistemas Informáticos (RAKIN, Sistema Trámite en línea) e implementación HACCP



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



Hoy existen cuatro aspectos importantes con efecto considerable sobre la inocuidad de los alimentos:

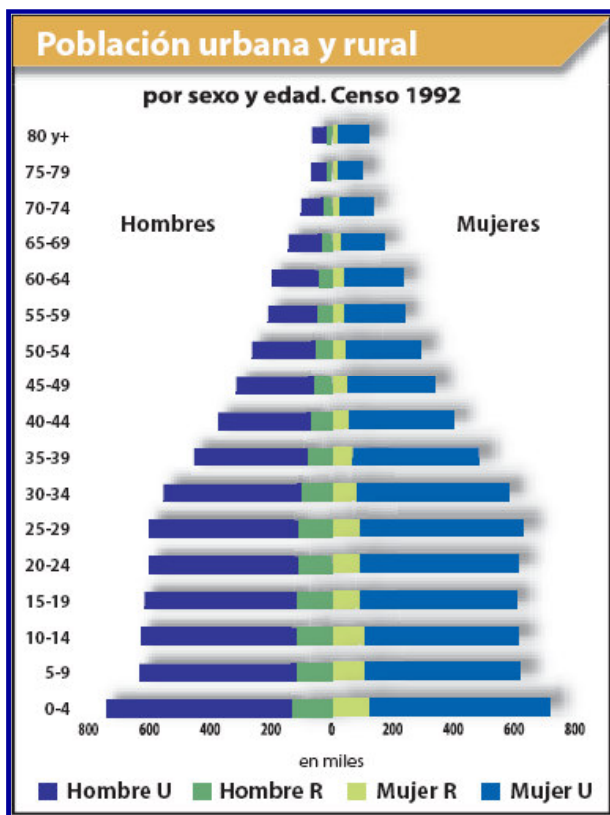
- cambios en la naturaleza y concentración de los riesgos en los alimentos
- cambios en los controles que solían asegurar que los alimentos sean inocuos para comer
- responsabilidad primaria de una industria cada vez más consolidada sobre la inocuidad de los alimentos
- cambios en los hábitos y percepción de los consumidores



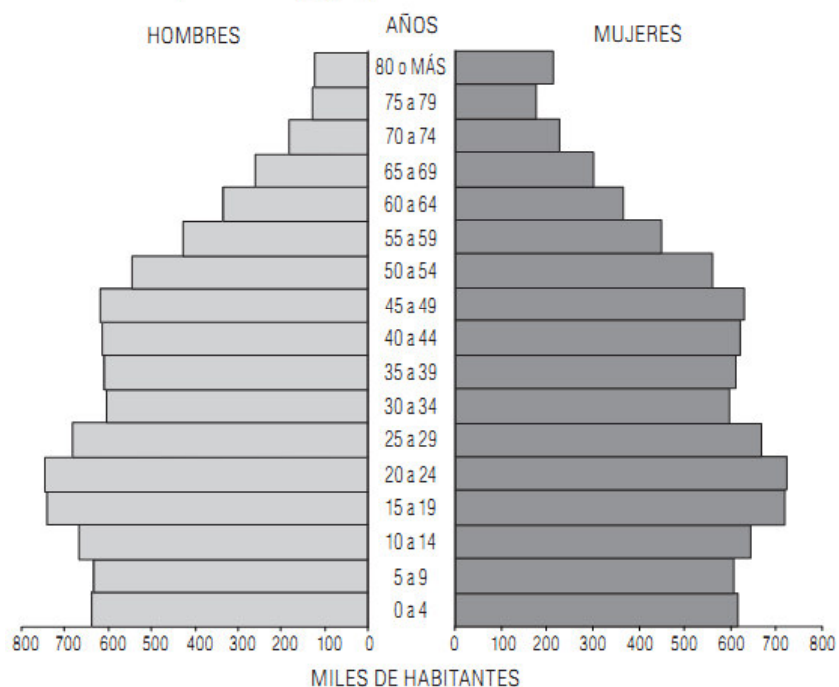
DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



Cambios Demográficos



Distribución de la Población estimada al 30 de junio, por sexo y grupos de edad. País 2011



