

GESTIÓN DEL RIESGO EN LA CADENA ALIMENTARIA PARA PLANTARSE EN EL DESAFÍO PRODUCTIVO VIGENTE

Alejandro Bravo Thoms; MV; MSc.

Unidad Análisis de Riesgo

División de Protección Pecuaria

Servicio Agrícola y Ganadero

Producción, Elaboración, Comercio Alimentario y el Riesgo en Salud Pública

Riesgo Factores

Creciente volumen y diversidad del comercio de los alimentos

Cambios en las prácticas agrícolas y en la producción alimentaria

Cambios en el comportamiento humano y en el clima y la ecología

Mayores exigencias de protección a la salud

Sistemas mas sofisticados de detección y gestión de peligros

Producción, Elaboración, Comercio Alimentario y el Riesgo en Salud Pública

Factores
Riesgo



Percepción del Riesgo

Estos factores de riesgo han impactado en la reglamentación alimentaria

Percepción del riesgo;

- ◆ **Elaboración de Directrices sobre evaluación de la exposición del riesgo 5.12. 2001 (Seattle; USA)**
- ◆ **El establecimiento de Objetivos de Salud Pública Intermedios en Kiel; Alemania Junio del 2007**
- ◆ **Codex y OMC recomiendan que se utilice un enfoque preventivo basado en los riesgos para lograr la inocuidad de los alimentos, y promueve la utilización de un análisis de riesgos formalizado**

Riesgo con Estructura reconocida

internacionalmente

- *Prevención de errores*
- *Visión proactiva*
- *Desarrollo de sistema*
- *Compromete las personas*

Riesgo sin estructura

.Detección de errores

- *Visión reactiva*
- *Aspectos técnicos y operativos*
- *Orientación exclusiva al producto*



Estos factores de riesgo han impactado en la reglamentación alimentaria

- ◆ **Percepción del riesgo; conceptualiza un política de inocuidad diferente**
- ◆ **Obligación del uso del riesgo por parte de la empresa en cada etapa de la producción.**
- ◆ **El Riesgo se transforma en la base esencial para la verificación y validación los sistemas de inocuidad de los alimentos**
- ◆ **Las directivas y normas deben estar basadas en el riesgo**
- ◆ **Determina estructura de su aplicación**

