

EN CHILE

Aunque a paso lento, la inocuidad camina

En julio de 2008 el gobierno japonés cerró las importaciones de carne de cerdo chilenas. La medida se debió a que en Corea del Sur detectaron dioxinas en niveles superiores a los permitidos.

El golpe fue seco. La industria modelo, la más dinámica, la que crecía a una tasa de 10% anual, se vio imposibilitada de exportar a su principal destino. En 2008, los envíos fueron 1,6% más bajos que el año anterior. Peor aún, la emergencia implicó la puesta en riesgo de uno de los pilares de Chile para ser potencia alimentaria: su imagen internacional como proveedor de alimentos sanos y seguros.

Las dioxinas no fueron consecuencia de que en el país las buenas prácticas agrícolas o la inocuidad alimentaria sean sólo frases de buena crianza. Control hay. El problema es que está dividido: el SAG fiscaliza las exportaciones y el Ministerio de Salud, el mercado interno, lo que da pie a que se produzcan vacíos.

Al detectar esa falla la industria de las carnes blancas nacional aunó las fuerzas. Al final, si bien las dioxinas causaron estragos, dejó consecuencias positivas.

"El caso significó hacer un trabajo coordinado entre las autoridades, proveedores y empresas para determinar y eliminar la causa de la contaminación. Se implementó un programa integrado de control y detección de dioxinas, furanos y dl-PCBs, que considera el monitoreo a carnes, alimentos e insumos de riesgo; auditorías y certificaciones a proveedores, junto con capacitaciones para toda la cadena. Ya hay otros rubros que nos han contactado para evaluar su posibilidad de implementación", dice Rodrigo Castañón, gerente de Asprocer.

El impacto trascendió a la industria del cerdo. Fue el impulso final para la agencia chilena de inocuidad alimentaria, iniciativa creada oficialmente en octubre de 2005, pero que recién se puso en marcha en marzo de este año, cuando se constituyó y se nombró a Soledad Barría —ex ministra de Salud— como secretaria ejecutiva de la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (Achipia).

El caso de las dioxinas en 2008, fue el impulso para que la Agencia de Inocuidad Alimentaria tomara cuerpo. Trabajan en programas para enfrentar en forma unificada las emergencias. Sin embargo, aún no se aprueba la ley que regula al organismo y le asigna un presupuesto.

LORETO GATICA C.



"La primera etapa fue de análisis y construcción de la Política Nacional de Inocuidad Alimentaria que lanzamos este año. Es un conjunto de estrategias, desafíos y tareas destinadas a que los alimentos en Chile sean seguros y saludables para los chilenos", explica Tito Pizarro, asesor de Achipia.

Sin embargo, hasta ahora, la agencia sigue siendo un ente sin capacidad de decisiones o de ejecutar.

"Es sólo un comité asesor. El proyecto de ley que la regula, que otorga presupuesto y funciones específicas sigue en trámite. Falta la institucionalidad para que funcione. Si no tiene una figura legal no es nada. Por otro lado, las fallas de coordinación entre instituciones son evidentes, necesitamos una visión integral del tema. Los funcionarios con los que está operando no son propios, sino prestados de las distintas instituciones. Y los consumidores pocos saben de su existencia. La industria necesita avances más concretos", explica Pablo Silva, secretario ejecutivo de Cluster Alimentario.

Existen mucha disparidad entre lo que existe. "Dentro de los dilemas de la inocuidad está la normativa de inocuidad para los chilenos versus la para la exportación; un alto nivel de protección versus uno adecuado; la normativa

El poder del consumidor

Los consumidores de EE.UU. y de la Unión Europea saben que tienen el derecho de exigir alimentos sanos, y ante cualquier problema, hacen la denuncia. Esto permite a las autoridades aminorar el tiempo de reacción, pues el problema se detecta antes. Por esto, los consumidores son vitales para las agencias de inocuidad. "En Europa están informándose y requiriendo un sistema que sea capaz de asegurar la calidad y seguridad de los alimentos, permitiendo el desarrollo y aumento de la cobertura de las agencias de inocuidad. Eso se logró educándolos", explicó Dr. Raymond Ellard, Director del Ministerio de Seguridad Alimentaria de Irlanda en el seminario "Agencias de Inocuidad de los Alimentos: Estrategias y estudios de casos" organizado por la FAO y Achipia. La realidad en Chile es muy distinta. "Hay que fortalecer las agrupaciones de consumidores, que están dispersas, y trabajar en su formación. Si estuvieran informados, se lograría una mejora importante de la calidad en nuestros alimentos. Eso se logra educando desde la base. Hemos trabajado con niños de básica, pero falta que el Ministerio de Educación se abra para poder incluirlo en los programas de educación", señala Ana Soto.

