



AVANCES Y BRECHAS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA 7550 EN EL SECTOR DE LOS BERRIES

Rodrigo Sotomayor Cabrera
Subdirector Gestión Técnica
Servicio Agrícola y Ganadero

Septiembre de 2024

SAG

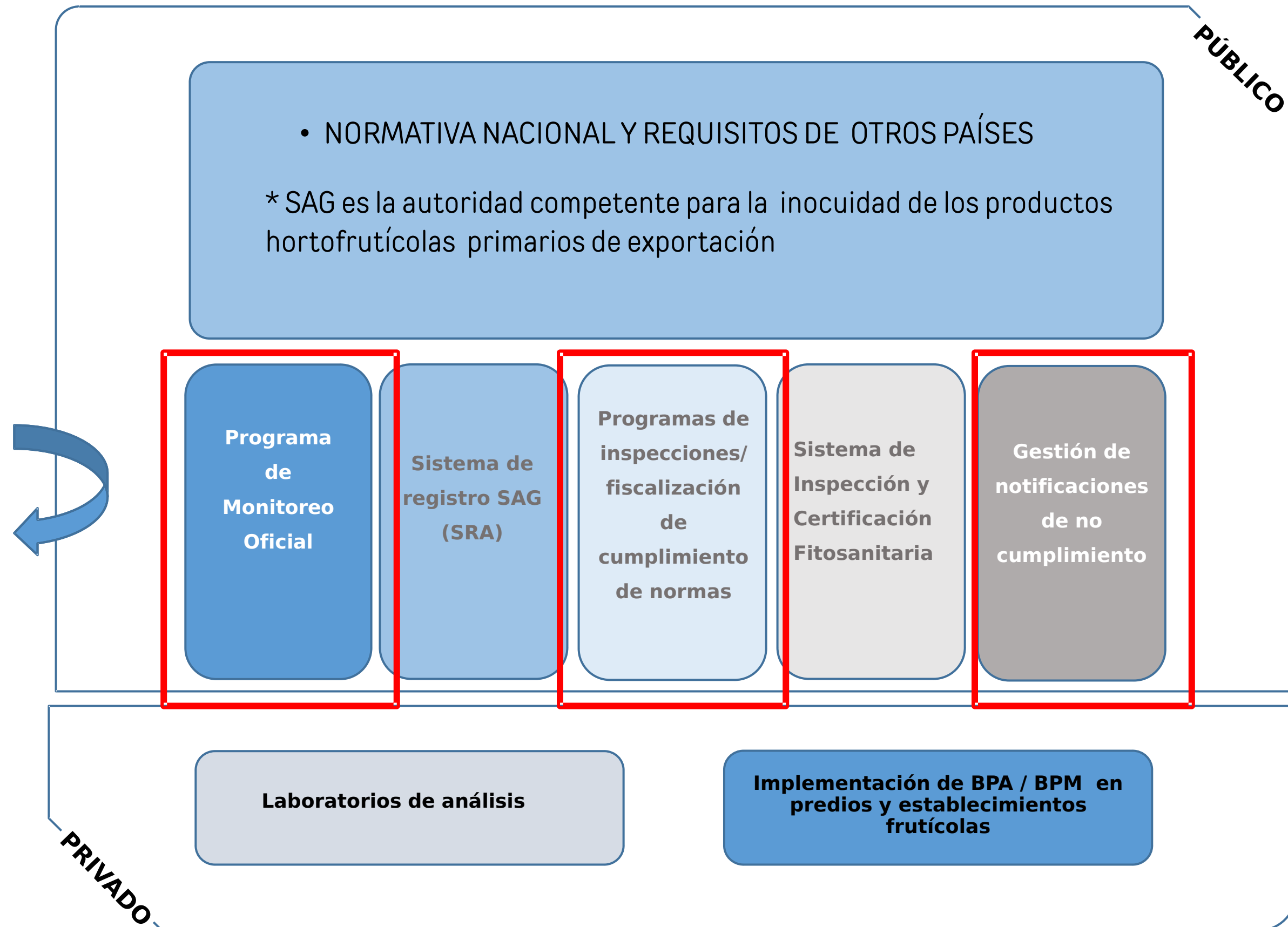
www.sag.cl

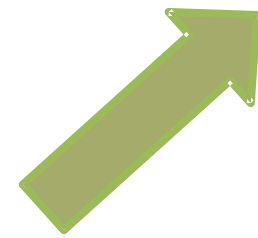
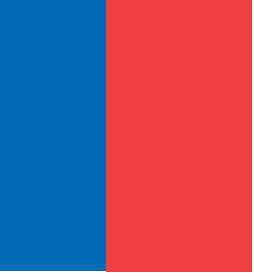
SISTEMA DE CONTROL DE INOCUIDAD EN PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS PRIMARIOS DE EXPORTACIÓN

COMPONENTES



Mercados

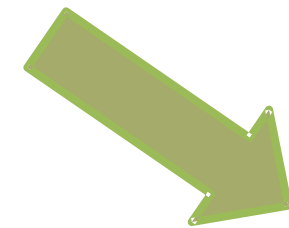




1. Inspecciones de inocuidad



2. Muestreos oficiales

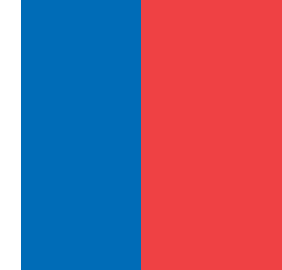


3. Gestión de notificaciones oficiales por incumplimiento



ACCIONES DE CONTROL OFICIAL DEL SERVICIO

1. Inspecciones de inocuidad



Número de inspecciones en establecimientos y predios agrícolas, año 2022, 2023, 2024

	Número de inspecciones de inocuidad a establecimientos		
	2022	2023	2024
Coquimbo	2	10	13
Valparaíso	2	13	6
Metropolitana	0	2	6
O'Higgins	1	72	82
Maule	18	25	11
Ñuble	2	11	3
Biobio	2	1	2
Araucanía	0	3	3

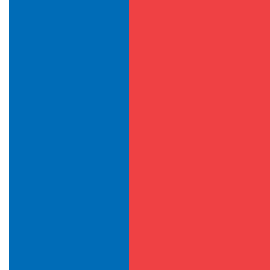
	Número de inspecciones de inocuidad a predios agrícolas		
	2022	2023	2024
Coquimbo	0	0	0
Valparaíso	0	19	23
Metropolitana	0	7	0
O'Higgins	0	41	27
Maule	12	91	28
Ñuble	2	14	6
Biobio	0	0	0
Araucanía	0	0	0



1. Inspecciones de inocuidad

Principales No conformidades detectadas en establecimientos

- **Los participantes no tienen firmado acuerdos operacionales con el SAG por Res.7550/2021**