Estructura del Análisis de Riesgo

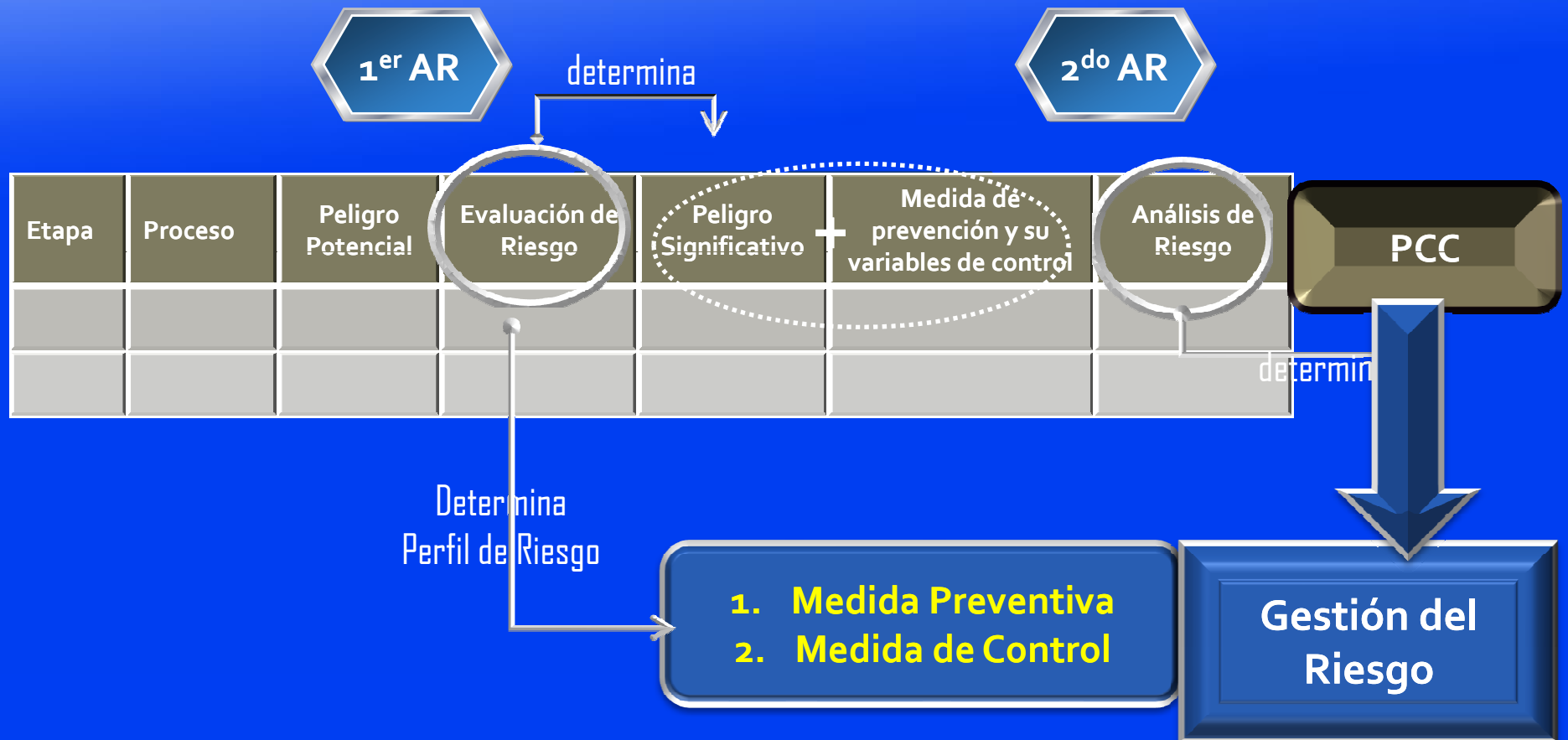


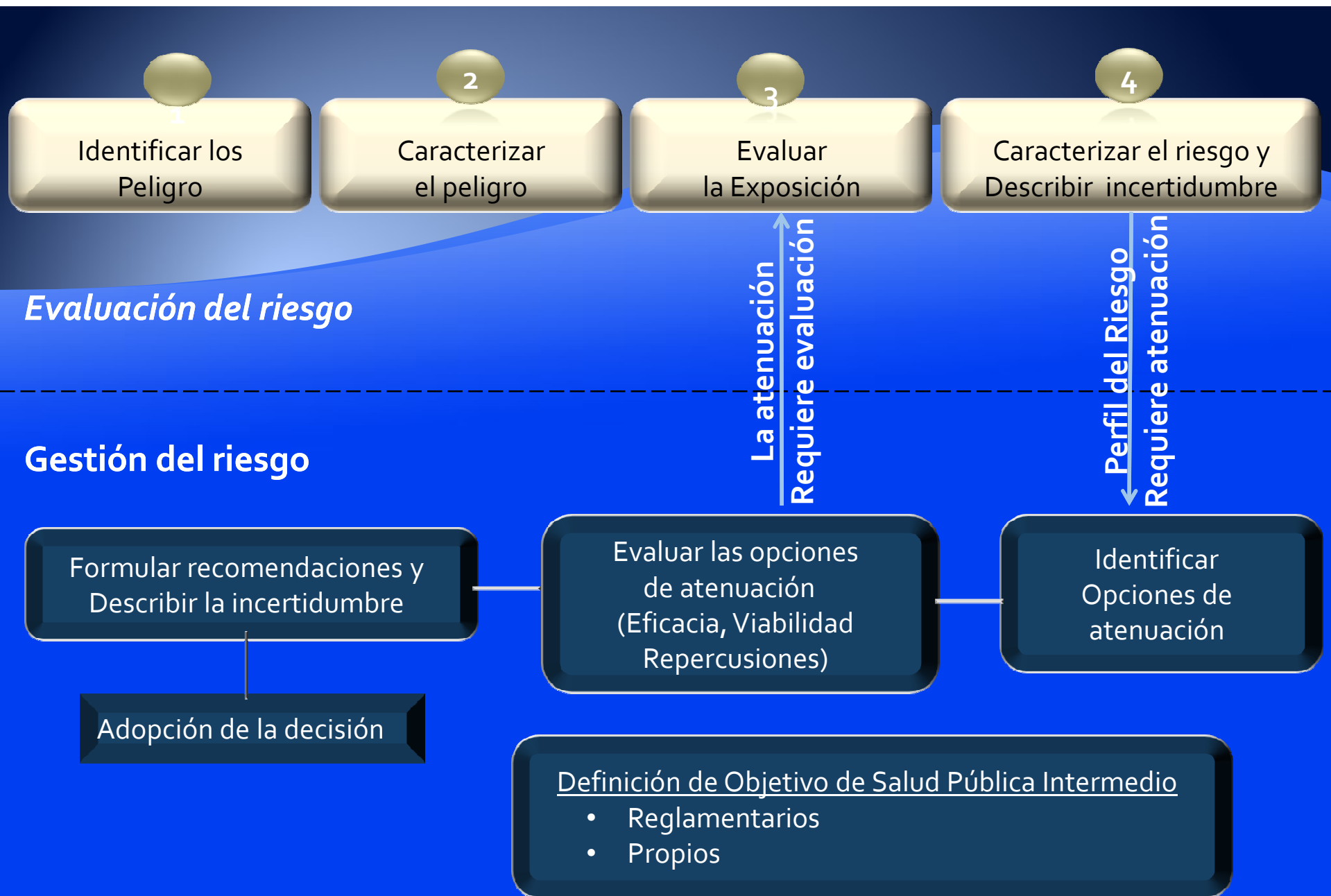
Evaluación de Riesgo



Análisis de Riesgo en HACCP

Definir cuales de los peligros significativos son críticos





Objetivo de Salud Pública Intermedio



Objetivo de Seguridad Alimentaria (FSO)



