

PROGRAMA DE INOCUIDAD DE CHILEALIMENTOS



Objetivo y Alcance

El Comité de Inocuidad de Chilealimentos, es una **iniciativa de adhesión voluntaria para socios y conformada por especialistas de las empresas de alimentos agroindustriales elaborados, con el propósito de identificar mecanismos que faciliten la implementación de medidas preventivas frente a riesgos de inocuidad ya sea biológica, química, o física en la agroindustria y colaborar transversalmente con la industria en estas materias.**

Estará coordinando por Chilealimentos quien establecerá el plan de trabajo y convocará las reuniones tanto a socios como a invitados.

Objetivo: establecer estrategias sectoriales para garantizarla inocuidad de alimentos para socios de Chilealimentos que se exportan a distintos mercados y también que se comercializan en Chile

Alcance: Se trabajará al interior de Chilealimentos y



4 Pilares de Trabajo Constante Durante del año

1. Evaluar la Estrategia de FDA
2. Repositorio de técnicas analíticas de laboratorio para alimentos agroindustriales
3. Vigilancia Regulatoria Alimentaria de Nuevos Mercados
4. Otros Asuntos que se abordarán en “pequeños comités”

TEMA 1: Evaluar la Estrategia de FDA

FDA estableció 4 puntos

1. -Promover altos índices de cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria de la FDA.
2. -Instar a la industria de los frutos rojos a identificar y garantizar la aplicación consistente de procesos, o una combinación de procesos, que describan prácticas sanitarias adecuadas antes y después de la cosecha para las operaciones nacionales y mundiales de frutos rojos, incluida la promoción del uso del análisis de causa raíz cuando se observen fallas en los sistemas de seguridad alimentaria.
3. -Ampliar el conocimiento científico sobre la viabilidad, persistencia, detección y mitigación de virus en bayas frescas y congeladas, entornos pre y poscosecha y fuentes de agua agrícolas.



Protocolo

En base al Protocolo para el control de norovirus y hepatitis desarrollado el año 2019, se llevará a cabo con CECTA y las empresas pertinentes las siguientes acciones:

1. Evaluar la pertinencia del Protocolo
2. Actualizar o realizar mejoras del Protocolo.
3. Evaluar posibilidades de implementar acciones indicadas en Protocolo.



TEMA 2: Repositorio de técnicas analíticas de laboratorio para alimentos agroindustriales.

Se trabajará con laboratorios socios de Chilealimentos y empresas.

1. Crear un repositorio de las actuales técnicas analíticas usadas para alimentos agroindustriales y que son exigidas por COA de distintos mercados.

2. Acotar los requisitos de autorización y acreditación.

3. Monitorear y evaluar futuros desafíos de inocuidad como Nueva Regulación EFSA sobre Hidrocarburos de aceites minerales que se clasifican en 2



TEMA 3: Vigilancia

Regulatoria Alimentaria de
Nuevos Mercados.

Se creará una matriz para alimentos agroindustriales con requisitos de inocuidad por cada nuevo mercado y que tipo de etiquetado se exigen.

1.Indonesia

2.Filipinas

3. India

4.Tailandia



TEMA 4: Otros Asuntos que se abordarán en "pequeños comités".

Sub Comité de trabajo

1. Monitoreo en Japón "Tebuconazole"

2. Trabajo con SAG: " Taller de Análisis de casos" Caso N°1: Como se cumplen las exigencias de inocuidad de China en en caso de "Mix de berries congelados"

3. Motivas participación de Socios en Codex Alimentarius: Ya tenemos un socio que es Biomerieux que trabajará representando a Chilealimentos con el Ministerio de Salud en el Sub-Comité de Higiene. (YA EN MARCHA)





PROPUESTA DE PROXIMAS REUNIONES
DE TRABAJO

PROPUESTA DE PROXIMAS REUNIONES DE TRABAJO

Reunión Ampliada del Programa de Inocuidad de Chilealimentos.
Segundo Martes de cada mes a las 15 horas. Reunión Remota.

Reunión	Fecha
1	Martes 8 de Abril
2	Martes 13 de Mayo
3	Martes 10 de Junio
4	Martes 08 Julio
5	Martes 12 Agosto
6	Martes 09 Septiembre
7	Martes 07 Octubre
8	Martes 11 Noviembre
9	Martes 09 Diciembre

REUNIONES DE COMITÉ ESPECIFICO

Comité 1 para Evaluar la **Estrategia de FDA**. Se propone revisar Protocolo el **jueves 27 MARZO**

Comité 2 para levantar Repositorio de **técnicas analíticas de laboratorio** para alimentos agroindustriales. Se propone revisar técnicas analíticas de laboratorio para alimentos agroindustriales. **Fecha Propuesta 28 MARZO**

Comité 3 **Crear sistema de Vigilancia Regulatoria de Inocuidad** por cada mercado relevante, incluye los emergentes. Fecha Propuesta **03 de Abril**.

Comité 4 de Talleres .

- Trabajo con MINSAL actualización regulación Codex Listeria Monocitogenes (trabajo en curso)
- Preparación de presentaciones con SAG, FDA.

CONTACTO

mleiva@chilealimentos.com