- **Falta de control de proveedores de materia prima.**
- **No dar aviso al SAG cuando la empresa es notificada por una alerta alimentaria.**
- **Deficiencias en procedimientos de limpieza, relacionados a frecuencias y disponibilidad de insumos principalmente.**
- **Deficiencias en procedimientos de salud e higiene del personal, programa de salud de los trabajadores.**



1. Inspecciones de inocuidad

Principales No conformidades detectadas en predios

- **Predios AFC no registrados en el Sistema de Registro Agrícola (SRA)**
- **En AFC, escasez de registros (cuadernos de campos, capacitaciones, registro de cosecheros, etc.)**
- **Falta de capacitación en higiene y manejo de la materia prima por parte de personal, sin registros**
- **Deficiencias en procedimientos de salud e higiene del personal, falta de insumos, registros de capacitaciones.**
- **Fuentes de Agua y análisis de tomas de muestras desconocimiento del protocolo de toma de muestra , puntos de captación de muestras , plano de las fuentes de agua y problemas en la potabilización del agua (cloración)**





2. Muestreos oficiales

- SAG monitorea contaminantes químicos y microbiológicos en producto terminado, en los establecimientos de exportación.
- Actualmente en el control oficial se monitorea los patógenos ***Salmonella sp***, ***Escherichia coli*** y ***Listeria monocytogenes*** en fruta de exportación. Para residuos de plaguicidas, se monitorean 236 analitos distintos.