Nivel Adecuado de Protección (NAP)

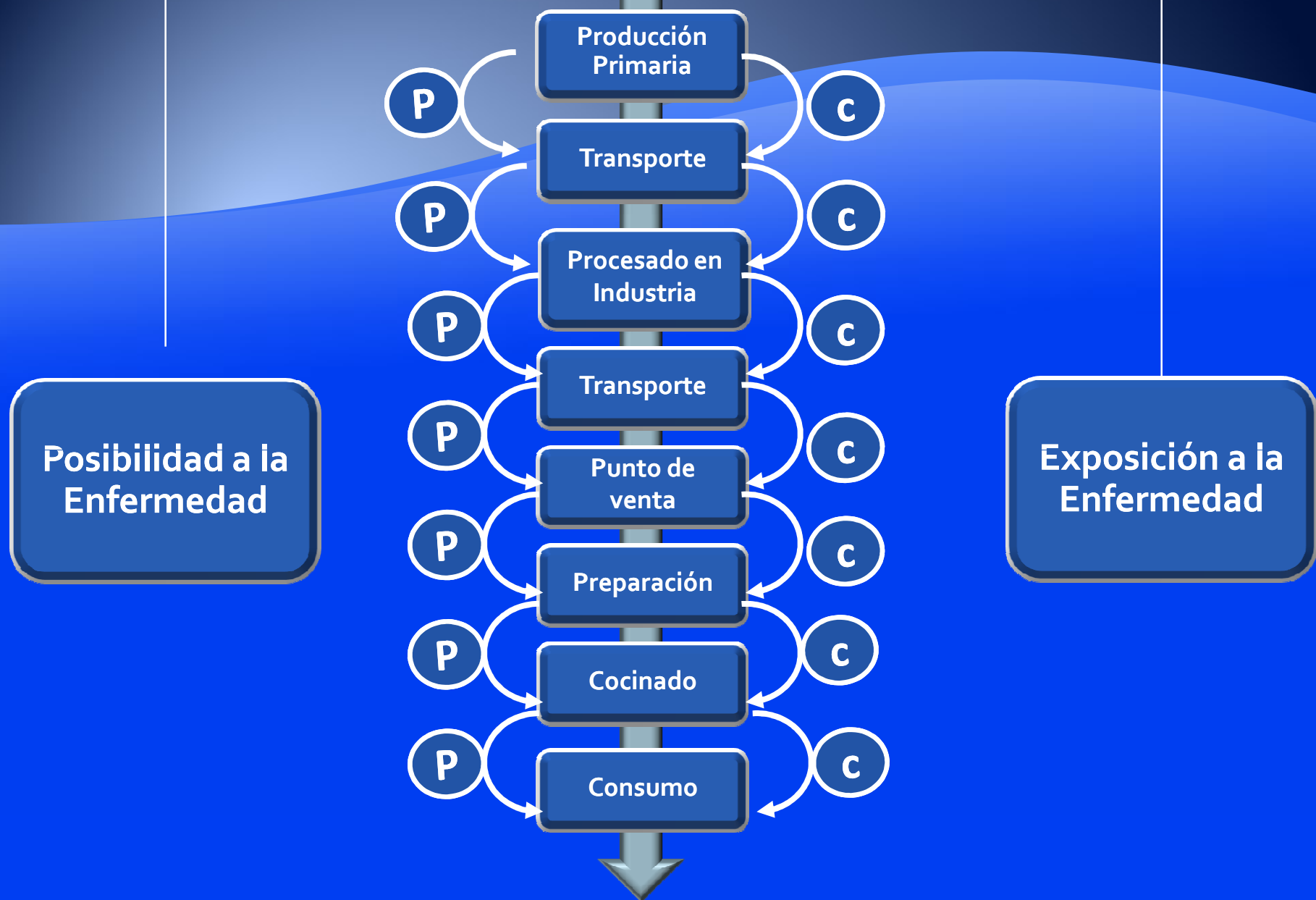


Objetivo de Rendimiento (OR)



Criterio de Rendimiento (CR)

Evaluación de Objetivos Intermedios



Objetivo de salud Pública Intermedios Reglamentario

$$FSO \leq H_0 + \Sigma I - \Sigma R$$

Producción
Primaria

Transporte

Procesado en
Industria

H_0 = Contaminación inicial

- Programas de autocontrol de proveedores.
- Programas oficiales.
- Programas de GMP en establecimiento de manufactura.

ΣR = Medidas de atenuación

- Determinación del peligro
- Análisis y evaluación de riesgo
- Gestión del riesgo.

ΣI = Acciones de incremento

- Malas prácticas
- Desconocimiento
- Incertidumbre

Consumo

FSO

Salud Pública

Exposición

Objetivo de salud Pública Intermedios

¿Responsables?

¿Cuáles son?

