



Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos

Soluciones para la Inocuidad Alimentaria

Con la presencia del ministro (s) de Agricultura, Álvaro Cruzat, y el subsecretario de Salud, Dr. Jorge Díaz, se realizó el 14 de mayo en el auditorio de la Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la FAO, el lanzamiento del Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA). En la ceremonia también participó la secretaria ejecutiva de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (Achipia), Nuri Gras, el director nacional del Servicio Nacional de Pesca (Sernapesca), Juan Luis Ansoleaga, el director (s) nacional del Servicio Agrícola Ganadero (SAG), Federico Errázuriz y la directora del Instituto de Salud Pública (ISP) María Teresa Valenzuela, entre otras autoridades.

El principal objetivo de este sistema es la integración y coordinación de los laboratorios de análisis que pertenecen a las redes oficiales de SAG, Sernapesca y Minsal, conociendo las capacidades analíticas de estos laboratorios a lo largo del territorio nacional y ayudando así a fortalecer el sistema de Inocuidad Alimentaria. “Además con el fin de facilitar el acceso a la información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios a los distintos interesados y actores relevantes del sistema, tales como la industria, consumidores, servicios públicos y otros, se creó una plataforma web con noticias, sitios de interés y una agenda con fechas de congresos, inscripciones a ensayos interlaboratorios, entre otros”, comentó Nuri Gras, secretaria ejecutiva de Achipia. La plataforma web del SILA contiene un buscador de

Chile Economía Piloto

Chile está participando de la Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC) y particularmente del Foro de Cooperación y Asociación “Training Institute Network” para la Inocuidad Alimentaria (FSCF/PTIN). En el año 2010, bajo este Foro, nace la iniciativa de la “Generación de Capacidades en Laboratorios de Análisis”, con el auspicio de APEC/FSCF/PTIN y financiado por el Programa de Mercados Emergentes del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y el Banco Mundial. Durante el año 2012, la Oficina de Generación de Capacidades del USDA hizo un levantamiento de capacidades y estado de la coordinación de los laboratorios de análisis de alimentos, y en aras a la promoción de las relaciones en materia de inocuidad a los países APEC, se seleccionó este año a dos economías para implementar un proyecto piloto. China y Chile fueron los países escogidos y en el caso de Chile, ACHIPIA está actuando como contraparte encargada de la coordinación del Proyecto a través de la mesa de trabajo de laboratorios del SILA.

laboratorios de alimentos que permite realizar búsquedas por diferentes criterios ya sea geográfico, de capacidades analíticas o servicio público al cual pertenecen.

El ministro (s) Cruzat se refirió a lo positivo de la materialización de esta iniciativa. “Con este tipo de proyectos se puede lograr un sistema más transparente para que los laboratorios puedan participar en iniciativas comunes y tener mejor acceso a lo que se está haciendo en investigación. Detrás de esto, está la demostración más evidente de contar con Achipia como una institución del ministerio”, señaló.

Durante el lanzamiento del SILA, Álvaro Cruzat destacó la importancia de la asociación del sector público con laboratorios privados. “Esto es importante porque demuestra que detrás de este proyecto está trabajando el sector público junto al privado. Aquí tene-

DETECCIÓN DE ALÉRGENOS Métodos Cuantitativos y Cualitativos



- Almendra
- Caseína
- Huevo
- Gluten
- Nuez
- Maní
- Mariscos
- Soya

AccuPoint₂

MONITOREO DE HIGIENE Y SANITIZACIÓN



- Resultados cuantificables.
- Sistema de fácil manejo.
- Hisopo plano y rígido - mejor trayectoria y recuperación
- Resultados confiables.

Para más información:
Magiar Chilena S.A.
www.magiar.cl

Denisse Castillo: dcastillo@magiar.cl
Fono (56-2) 2848 4650



mos 70 laboratorios que han enviado información y que están contando con Achipia como un motor de organización que coordina e integra a las redes oficiales de SAG, Sernapesca y Minsal, las que serán actualizadas por los mismos laboratorios, lo que permitirá que la información sea dinámica y esté al día siempre”.