Los objetivos del monitoreo oficial son:

- Verificar que la fruta no represente riesgos para el consumidor y cumplir con los criterios microbiológicos y de residuos químicos.
- Generar información que permita conocer la calidad sanitaria de la fruta chilena conociendo las tendencias de la aparición de patógenos y contaminantes químicos.
- Importancia del monitoreo en el marco del autocontrol, basado en el riesgo de cada producto hortofrutícola y condiciones de cada establecimiento.
- Monitoreos según exigencias de los mercados de destino. Por ejemplo, para exportar a China fruta congelada, es requisito obligatorio presentar un certificado oficial de análisis (CoA), que respalde que la fruta está libre de residuos y contaminantes. En estas muestras se incorporan análisis para ***Escherichia coli O157*** y ***Staphylococcus aureus***.

ACCIONES DE CONTROL OFICIAL DEL SERVICIO



3. Gestión de notificaciones oficiales por incumplimiento

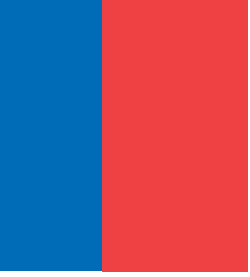
Toda notificación oficial de incumplimiento en materia de inocuidad, recibida por el Servicio desde las autoridades de los países importadores, que involucre productos hortofrutícolas primarios exportados por Chile será gestionada por el Servicio a través de un proceso de investigación para determinar sus posibles causas, las acciones o medidas a adoptar e informar a la autoridad del país notificante, según corresponda, sin perjuicio de realizar la comunicación a la Autoridad Sanitaria y a la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

Obligaciones de los participantes

Cada participante deberá cumplir las siguientes obligaciones:

- Deberá notificar inmediatamente al Servicio todo evento o circunstancia que involucre la contaminación confirmada de que alguno de los alimentos que ha manipulado o introducido en la cadena alimentaria de exportación no cumple con las condiciones en materia de inocuidad.
- Deberá implementar las medidas que el Servicio le exija para corregir y controlar de manera eficaz un peligro identificado, en especial si se ha producido un evento que ha sido objeto de una notificación oficial emitida por las autoridades de los países de destino, como también de clientes o importadores.

Ejemplos de detecciones recientes notificadas por países de destino



Detecciones de contaminantes microbiológicos



- Detección de *Listeria monocytogenes* □ Notificación FDA, EEUU, año 2018 (nectarines frescos)
- Detección de Norovirus □ Notificación CFIA Canadá, año 2019 (frambuesas congeladas)
- Detección de *Salmonella* □ Notificación RASFF Suecia, año 2021 (orégano)
- Detección de *Listeria monocytogenes* □ Notificación SENASAG Bolivia, año 2022 (manzanas frescas)
- Detección de Hepatitis A □ Notificación TFDA Taiwán, año 2023 (arándanos congelados)

Detecciones de contaminantes químicos



- Detección de 2,6 DIPN □ Notificación TFDA Taiwán, año 2022 (manzanas frescas)
- Detección de Tebuconazol □ Notificación ROSSELKHOZNADZOR Rusia, cambio de normativa, año 2023 (cerezas frescas)
- Detección de Fludioxonil □ Notificación MFDS Corea y MHLW Japón, año 2023 (arándanos frescos)
- Detección de Tebuconazol □ Notificación MHLW Japón, año 2023 y 2024 (arándanos frescos y congelados)
- Detección de Indoxacarb □ Notificación MHLW Japón, año 2023 (arándanos congelados)