Desde el 2 de noviembre: 7000 millones de habitantes

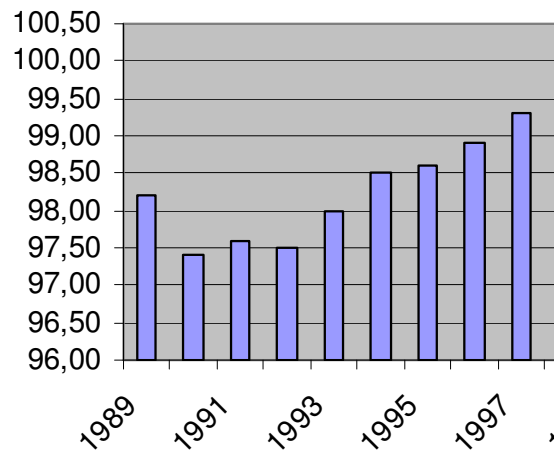


DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO

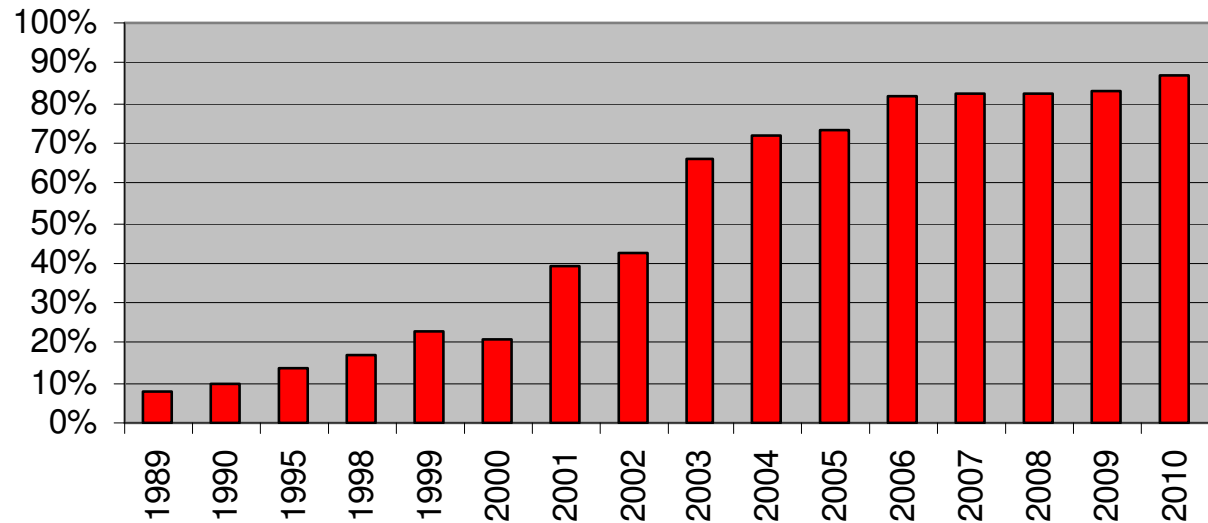


Desarrollo Económico Mejora la atención de las personas y en saneamiento ambiental (potabilización de agua y manejo de aguas residuales urbanas)

Cobertura Agua Potable Urbana (%)



Cobertura Nacional de Tratamiento de Aguas Servidas (%)



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



CAMBIOS HABITOS ALIMENTICIOS

- Mayor variedad de alimentos.
- Consumo Alimentos Listos para Consumo.
- Consumo de alimentos crudos.



CAMBIOS EN INDUSTRIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- Aumento de la producción de alimentos de forma industrial
- Nuevas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos
- Aumento de la vida útil de los alimentos
- Mayor distribución de los alimentos



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



GLOBALIZACION

- Aumento comercio internacional de alimentos
- Aumento viajes internacionales.
 - ✓ Introducción de nuevos agentes
 - ✓ Población sin inmunidad natural

CAMBIOS EN LOS PELIGROS

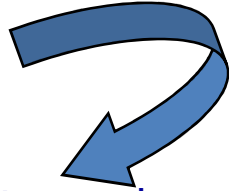
- Bioterrorismo
- Nuevos productos químicos
- Patógenos emergentes y re-emergentes
 - Cambios en las características de los agentes
 - Resistencia a antibióticos



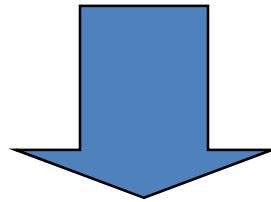
DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



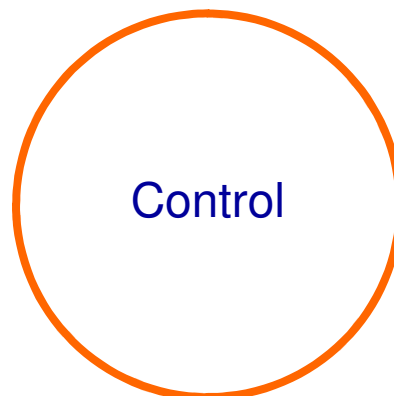
ETA



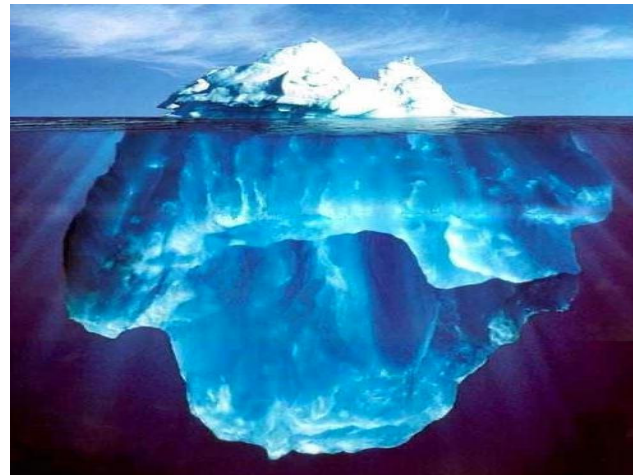
Falla del sistema de control de inocuidad de los alimentos



ENFOQUE INTEGRAL



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



2006: II Encuesta de Calidad de Vida y Salud

24,5% de los encuestados presentó enfermedad o molestia digestiva en las últimas dos semanas previas a la encuesta.