La secretaria ejecutiva de Achipia anunció además que en materia de laboratorios, nuestro país ha obtenido un logro importante a nivel internacional, lo que hace más importante el trabajo del SILA. “En el marco de la Cooperación Económica Asia Pacífico (APEC) y particularmente del Foro de Cooperación y Asociación “Training Institute Network” para la Inocuidad Alimentaria es que durante el año 2012, la Oficina de Generación de Capacidades del USDA hizo un levantamiento de capacidades y estado de la coordinación de los laboratorios de análisis de alimentos con el propósito de seleccionar a dos economías para implementar un proyecto piloto en el tema de laboratorios. De esta forma, se han escogido dos economías como pilotos, China y Chile. Es un trabajo con profesionales de Estados Unidos, la FDA y la USDA, el cual contemplará misiones de expertos, intercambio de tecnología y capacitaciones. Este no es solo un logro de Achipia, es un logro de todos los Servicios Públicos que componen el SILA”, finalizó Nuri Gras.

Misión del SILA

El Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (SILA) es una iniciativa canalizada a través de la Achipia, cuya misión es la integración y la coordinación de los laboratorios de análisis que pertenecen a las redes oficiales del

SAG, Sernapesca y Minsal, conociendo las capacidades analíticas de estos laboratorios a lo largo del territorio nacional, ayudando así a fortalecer el sistema de Inocuidad Alimentaria a nivel nacional.

Objetivo

El principal objetivo del SILA es la coordinación de los laboratorios de análisis que pertenecen a las redes oficiales de SAG, Sernapesca y Minsal, conociendo las capacidades analíticas de estos Laboratorios a lo largo del territorio nacional, ayudando así a fortalecer el sistema de inocuidad Alimentaria. Para realizar este levantamiento se desarrollaron fichas técnicas, donde los laboratorios, a través de SAG, Sernapesca y Minsal, informaron de sus capacidades analíticas. Debido a la gran cantidad de ensayos realizados por los laboratorios y la amplia variedad de estos, se definieron 6 áreas:

- Química
- Pesticidas
- Biotoxinas marinas
- Dioxinas
- Microbiología
- Fitoplancton

Plataforma Virtual

Con el fin de facilitar el acceso a la información sobre las capacidades analíticas de los laboratorios a los distintos interesados, tales como la industria, consumidores, servicios públicos y otros, se creó una plataforma web (<http://sila.achipia.gob.cl>). Dentro de esta plataforma web se podrá encontrar

lo que se necesite de forma simple y amigable, gracias al desarrollo de un sistema de búsqueda. Asimismo, se podrá encontrar otros temas importantes para los usuarios, tal como noticias, sitios de interés, una agenda con fechas de congresos, inscripciones a ensayos interlaboratorios, entre otros.

Todos los laboratorios pertenecientes a las redes oficiales de SAG, Sernapesca y Minsal poseen sus páginas dentro del sitio web, las cuales serán actualizadas por los mismos laboratorios, con la supervisión de los Servicios Públicos antes mencionados. Esto permite que la información presente en la plataforma web no sea estática, sino que es un sistema fluido con constantes actualizaciones que mantendrán la información al día.

Asimismo, la plataforma web dispone de información y funciones exclusivas para los servicios públicos con competencia sobre los laboratorios, permitiendo una comunicación más fácil y fluida entre estos.

Importancia del SILA

La producción de alimentos requiere del apoyo analítico en diferentes actividades y programas relacionados con la inocuidad de éstos, así la participación de laboratorios de análisis de alimentos es de fundamental importancia en toda la cadena alimentaria. De esta forma, es necesario contar con una red de laboratorios de garantizada calidad y competencias que demuestren que los compuestos químicos o microbiológicos que puedan causar daño a la salud se encuentran dentro de los límites permitidos por las regulaciones nacionales e internacionales, asegurando así la entrega de productos inocuos al consumidor.

Multivac y Bizerba Envasando Confianza

Descanse en manos de expertos el proceso COMPLETO de envasado.
Contamos con la mejor tecnología y solución para cada una de las etapas.



Envasado



Calibración y pesaje



Detección de metales



Etiquetado



Embalaje y palletización

Envase con Multivac y controle el peso de sus productos con Bizerba

- ✓ Más de 50 años de liderazgo mundial
- ✓ Equipos 100% de origen alemán
- ✓ Personal de pre y post venta altamente calificado

Solicite nuestros catálogos y la visita de un ejecutivo:

Tel: + 56 (2) 2799 6000
mucl@cl.multivac.com

BIZERBA

... closer to your business

Santiago
Río Refugio 9665,
Parque de Negocios ENEA
Pudahuel - Santiago - Chile
Fono: + 56 (2) 27996000

Puerto Montt
Ruta 5 Sur, Km. 1025, local 10,
Bodegas Megacentro II
Puerto Montt - Chile
Fono: + 56 (65) 220951



MULTIVAC

BETTER PACKAGING

www.multivac.com

Actualmente en el sistema de inocuidad alimentaria del país participan tres ministerios, los cuales a través de laboratorios del ámbito público, privado y universitario realizan los controles oficiales que entregan la información para que las autoridades competentes puedan tomar las acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos para consumo nacional y la certificación de productos de exportación.