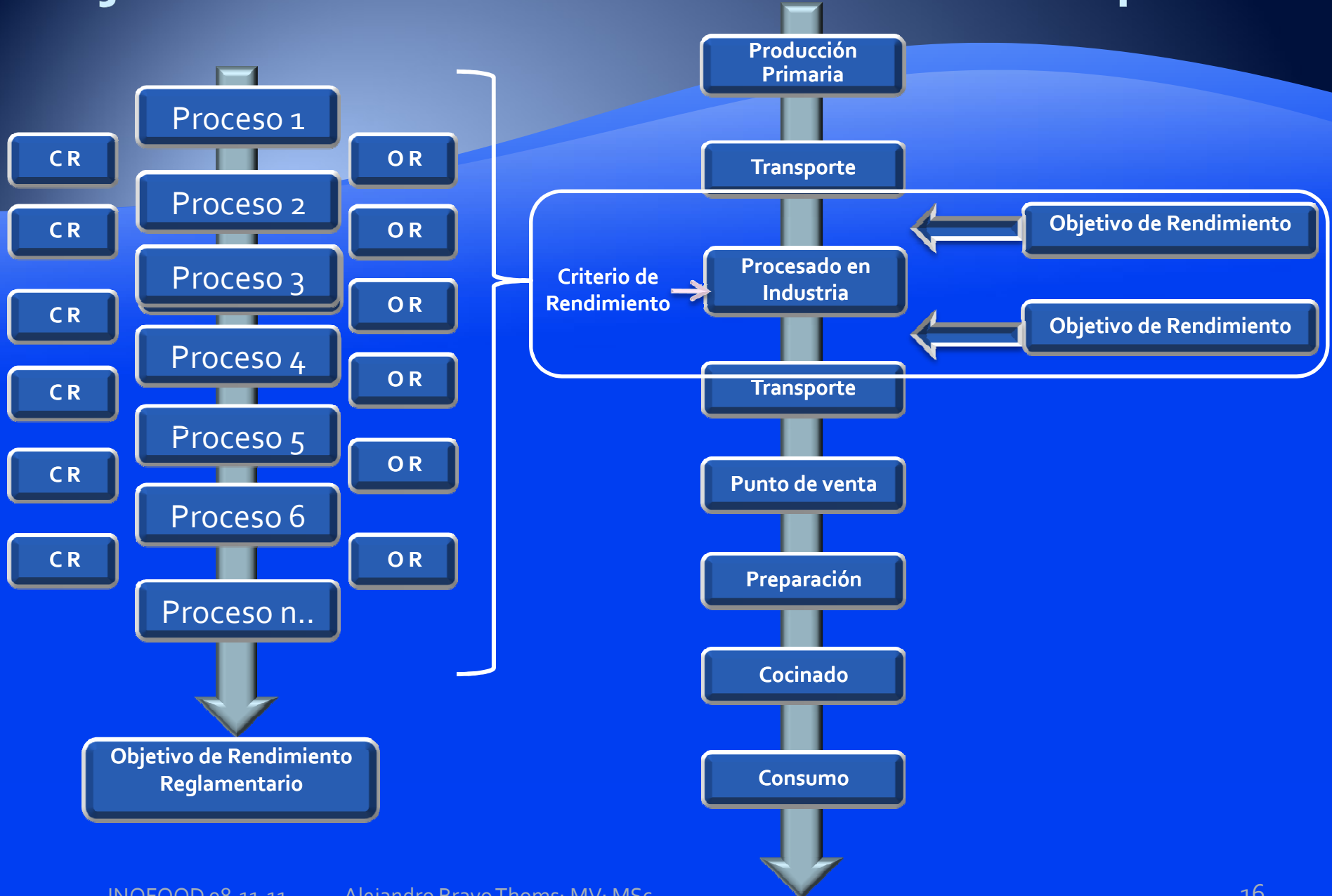
¿Que presentan?

Reglamentarios	Propios de la Empresa
OIA	OR
NAP	C. Rendimiento
OR	<ul style="list-style-type: none">• <i>Criterio de Proceso</i>
C. Rendimiento	<ul style="list-style-type: none">• <i>Criterio de Producto</i>
C Microbiológico	<ul style="list-style-type: none">• <i>Criterio de Resultado</i>
	C Microbiológico