• **2008:** Burden of agute gastrointestinal illness in the Metropolitan region, Chile, 2008.

467 casos de gastroenteritis, 21,6% buscó atención médica



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



Impacto negativo en la economía:

- Costo del diagnóstico y tratamiento médico
- Costo de investigación ETA
- Tiempo laboral perdido
- Pérdida por decomiso de productos
- Pérdida de mercados nacionales e internacionales
- Pérdida de confianza de los consumidores
- Nuevas estrategias de publicidad



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



¿Qué necesitamos saber y hacer ?

- Cual es el nivel de contaminación en los alimentos
- Cuántas personas se enferman al consumir alimento contaminado
- Cómo se contamina el alimento/como podemos prevenirlo
- Cómo detectamos la contaminación y respondemos al hecho
- Quién necesita estar informado
- Cómo podemos establecer reglas y normas comunes



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



Listeria monocytogenes

Clon 009

País 80 casos

RM 66 casos

Quesos blandos

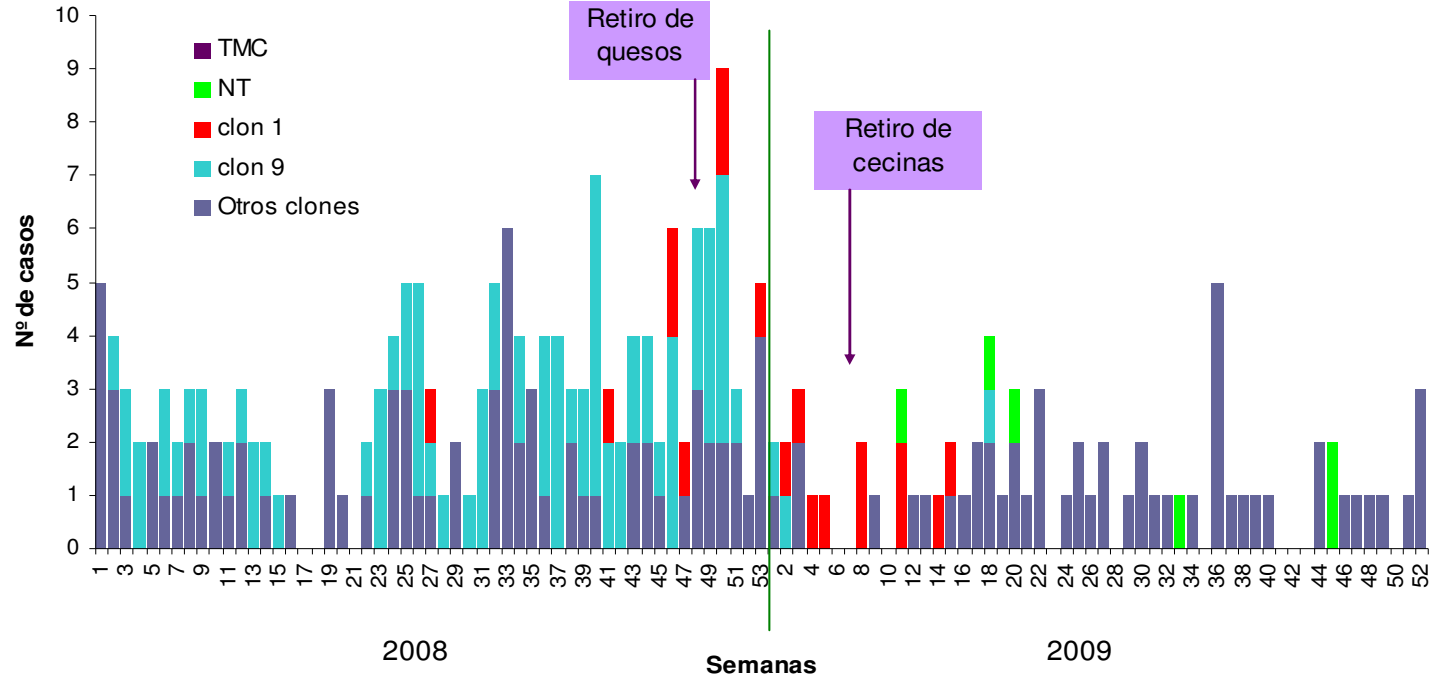
Clon 001

País 18 casos

RM 15 casos

Cecinas

Nº de casos de *Listeria monocytógenes*
Chile, año 2008-2009

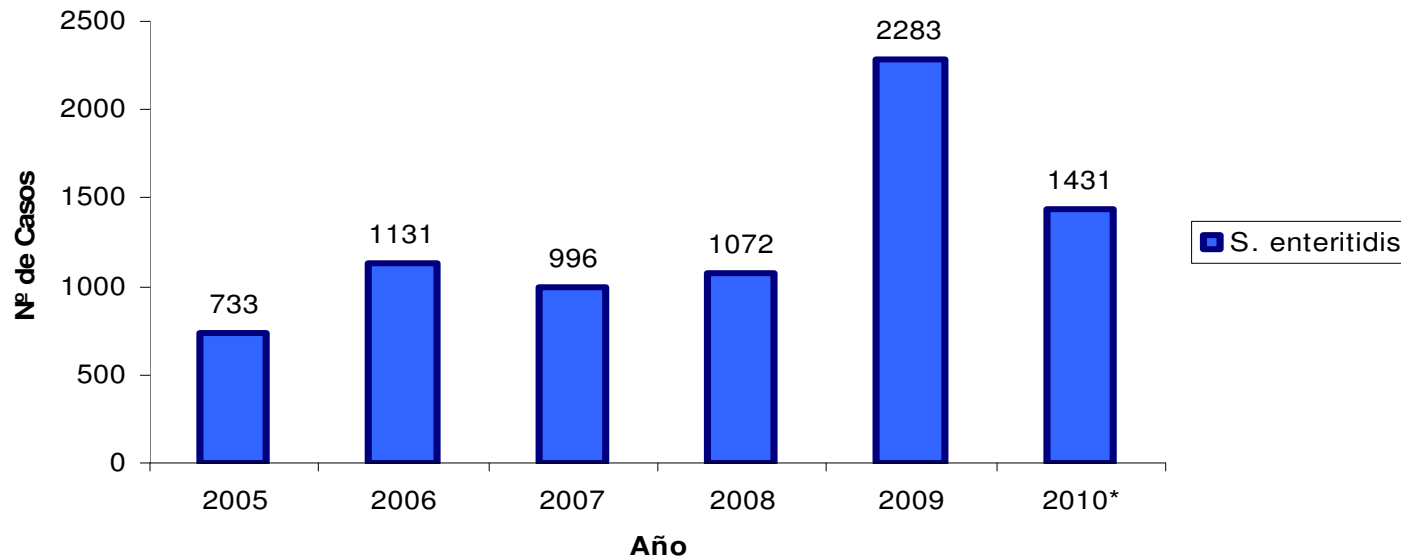


DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



Salmonella enteritidis

Detección de *Salmonella enteritidis*
en cepas de origen clínico, 2005 a 2010*



* Información hasta el 10 de octubre.



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: CONTEXTO



.....Es necesario adoptar medidas.....

- 1. Con la materia prima**
- 2. Con los productos derivados**
- 3. Comunicación de riesgos a la población**
- 4. Vigilancia epidemiológica**