Ministerio de Salud

La Autoridad Sanitaria cuenta con laboratorios en todas las regiones a lo largo del país y estos dependen de las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud Pública correspondientes. Estos laboratorios realizan análisis de los alimentos de consumo nacional.

El ISP actúa como centro nacional de referencia en el campo de la salud ambiental, normalizando, supervisando, capacitando y asesorando a los laboratorios del ambiente de los servicios de salud.

Los Servicios de Salud en conjunto con el ISP otorgan reconocimiento de laboratorios bromatológicos de salud pública para efectos del análisis de la calidad sanitaria de alimentos de exportación y control interno en fábricas de alimentos, a los establecimientos privados que cumplan las disposiciones establecidas en su Reglamento.

Ministerio de Economía

Sernapesca, dependiente del Ministerio de Economía, realiza el control sanitario de los productos pesqueros de exportación, siendo el responsa-

ble de emitir la certificación sanitaria oficial. Para ello, se encuentra facultado para delegar en laboratorios privados autorizados, las labores de muestreo y análisis de dichos productos. En la actualidad cuenta con alrededor de 32 laboratorios que realizan los métodos autorizados por Sernapesca para el control de los productos pesqueros de exportación. A través de su Programa de Control de Laboratorios, Sernapesca ha establecido una red de laboratorios privados, universitarios y estatales que cumplen con las labores de análisis, muestreo e inspección físico organo-léptica de los productos pesqueros de exportación.

Ministerio de Agricultura

El SAG, dependiente de la Subsecretaría de Agricultura, realiza el control sanitario de los productos agrícolas y cárnicos de exportación a través de sus laboratorios a nivel central y en regiones, además de la autorización de laboratorios privados para la realización de análisis o ensayos como apoyo para la ejecución de actividades en el marco de programas oficiales del Servicio. En la actualidad, cuenta con alrededor de 20 laboratorios autorizados en: Análisis de residuos y Microbiológicos en productos pecuarios, Análisis de Plaguicidas y Fertilizantes en frutas, hortalizas y vinos.

En este contexto país, la misión de la Achipia es desarrollar un Sistema Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria Integrado y coordinar a los organismos con competencias asociadas a dichas materias. Así nace el SILA, el cual juega un rol en la coordinación de las Redes de Laboratorios oficiales del país.

Laboratorios en red

Los laboratorios relacionados con la inocuidad alimentaria ofrecen una amplia variedad en la prestación de servicios de análisis o ensayos: detección de aditivos alimentarios, contaminantes como dioxinas y metales pesados, sustancias tóxicas naturalmente presentes en los alimentos como biotoxinas y micotoxinas, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, análisis de nutrientes (macro y micronutrientes), análisis microbiológicos, determinación de presencia de organismos genéticamente modificados, evaluación sensorial, análisis de agua para consumo humano, entre otros. En un sistema nacional de inocuidad alimentaria es importante el funcionamiento en red de los laboratorios, con el objeto de contar con servicios de apoyo integrados para técnicas analíticas, facilitar la prestación de servicios, mejorar la disponibilidad de equipamiento de primer nivel, y compartir conocimientos científicos.

Las redes de laboratorios han demostrado ser en el mundo una herramienta efectiva, sirviendo de elemento coordinador entre los laboratorios, los organismos públicos, los organismos de certificación y acreditación, y los usuarios de servicios, permitiendo la evaluación de necesidades y la propuesta de soluciones en temas analíticos. Dichas redes cumplen una serie de funciones irremplazables tanto en el campo voluntario como en el campo regulatorio, cubriendo aspectos técnicos y de gestión. Impulsan el aseguramiento de la calidad en los laboratorios y la acreditación de los mismos. También impulsan la conformación de grupos de trabajo para solucionar temas técnicos, de calibraciones, ensayos de intercomparación y validación de métodos analíticos, entre otros. 