Objetivo de Salud Pública Intermedios Reglamentario

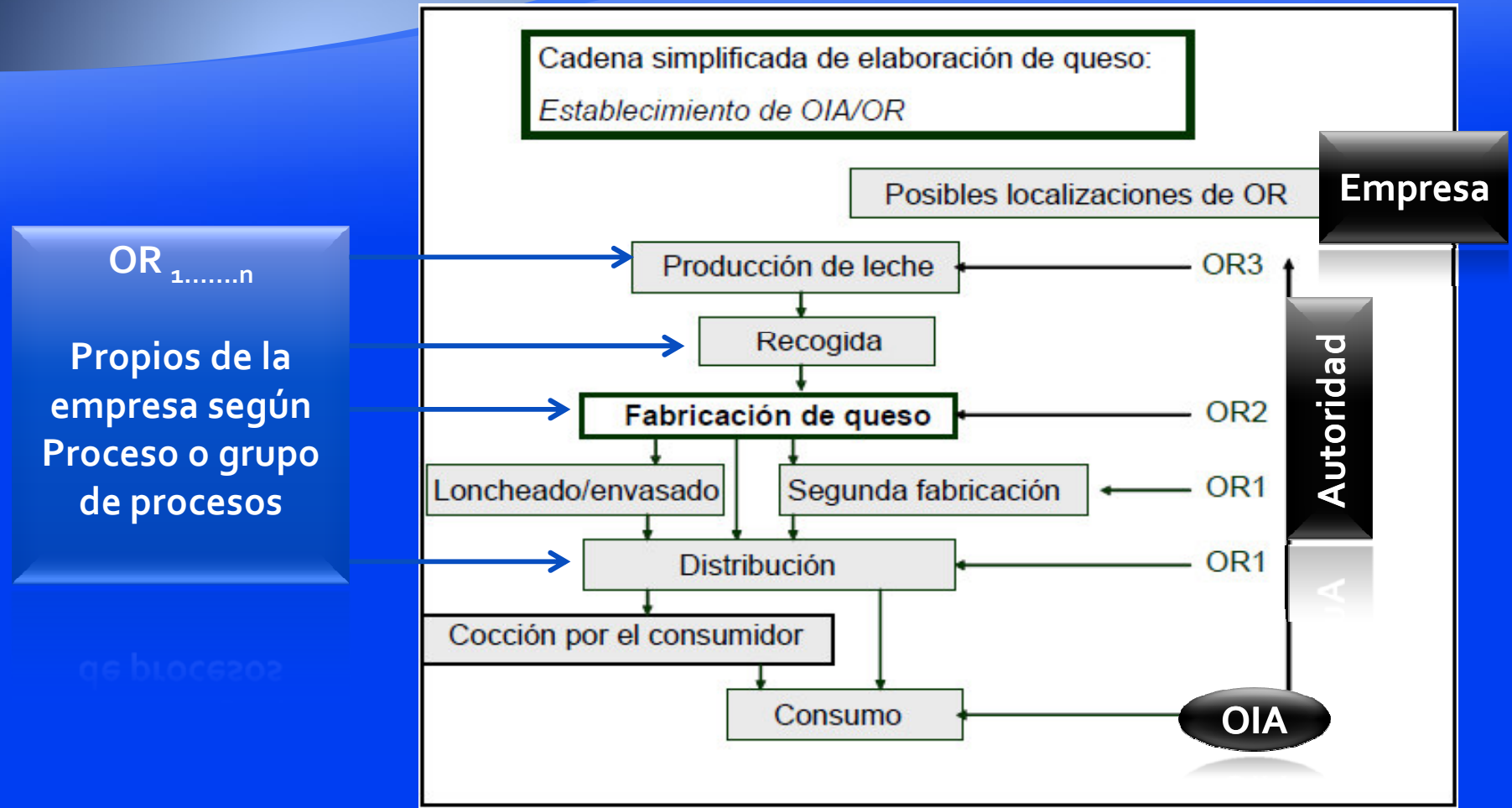


Objetivo de Salud Pública Intermedios Propios

