



BOLETÍN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

RECONOCIMIENTO AL PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALVOS DE SERNAPESCA

Recientemente, el Gobierno de Canadá, a través de su Agencia de Inspección Alimentaria, reconoció la equivalencia entre el sistema de clasificación y monitoreo de áreas del Programa Sanitario de Moluscos Bivalvos (PSMB) de SERNAPESCA y el homólogo de ese país *Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP)*. Esto, como parte del informe preliminar emitido por la Autoridad, referente a los resultados de la auditoría llevada a cabo en el mes de marzo en nuestro país.

Este reconocimiento significa que el sistema chileno permite asegurar niveles de inocuidad similares a los que exige la regulación canadiense, abriendo la posibilidad de exportar nuevas presentaciones de productos de moluscos, como los bivalvos crudos. Además, sienta un valioso precedente ante el eventual desarrollo de un proceso de equivalencia con otros mercados relevantes de la región, como Estados Unidos, quienes coincidentemente han validado los sistemas de monitoreo de algunas áreas de extracción de Holanda y España, que del mismo modo que el sistema chileno, están basados en la estricta normativa de la Unión Europea.

PRINCIPALES RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

El proceso de auditoría incluyó una revisión de las normativas relevantes de nuestro país, métodos de implementación del programa, realización de inspecciones en terreno, observación de las condiciones de los establecimientos, actividades de verificación oficial, nivel general de cumplimiento de los operadores con respecto a los requisitos de inocuidad alimentaria, y acciones correctivas y de seguimiento posteriores.

El informe preliminar reconoce que el PSMB es implementado por un equipo de profesionales altamente entrenados y dedicados, demostrando tanto los equipos regionales como locales de SERNAPESCA, ser competentes y conocedores de las operaciones del programa en sus áreas geográficas de responsabilidad. La Autoridad destaca el nivel de las inspecciones de SERNAPESCA a los establecimientos y la supervisión de las actividades del PSMB a nivel central y regional, así como el número de muestras recolectadas y analizadas para fines del programa.

Con el objetivo de implementar mejoras en el Programa de SERNAPESCA, el equipo de auditores realizó 3 recomendaciones asociadas a las áreas productivas y a la contención de desechos en éstas, las que están siendo actualmente abordadas:

1. Desarrollar un sistema de alerta para los productores en lugares donde las áreas son particularmente susceptibles a contaminación sanitaria, posterior a la ocurrencia de eventos naturales importantes, como períodos de lluvia intensa; y así poder preventivamente posponer cosechas hasta que el riesgo de contaminación haya desaparecido.

2. En los lugares donde las áreas de extracción se encuentren ubicadas en las cercanías de sistemas de tratamiento y recolección de aguas residuales, desarrollar un sistema de alerta para dar aviso sobre eventos de descargas de desechos sanitarios.

3. Diseñar un programa de capacitación para los trabajadores de embarcaciones que realizan cosechas en las áreas de extracción, con el fin de informarles acerca de los riesgos asociados a la descarga de desechos.



ACUERDO DE INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN CON ESTADOS UNIDOS

En el mes de mayo, SERNAPESCA y la Oficina de Alimentos y Medicamentos (*Food and Drug Administration (FDA)*) de Estados Unidos, sellaron un acuerdo para compartir y facilitar el acceso a información pública y no pública sobre productos acuícolas y pesqueros reglamentados por ambos países.

El compromiso adquirido por la institución es de gran importancia, como punto de partida para un trabajo colaborativo en el ámbito de la inocuidad de alimentos, permitiendo prevenir eventuales problemas sanitarios y favorecer el intercambio comercial con Estados Unidos, a través de posibles reconocimientos futuros en otras áreas.

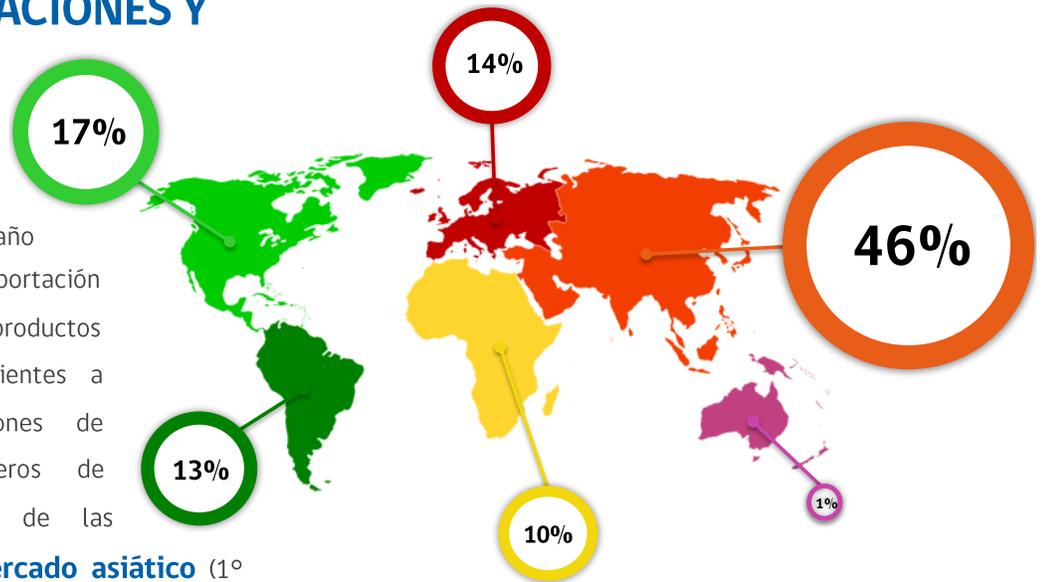


Chile ocupa actualmente el 9% del mercado de importaciones de productos pesqueros en Estados Unidos y el 44% en envío de salmones. Y como destino de las exportaciones del sector, es el segundo en orden de importancia por volumen (98.124 toneladas en el primer semestre de este año, que equivale al 13,5% del total de productos exportados por nuestro país).