Incumplimientos

Notificaciones desde mercado asiático por detecciones en arándanos chilenos :

País	Producto	Condición	N° CF	Detección	Límite máximo	Fecha detección
Japón	Arándanos	Fresco	2395642	4,00 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	09 de octubre de 2023
Japón	Arándanos	Fresco	2407584	3,00 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	27 de noviembre de 2023
Japón	Arándanos	Frescos	2413854	0,05 mg/kg Tebuconazole	0,01 mg/kg	11 de diciembre de 2023
Japón	Arándanos	Congelado	Sin CF	0,02 mg/kg Indoxacarb	0,01 mg/kg	13 de diciembre de 2023
Japón	Arándanos	Congelado	Sin CF	0,02 mg/kg Tebuconazole	0,01 mg/kg	19 de agosto de 2024
Corea	Arándanos	Frescos	2393568	6,00 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	11 de octubre de 2023
Corea	Arándanos	Frescos	2397123	3,07 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	19 de octubre de 2023
Corea	Arándanos	Frescos	2397125	2,9 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	23 de octubre de 2023
Corea	Arándanos	Frescos	2397618	2,4 mg/kg Fludioxonil	2,0 mg/kg	23 de octubre de 2023
Corea	Limones	Frescos	2541951	0,03 mg/kg Difenilamina	0,01 mg/kg	16 de agosto de 2023
Taiwán	Mix Berries	Congelado	Sin CF	Virus Hepatitis A		27 de abril de 2023

Auditorías realizadas por terceros países



Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) Marzo 2023
Verificación in situ del sistema de control de inocuidad chileno, referente a fruta fresca y fruta congelada.

Objetivo de las verificaciones:

- **Garantizar que los establecimientos que exportan a Canadá cumplan con los requisitos de importación canadienses y las buenas prácticas de fabricación.**
- **Evaluar cómo se aplican los controles de inocuidad de los alimentos durante la cosecha, envasado y procesamiento de fruta para lograr resultados apropiados de inocuidad de los alimentos.**
- **Se visitaron siete establecimientos (fruta fresca y congelada).**
- **Concluye que las acciones correctivas implementadas por las empresas son aceptables.**

División de Control y Seguridad de los Alimentos, Oficina de Salud y Asuntos del Consumidor (MHLW) Marzo 2024

Estudio del sistema de sistema de sanidad e higiene alimentaria de Chile, con énfasis en productos hortofrutícolas y pesqueros.