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: MARCO JURIDICO



CODIGO SANITARIO (DFL 725 del 11 de diciembre de 1967)

- Responsabiliza al MINISTERIO de SALUD y a la AUTORIDAD SANITARIA REGIONAL , para eliminar y controlar factores del medio ambiente que afectan la salud de la población.
- Rige materias relacionadas con fomento, protección y recuperación de la salud de los habitantes del país
- Establece los Reglamentos complementarios en materias específicas

REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (DS 977, 6 de agosto de 1996)

- Establece condiciones sanitarias para producción, importación, elaboración, envasado, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano.
 - con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población.
 - garantizar el suministro de alimentos saludables e inocuos.
- Armoniza la reglamentación al Codex alimentarius



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ESTRATEGIAS



Objetivo: mejorar la gestión de Programas de higiene y control de los alimentos

ASPECTOS REGULATORIOS

- **Implementación del Análisis de Peligro y Puntos Críticos de control (HACCP):** obligatoria para la industria de alimentos
INSPECCION / AUDITORIA
- **Etiquetado Nutricional Obligatorio de los Alimentos:** para entregar a la población información necesaria para elegir alimentos saludables



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ESTRATEGIAS



A nivel institucional nacional y regional:

- Fortalecimiento de la capacidad analítica de laboratorios de alimentos: ISP, Valparaíso, Talca, Temuco y Puerto Montt
- Desarrollo de procedimientos a través de circulares y manuales
- Perfeccionamiento de los profesionales y técnicos, en Auditoria HACCP considerando necesidades regionales