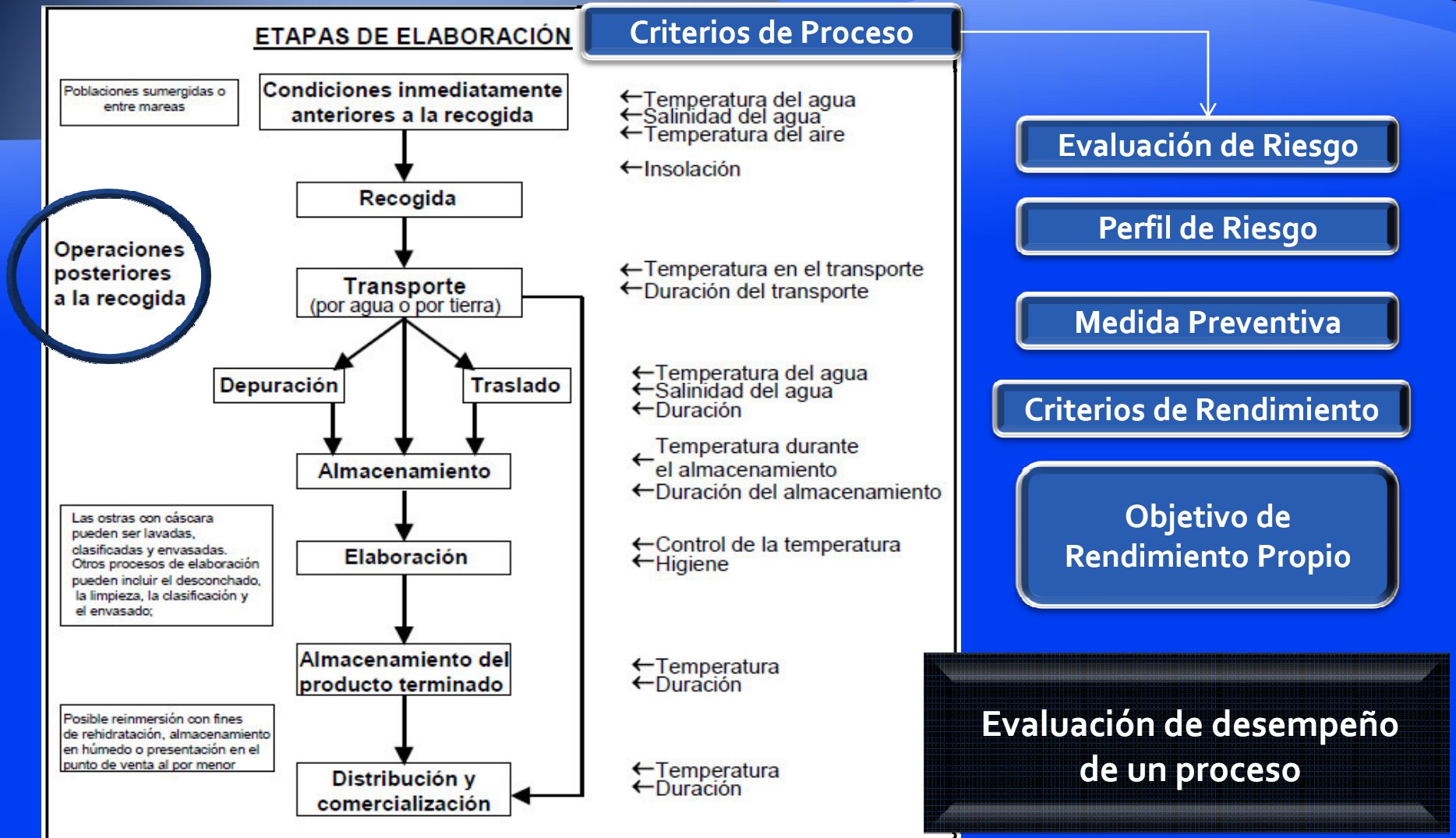


Estudio de caso de *Staphylococcus aureus* en queso