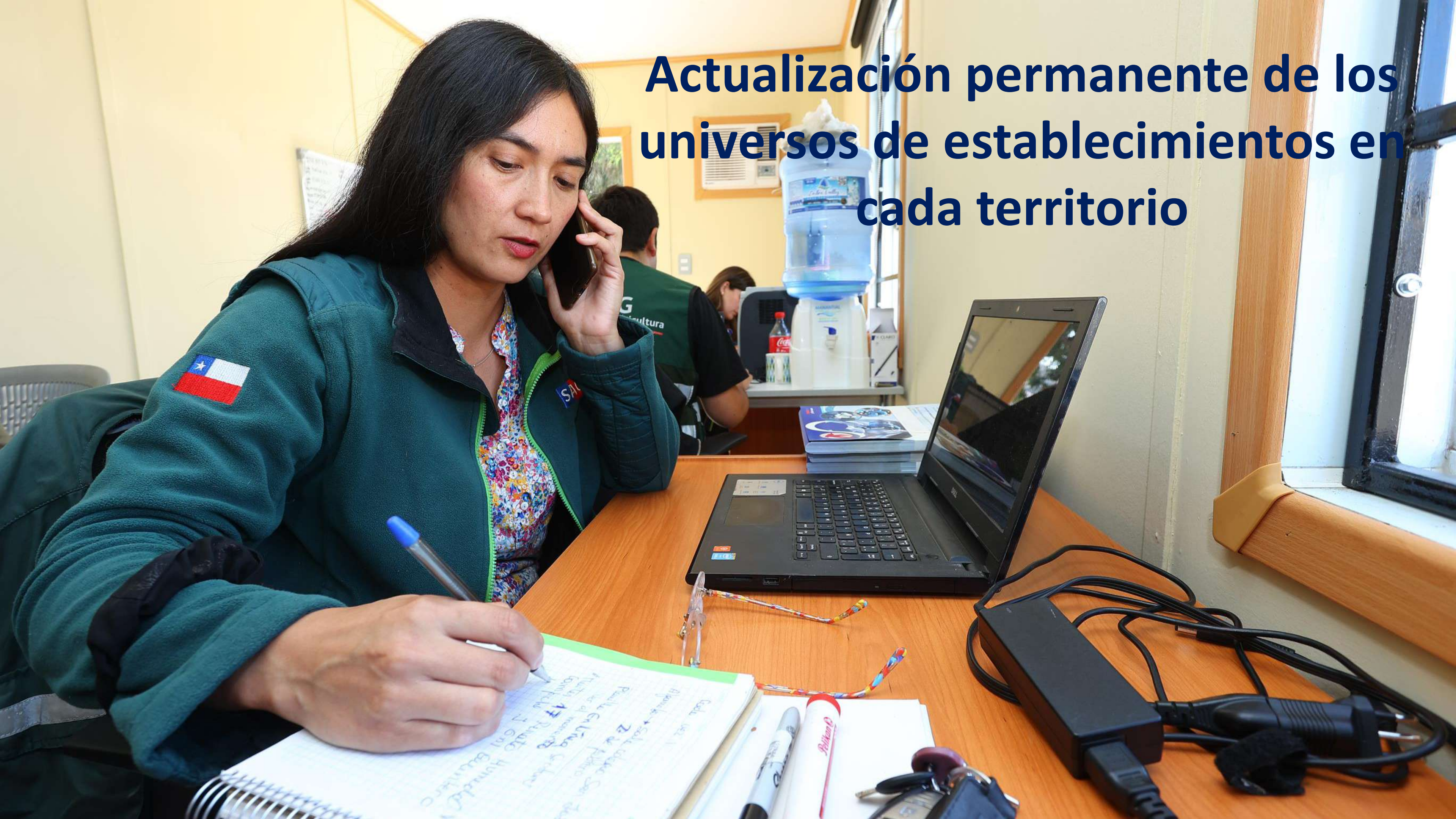
Objetivo de la visita:

- **Conocer instalaciones de proceso que exporten a Japón.**
- **Visitar una planta de procesamiento arándanos congelados y una planta de arándanos frescos. Considerando la visita a un predio agrícola. Se hace especial énfasis en el manejo de plaguicidas.**
- **Investigar principalmente establecimiento de berries, donde el 2023 hubo un caso de presencia de Hepatitis A (Mix berries), realizada por FDA Taiwán.**
- **Resultados pendiente. Serán publicados en la página web de MHLW en diciembre de 2024.**