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ESTRATEGIAS

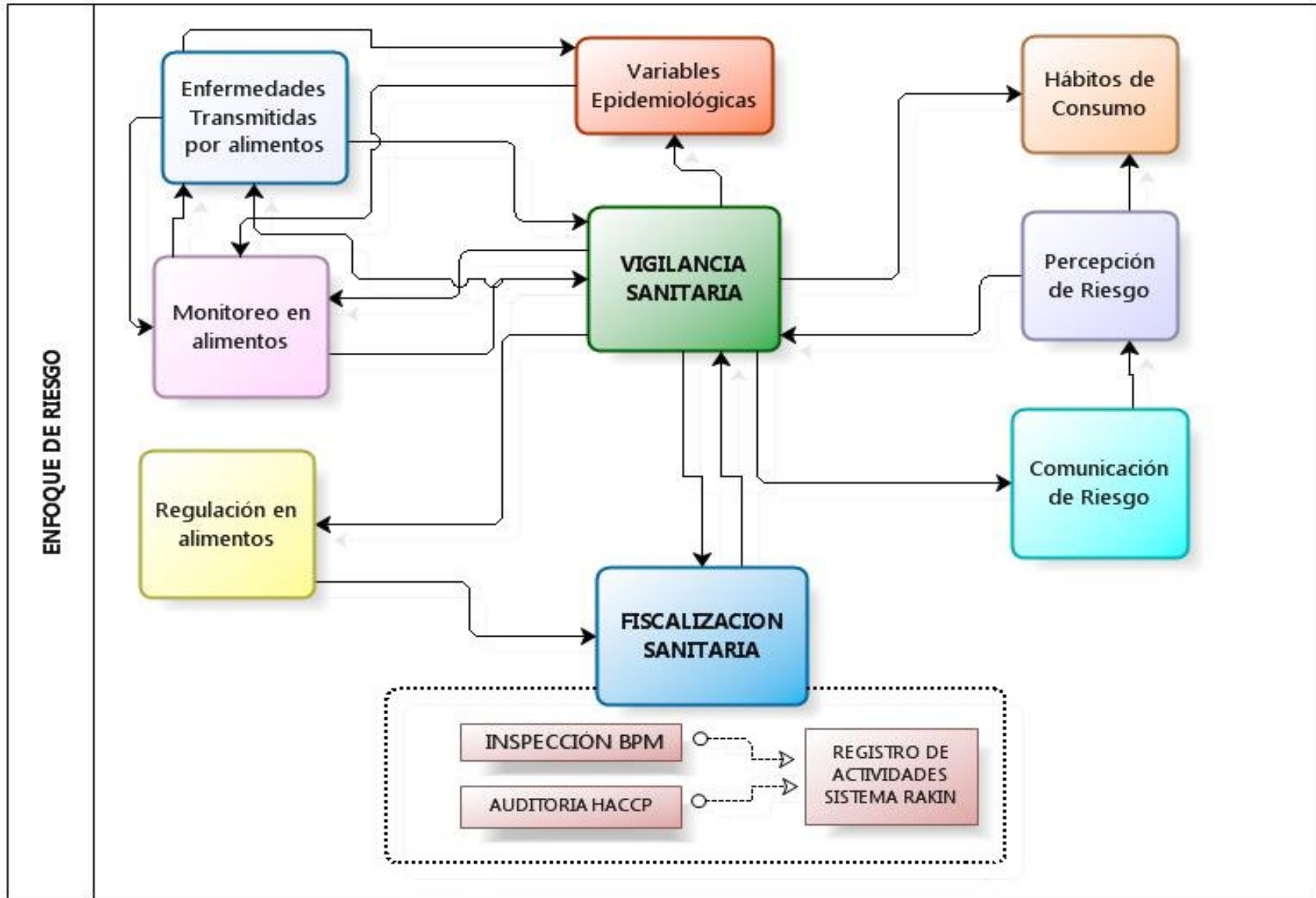


- Desarrollo e implementación de sistemas de información armonizados: RAKIN, Sistema Tramite en línea
- Fortalecimiento del trabajo intersectorial:
Coordinaciones para la generación de un sistema nacional de inocuidad de los alimentos, a fin de garantizar alimentos saludables e inocuos.
 - ACHIPIA
 - Convenios : INDAP, SERNAPESCSA, IFOOP

“la comprensión de los argumentos de salud por otros sectores es un reto para nosotros, no para ellos”



Enfoque de Riesgo



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: OBJETIVOS SANITARIOS 2010- 2020



Objetivo Sanitario Específico N° 6

- Proteger la salud de la población a través del mejoramiento de las condiciones ambientales y de seguridad e inocuidad de los alimentos
- Disminuir las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

Meta: disminuir la tasa de hospitalización por Brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

Indicador: Tasa de Hospitalización por Brotes de ETAs



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: OBJETIVOS SANITARIOS 2010- 2020



Cómo hacerlo?