Cómo funciona en el extranjero

oficial versus la privada, por mencionar algunos. Son asuntos en los cuales el país debe tomar posición y determinados cursos de acción”, enfatiza Hernán Rojas, director de Indap.

Por ahora, Achipia tiene como misión asesorar a la Presidenta de la República en la formulación y ejecución de políticas, planes, programas y medidas relativas a la inocuidad alimentaria, y coordinar los organismos que existen. “Estamos reforzando la necesidad de tener un estado más compacto y queremos que esa coordinación sea permanente”, señala Pizarro.

Uno de los desafíos es vincular a todos los involucrados a través de un programa único -hoy cada ministerio tiene su programa propio- para hacer frente a una emergencia alimentaria. “Trabajamos en programas nacionales de dioxinas, de marea roja y patógenos emergentes como la listeria. Además el Ministerio de Salud está enfocado en actualizar la normativa de dioxinas y se está a punto de tener límites para todos los alimentos”, dice Pizarro.

EN CASA DE HERRERO, CUCHILLO DE PALO

Más allá de las repercusiones de las dioxinas, en el exterior se reconoce al país como un

🔗 **Una de las fórmulas más difundidas** es unir a todos los organismos fiscalizadores.

Un ejemplo es Dinamarca. En 1998 un brote de Salmonella puso a toda la cadena alimentaria bajo escrutinio. A partir de ahí los tres ministerios encargados de velar por la inocuidad -salud, agricultura y pesca- se convirtieron en uno solo, el Ministerio de Alimentos, Agricultura y Pesca, que es el responsable de todo el control de los alimentos.

En Irlanda, el Food Safety Authority of Ireland (FSAI) vela por la inocuidad de toda la industria

y se sustenta en pilares como un comité científico independiente, con participación de privados.

En España es la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición española la encargada de la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos alimentarios, lo que hace con un comité científico independiente formado por 20 investigadores y profesionales.

Si bien esto se ha mirado en Achipia, “falta integrar a los privados para que trabajen de mejor forma vinculados a las instituciones públicas. Si

estuvieran unidos se podría aplicar la experiencia de las exportadoras que obtienen productos de primera calidad para mejorar los alimentos de consumo interno. La falta de vínculo se nota en que las grandes empresas hacen análisis pero no se entregan, no tenemos una red de vigilancia que incorpore el conocimiento y por eso se parte de cero cada vez que se hace investigación”, explica Ana Soto, Directora del Centro de Gestión para la Inocuidad de los alimentos de la Universidad de Chile.

proveedor de alimentos inocuos. “En 2008 se contabilizaron 18.485 partidas de productos chilenos en los puestos de inspección fronterizos de España y de ellos el sistema de alertas de la agencia recibió siete expedientes, de los cuáles sólo uno fue considerado una alerta alimentaria”, explicó Roberto Sabrido, Presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan), quien estuvo en la Cumbre

▶ **316**
millones de euros fueron en 2008 las exportaciones **chilenas a España.**

Iberoamericana de Inocuidad Alimentaria organizada por Fundación Chile a fines de la semana pasada.

El problema es que la calidad de los alimentos que se consumen en el país no siempre es del mismo nivel de los que se exportan. Esto porque el productor que se enfoca a la exportación cumple con los estándares exigidos por los consumidores extranjeros. Sin

embargo, no ocurre lo mismo con el que se enfoca sólo para el mercado interno.

“Hay un doble estándar; están los alimentos de mejor calidad que se exportan y los que se consumen en el país. La brecha es grande. Se están implementando planes para los distintos rubros para acercarlas. Pero el plazo que tiene para hacerlo un productor de miel que no exporta es de 60 meses”, explica Ana Soto, directora del Centro de Gestión para la Inocuidad de los Alimentos de la Universidad de Chile. 📌