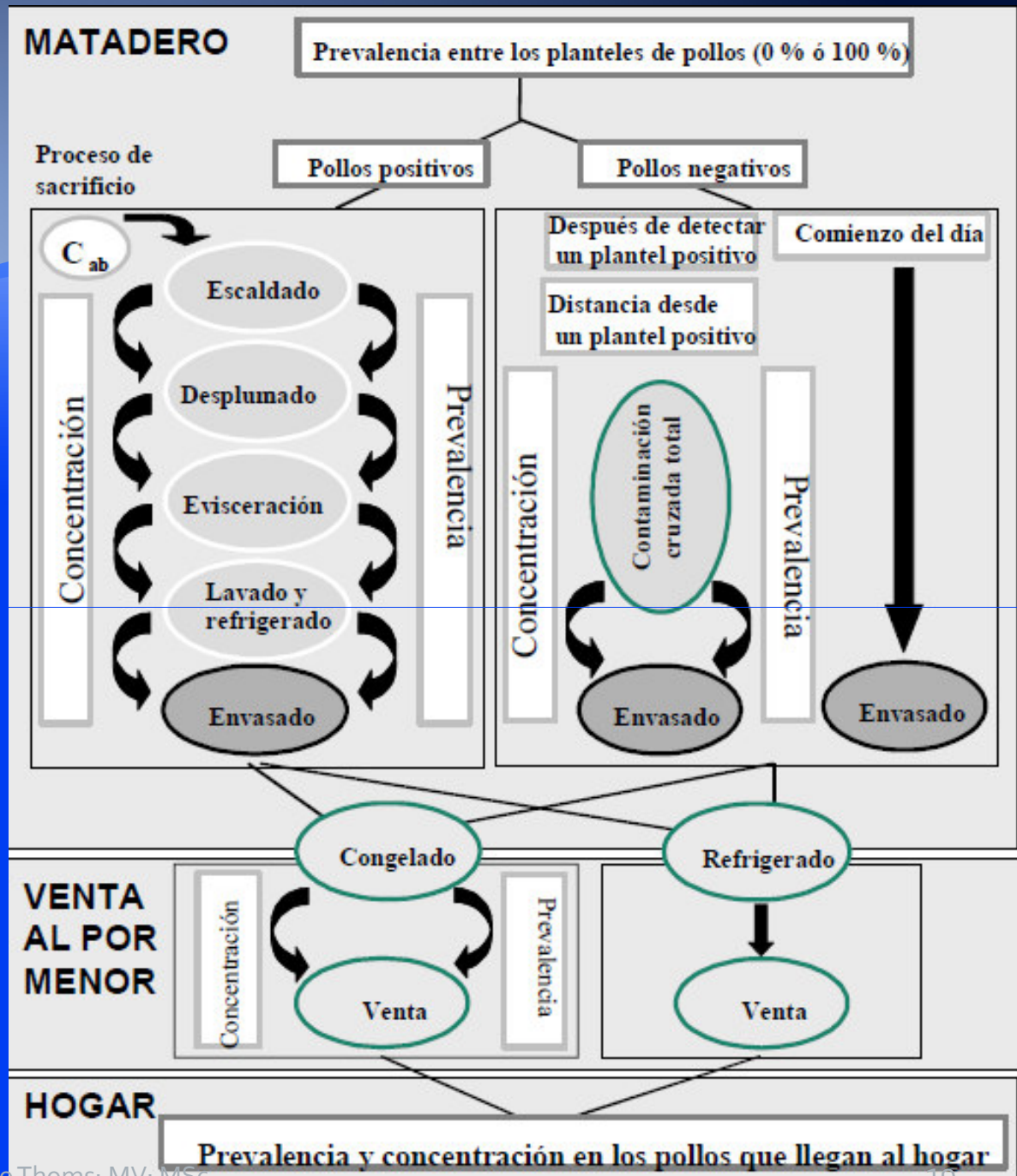
FAO - 2006



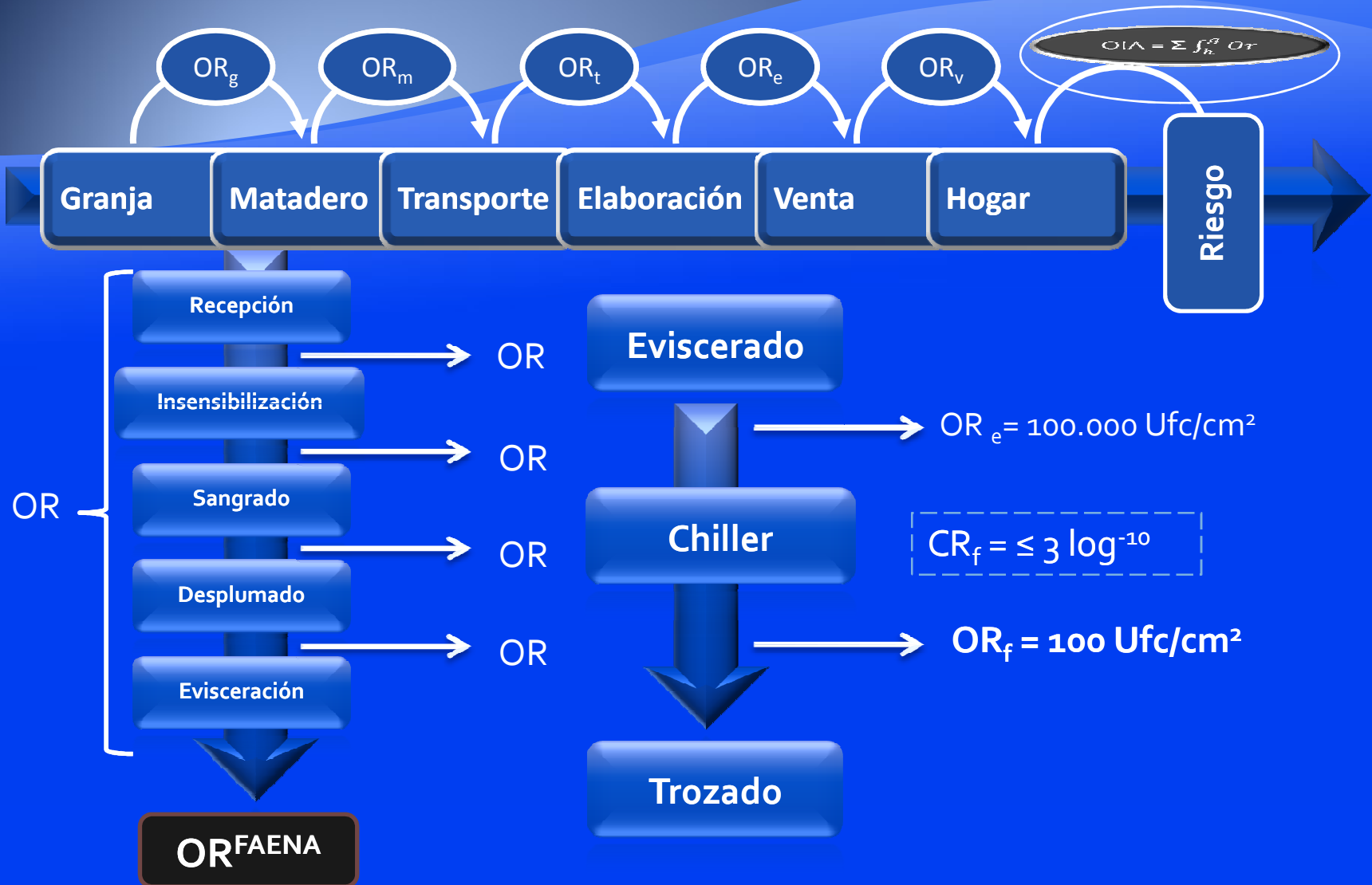
Vibrio vulnificus en ostras (FAO – 2006)