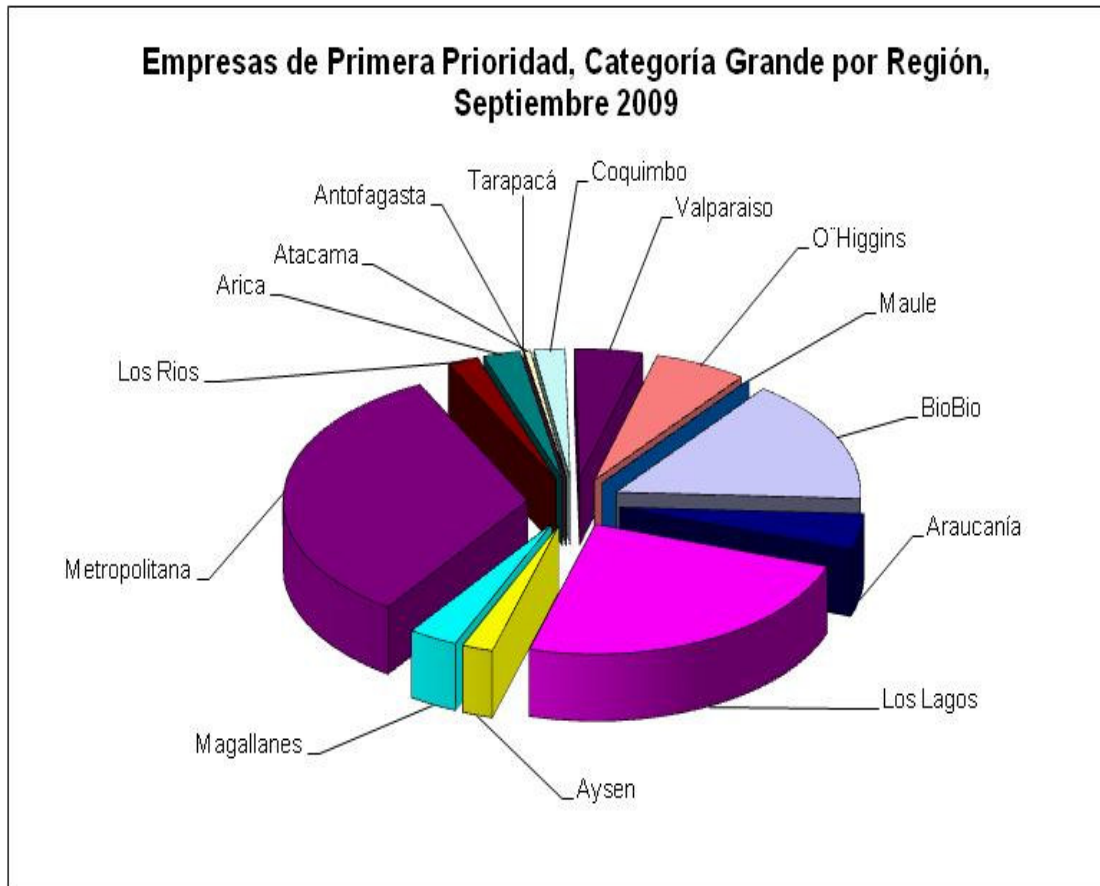
6.4	Resultados Esperados
RE 1	Fiscalización y Vigilancia
1.1	Porcentaje anual de instalaciones de alimentos, de alto y mediano riesgo, clasificadas de acuerdo a criterio actualizado*de riesgo para la prevención de ETA por SEREMI
1.2	Porcentaje anual de SEREMI con programa de fiscalización con enfoque de riesgo* implementado y evaluado
1.3	Porcentaje anual de ETA notificada, que cuentan con investigación de brote, por SEREMI
1.4	Programa de Comunicación Social para promover la notificación de brotes de ETA, destinado al sector salud, evaluado al menos cada 2 año.
RE 2	Trabajo Intersectorial
2.1	Porcentaje anual de alertas recibidas por el nivel central desde las entidades del intersector*, que cuentan con informe de resultado de acción a la RED*



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Implementación HACCP : INSTALACIONES DE ALIMENTO NOTIFICADAS POR OFICIO PRIMERA PRIORIDAD



REGION	CATEGORIA	Total general
Tarapacá	Grande	0
Antofagasta	Grande	0
Atacama	Grande	1
Coquimbo	Grande	5
Arica	Grande	6
Total Macroregion	4,88%	12
Valparaíso	Grande	11
O'Higgins	Grande	15
Maule	Grande	0
BioBio	Grande	38
Metropolitana	Grande	81
Total Macroregion	58,94%	145
Araucanía	Grande	11
Los Lagos	Grande	59
Aysen	Grande	5
Magallanes	Grande	8
Los Rios	Grande	5
Total Macroregion	35,77%	88
Total general		246



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Programa de auditorías HACCP

A ejecutar por la Autoridad Sanitaria regional sobre el universo de establecimientos de alimentos a fin de que implementen el sistema HACCP. Seguimiento, cierre y conclusión final (implementa/no implementa)