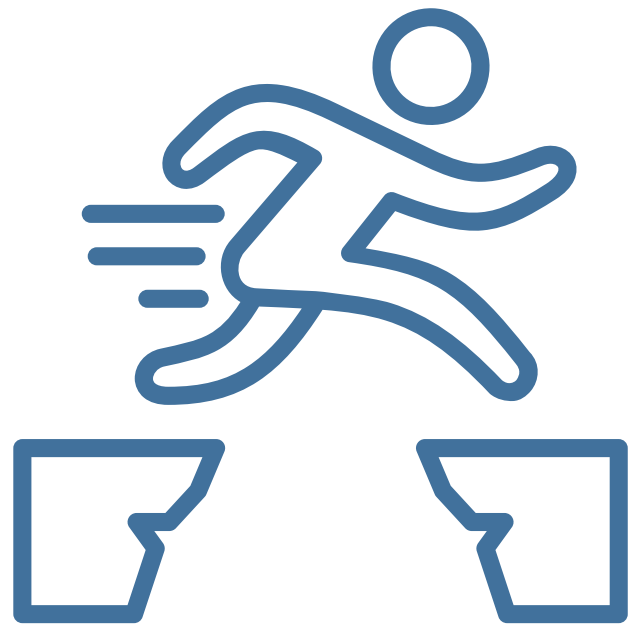


**DESAFÍOS EN LA IMPLEMENTACIÓN DE LA
RESOLUCIÓN N°7550/2021**

Actualización permanente de los universos de establecimientos en cada territorio

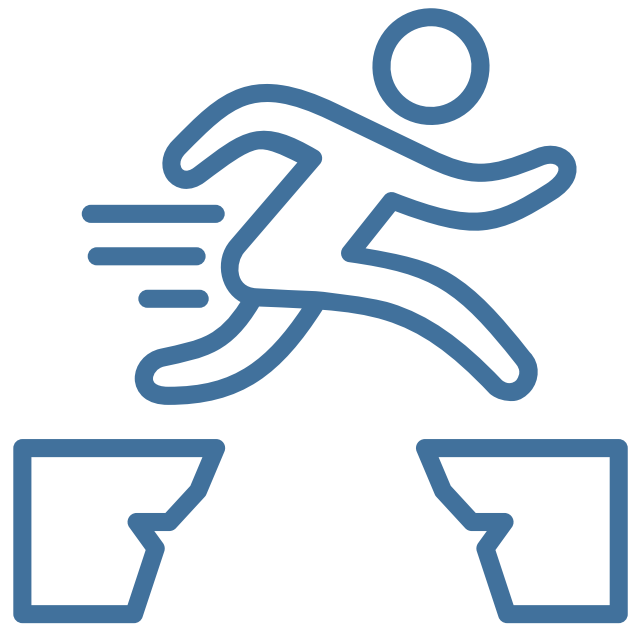


BRECHAS DETECTADAS



- Necesidad permanente de actualización de los protocolos (post COVID-19).
- En escenario Covid-19, los protocolos estuvieron en un estado “optimo”:
- Sanitización permanente de superficies y espacios.
- Lavado de mano de los manipuladores.
- Principales detecciones con incumplimientos ahora son residuos y no la contaminación microbiológica.

BRECHAS DETECTADAS



- Se requiere avanzar en la profesionalización del desarrollo y control de los proveedores, incluyendo a los intermediarios.
- Necesidad de implementación de controles estrictos a los proveedores nacionales e importados.
- Traspaso de información Total y gestión de esa información en las decisiones de los embarques.
- Trazabilidad de pool de productores nacionales.
- Trazabilidad de productos re-exportados.
- Res. 7550 exige productores registrados con iniciación de actividades en S.I.I.

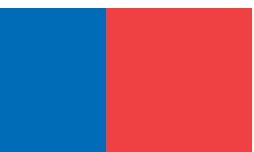
BRECHAS DETECTADAS



- Necesidad de mayor inversión en capital humano, en cuanto a importancia de trazabilidad y de los Protocolos de aseguramiento de la inocuidad.



- Aumento de rechazos en destino por presencia de residuos de plaguicidas no autorizados y que exceden los LMR's.



BRECHAS TRANSVERSALES

- *Drosophila suzukii* en berries, requiere solución global, con Manejo Integrado de Plagas.
- Incorporación de nuevos agricultores en agricultura orgánica en berries.
- Necesidad de actualizar la infraestructura, adecuándola a un mejor control de los peligros (diseños antiguos que no previenen problemas de condensación).
- Tecnologías limpias en pre y post cosecha.





GRACIAS

www.sag.gob.cl