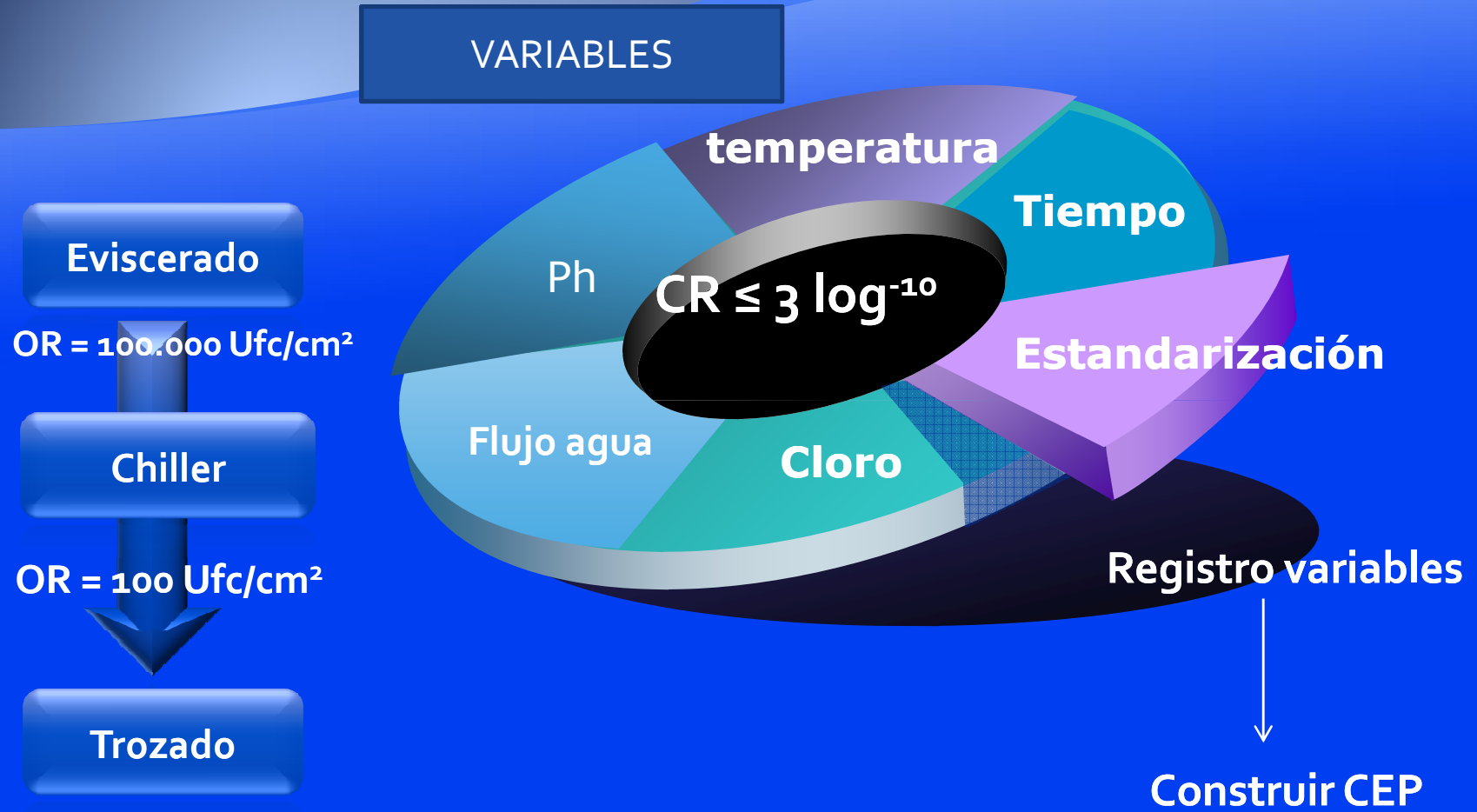
Campylobacter jejuni en carne de pollo para asar (FAO -- 2006)



Enterobacterias; en productos envasados en carnes de aves
 (Bravo; A. 2011)



Enterobacterias; en productos envasados en carnes de aves
(Bravo; A. 2011)



*Fortalecimiento de la
Responsabilidad de la
empresa en la gestión de la
inocuidad de alimentos*

**¿QUE LOGRAN LOS OBJETIVOS
INTERMEDIOS DE SALUD
PÚBLICA?**

Delegación de Actividades Oficiales

Objetivo de Salud Pública Intermedio

- ◆ En las políticas públicas
 - ◆ *Nacionales*
 - ◆ *Internacionales*
- ◆ En la industria y sus procesos
 - ◆ *En la estandarización de procesos*
 - ◆ *En la determinación del control e implementación del HACCP.*
 - ◆ *Validación y verificación de SOP, SSOP y HACCP*
- ◆ Marco legal (Controversias)

Delegación de Actividades Oficiales



Qué se delega

- **Actividades de monitoreo y vigilancia SAC**
- **Evaluación y Gestión del Riesgo**

Delegación de Actividades Oficiales



Porqué se delega.....

- **Tendencia Mundial**
- **Madurez del método de inspección chileno**
- **Pérdida de competitividad de productos**

Delegación de Actividades Oficiales



Cómo se delega

- **Guías de Estandarización Oficiales**
- **Determinación de Objetivos de Salud Pública**
- **Evaluación de riesgo y coherencia de requisitos**

GRACIAS