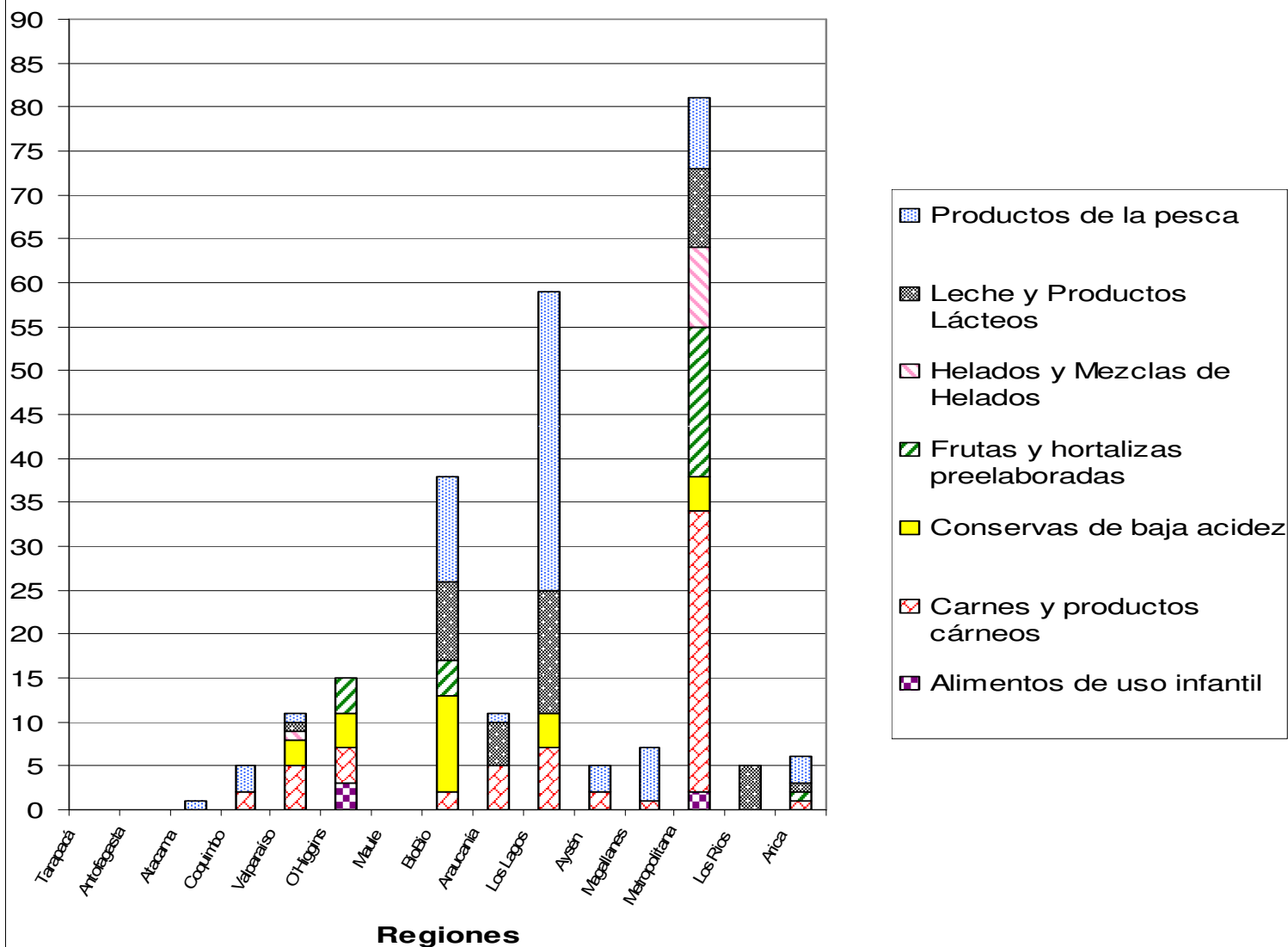
Criterios de programación de auditoría:

- 1 auditoría de sistema HACCP cada 3 años (estándar).
- Lapso interauditoría: fiscalización de BPM con enfoque de riesgo
- Frecuencia se modifica ante :
 - ✓ Denuncias o quejas de los consumidores (gravedad, frecuencia)
 - ✓ Brote de enfermedad – ETA
 - ✓ Muestras no conformes debido a patógenos





