



INOCUIDAD ALIMENTARIA



CAMBIOS

- En los últimos años las normas, condiciones y reglas para que lo productores puedan vender sus productos de origen agropecuario frescos y procesados han cambiado tanto en el mercado externo como en el interno.
- Uno de los cambios son las exigencias fitosanitarias de los países desarrollados con los que debe cumplir el producto chileno a exportar. Otro de los cambios es la diferente conducta de los consumidores, los que exigen productos de óptima calidad, producidos bajo condiciones ambientales sustentables lo que lleva a una exigencia de calidad.



La calidad agroalimentaria es un conjunto de atributos para satisfacer a los consumidores. Una de las principales propiedades de Calidad es la INOCUIDAD



Definición Inocuidad de Alimentos

- Según el Codex Alimentarius, INOCUIDAD es “el nivel máximo de peligro microbiológico, químico o físico en los alimentos, considerado aceptable para la protección del consumidor, cuando estos alimentos se consumen de acuerdo al uso previsto.”



EL CODEX ALIMENTARIUS

- Es un organismo creado por FAO y la OMS (1962) el cual genera lineamientos y directrices a través de normas de adopción voluntaria en estricta y directa relación con la Seguridad e Inocuidad Alimentaria.
- A través de sus respectivos Comités han establecido LMR(Límites Máximos de Residuos para una serie de sustancias , entre las cuales están:
- Plaguicidas-Medicamentos de uso veterinario-Metales Pesados-Productos químicos Industriales-Micotoxinas entre otros.
- La fijación de LMRs se ofrecen a los gobiernos con carácter de aceptación total, parcial o diferida.
- Estos LMRs están en permanente cambio.



¿Quién se preocupa de la INOCUIDAD en Chile?

- 1-SECRETARIA GENERAL DE LA PRESIDENCIA:
Constituye la Autoridad Chilena de Inocuidad de los Alimentos-ACHIA, encargada d formular las políticas en materia de INOCUIDAD y elaborar los reglamentos y normas para los diversos alimentos y sus componentes que se consumen y producen en el país.
- 2-RELACIONES EXTERIORES
Participación y gestión en los sistemas de alerta alimentaria asociados a las agencias responsables.
- 3-MINISTERIO DE ECONOMÍA
Departamento de comercio exterior "Proyecto de Perfeccionamiento de Sistema Integral de Crisis Alimentaria."



¿Quién se preocupa de la INOCUIDAD en Chile

- 4-MINISTERIO DE SALUD:
-Departamento de alimentos, zoonosis y vectores.
-Código y reglamento sanitario, Resolución LMRs plaguicidas en alimentos.
-Resoluciones Sanitarias, Control de Rotulación.
-Red sanitaria Nacional de Vigilancia y Control Microbiológico y de residuos sobre alimentos.
-Armonización de Normas Nacionales Codex Alimentarius.



¿Quién se preocupa de la INOCUIDAD en Chile?

- 5-MINISTERIO DE AGRICULTURA:
-Subsecretaría de Agricultura, con la Comisión Nacional de Buenas Prácticas Agrícolas-BPA.
-Instituto de Investigación Agropecuaria, proyectos e investigación orientados a generar alternativas de producción.
-Instituto de Desarrollo Agropecuario, implementación de BPA en la agricultura campesina, asociado a una proyección exportable.
-SAG; inspecciones-Fiscalizaciones-Certificaciones-Control oficial y manejo de crisis agroalimentarias sobre productos agropecuarios- Participación en Subcomités del Codex Alimentarius..

¿Cómo lograr la INOCUIDAD?

1. Buenas Prácticas Agrícolas –BPA-y Buenas Prácticas de Manufactura-BPM:
Corresponden a una serie de normas básicas que debenseguir los productores y embaladores para minimizar los potenciales riesgos de contaminación.
2. Procedimientos Operativos Estándar-SOPs- y Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización-SSOPs.
Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.
3. Análisis de Peligros y Puntos de Críticos de Control-HACCP:

ERNESIO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

IMPLICANCIA DE LA INOCUIDAD EN LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Etapas	ACTIVIDADES	CONTAMINANTES
Producción Elaboración Almacenamiento o Transporte Distribución	Cosecha Almacenaje Uso y manejo de agroquímicos Uso y manejo del agua Manipulación humana	Micotoxinas Patógenos microbiológicos Residuos de plaguicidas Metales pesados Otros.

ERNESIO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

EL MUNDO

- "Del Campo a la Mesa" :
- Con esta frase, los organismos encargados de velar por la Seguridad Alimentaria en la Unión Europea junto con la OMS y la FAO quieren expresar que el control llevado a cabo sobre los alimentos, es una responsabilidad que atañe a todos los participantes de la cadena alimenticia.:
- desde los productores primarios (agricultores, ganadero) a los procesadores, envasadores, transportadores, almacenadores, punto de venta y por último a los consumidores,
- y que por tanto, las medidas concernientes a la vigilancia y control de dicha seguridad alimentaria, deben cubrir exhaustivamente todas y cada una de estas etapas, de manera que quede garantizada la inocuidad de todos y cada uno de los alimentos que llegan a la mesa del consumidor.

ERNESIO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

Desarmonización de LMRs

- Valores fijados por CODEX (regiones CE, países EPA, Japón, etc.)
- Comunidad europea ha fijado también valores.
- Chile carece de valores propios acogiéndose al CODEX.

Ej:

Fosmet= 10mg/kg (EPA) en fruta seca y 0.02mg/kg en Alemania.

Captan (uva de mesa)= 50mg/kg y 3mg/kg CE. Sin tolerancia Codex (y en Chile se usa).

ERNESIO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

PROCESO DE CERTIFICACION ISO 17.025

W W W . S E R V I T O X . C L

Conclusión

- El control de alimentos incluye todas las actividades que se lleven a cabo para asegurar la calidad, la inocuidad y la presentación honesta del alimento en todas sus etapas, desde la producción primaria, pasando por la elaboración y almacenamiento, hasta la comercialización y el consumo.
- Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de Salud Pública por su magnitud, tendencia creciente, el fenómeno de las infecciones emergentes, la aparición de nuevos escenarios y formas de transmisión, el incremento de la resistencia antimicrobiana, y el impacto social y económico que producen.

ERNESTO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

PROCESO DE CERTIFICACION ISO 17.025

W W W . S E R V I T O X . C L

MODELO HOLÍSTICO

ERNESTO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

PROCESO DE CERTIFICACION ISO 17.025

W W W . S E R V I T O X . C L

ALERTAS ALIMENTARIAS PERIODO 2004-2005

	Sustancia	Producto
2004	Sulfitos	Pasas
	Pyrimethanil	Manzanas Frescas
	Plomo	Crujetas Secas
	Aflatoxinas	Nueces (S)
	Aflatoxinas	Almendras
	Methomyl	Uva
	Ometoto	Uva
	Sustancia	Producto
	Sorbato de Potasio	Crujetas Deshidratadas
	Trimbrofenol, Tribromoanisol, Pyrimethanil	Manzanas Frescas
2005	Dicophol	Pera Frescas
	Carbaryl	Damascos Frescos
		SAG

ERNESTO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL

PROCESO DE CERTIFICACION ISO 17.025

W W W . S E R V I T O X . C L

ERNESTO PINTO LAGARRIGUE 281 RECOLETA - SANTIAGO - CHILE ☎ 56-2-7771994 / E-MAIL: SERVITOX@SERVITOX.CL