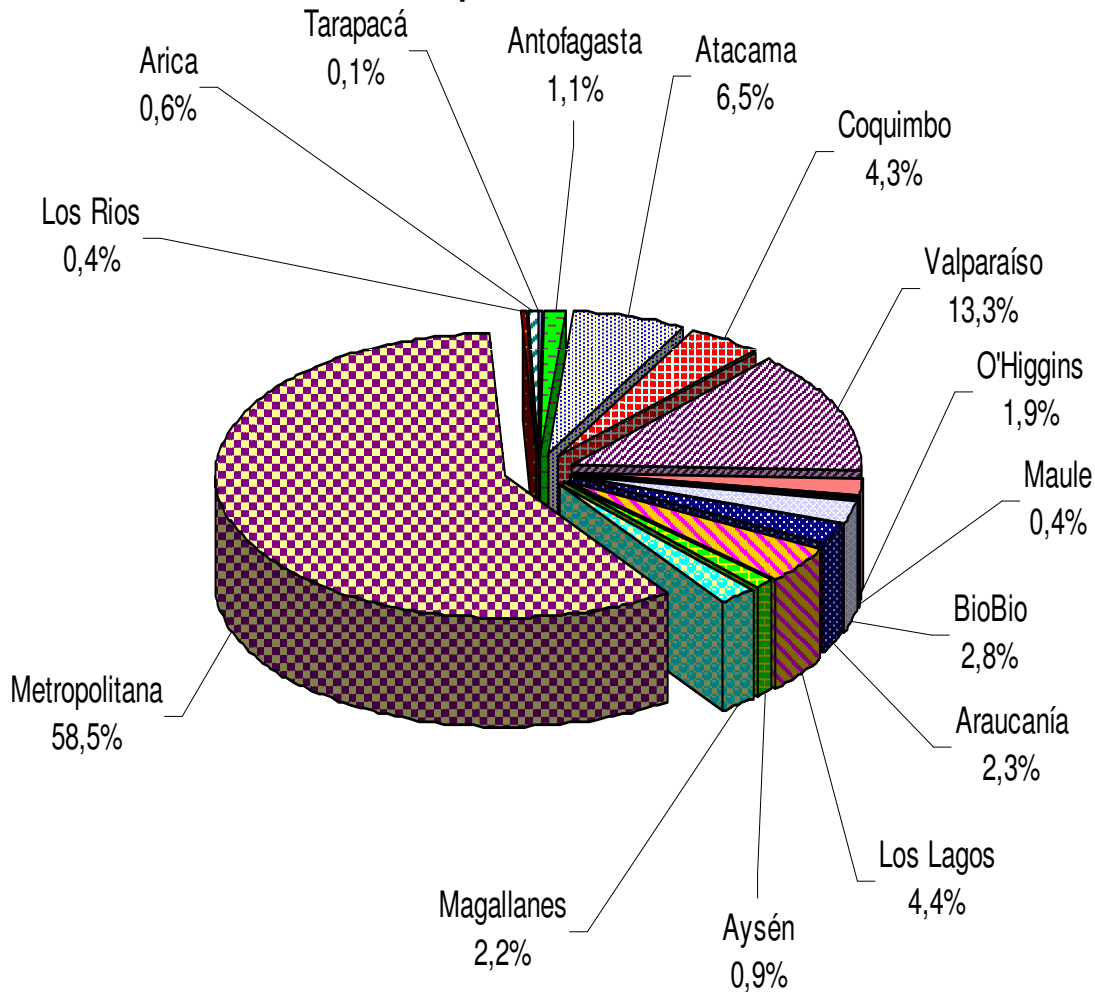
Empresas Primera Prioridad, Grandes por Grupo de Alimentos y por Región, Septiembre 2009



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Porcentaje de Empresas Notificadas por Región,
septiembre 2009



	REGIÓN	N° EMPRESAS
1	Tarapacá	2
2	Antofagasta	15
3	Atacama	87
4	Coquimbo	58
5	Valparaíso	179
6	O'Higgins	26
7	Maule	6
8	BioBio	38
9	Araucanía	31
10	Los Lagos	59
11	Aysén	12
12	Magallanes	30
13	Metropolitana	785
14	Los Rios	5
15	Arica	8
	TOTAL GENERAL	1.341



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



SISTEMA DE INFORMACIÓN RAKIN

OBJETIVO: Herramienta para recolectar y extraer información de actividades de las SEREMI de Salud a fin de mejorar la toma de decisiones

EN QUE CONSISTE:

Registro individual de las actividades de salud pública desarrolladas en la SEREMI, identificando las intervenciones de salud pública y los resultados del proceso

QUE PERMITE:

Genera bases de datos, reportes, indicadores y estadísticas de producción de servicios por escala territorial, intervenciones



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Objetivos Específicos del Rakin

1. Integra información de actividades de la Autoridad Sanitaria.
2. Estandariza procedimientos, registro de actividades e intervenciones de salud pública
3. Generar estadísticas e información de actividades e intervenciones de salud pública
4. Interopera con otros sistemas tales como Trámite en Línea a fin de evitar la doble digitación y permitir que se relacionen las respectivas bases de datos.
5. Obtiene indicadores
6. Provee bases de datos



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Sistema Trámite en Línea

Conjunto de 7 trámites en línea de la Autoridad Sanitaria (más OIRS)

- **Certificado de Destinación Aduanera** (Químicos y Alimentos)
- **Uso y Disposición** (Químicos y Alimentos)
- **Certificado de Libre Venta**
- **Autorización Sanitaria de Alimentos**
- **Informe Sanitario**
- **Calificación Técnica**
- **Certificado de Desratización**



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS EN EJECUCIÓN



Sistema Trámite en Línea

- Realización de solicitudes de trámites en forma electrónica
- Cuenta con ayuda estructurada en línea para realizar el trámite
- Pago de aranceles vía Internet (módulo de tesorería)
- Consulta permanente del estado del trámite
- Recepción de la Resolución de cierre del trámite a través del sitio WEB



DESAFÍOS GLOBALES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA: RESPUESTAS DEL SECTOR SALUD



DESAFÍO A NUESTRO TIEMPO ...

Una Salud Pública ...

“apta para todos los públicos”

NECESIDAD DE CAMBIOS

- En la forma de hacer ...
- La manera de pensar ...
- En el cómo influir ...
- Importancia de interactuar y trabajar en RED



Gracias



Gobierno
de Chile

www.gob.cl