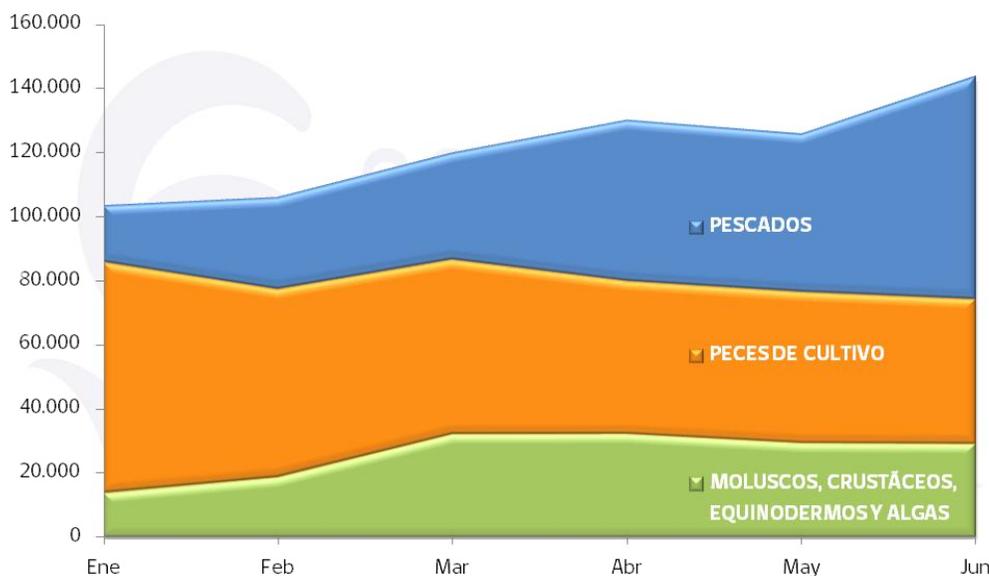


CONTROL DE EXPORTACIONES Y AUTORIZACIÓN DE EMBARQUES

Durante el período enero a junio del año 2018, SERNAPESCA ha autorizado la exportación de **729.444 toneladas** de productos pesqueros y acuícolas, correspondientes a **42.951 embarques** (Notificaciones de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX)). El **46%** de las exportaciones son destinadas al **mercado asiático** (1° China (anchoveta, salmón del Atlántico y huiro), 2° Japón (salmón coho y trucha arcoíris), 3° Corea del Sur (jibia) y 4° Rusia (salmón del Atlántico), los que en conjunto concentran el 35% de las exportaciones totales del país. En segundo lugar, destaca América del Norte y Central con el 17%, representado mayoritariamente por salmón del Atlántico a Estados Unidos. En tercer lugar se encuentra Europa, con el 14% de las exportaciones, donde destacan los choritos, anchoveta y jibia destinados a España, Francia, Bélgica e Italia. América del Sur concentra el 13% del volumen de productos (salmón del Atlántico a Brasil y Argentina, principalmente); en tanto, África abarca el 10% de las exportaciones, siendo los mercados de Nigeria y Ghana los más relevantes para los productos del jurel.



Los volúmenes de productos autorizados para la exportación, por mes del primer semestre, se presenta en el gráfico. Se observa un aumento de los productos exportados, desde las 103.513 toneladas autorizadas en enero, hasta las 143.915 en junio. Dentro de este periodo, destaca el aumento de los productos de la pesca, en especial de jurel y anchoveta. Al contrario, en el caso de los productos de salmónidos, se evidencia una disminución desde enero a junio, dado por la estacionalidad del cultivo del salmón coho, cuya cosecha se concentra en la época de verano; en tanto, las exportaciones de salmón del Atlántico y trucha arcoíris se mantienen estables durante el semestre. Por otro lado, en marzo se registra un aumento de los productos de jibia y choritos.



Durante el primer semestre 2018, el 46% de las exportaciones fueron destinadas al mercado asiático: China, Japón, Corea del Sur y Rusia.

AUDITORÍAS SEGUNDO TRIMESTRE



Durante el mes de mayo, entre los días 28 y 31, miembros del **Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)** del Perú, visitaron nuestro país con el objetivo de conocer y verificar las condiciones sanitarias relacionadas con la elaboración de jurel entero destinado a consumo humano. En esta ocasión, además de las reuniones con los equipos de SERNAPESCA de la Dirección Nacional, en Valparaíso y Santiago, la comitiva visitó 4 establecimientos elaboradores ubicados en la Región del Biobío, tanto en Coronel como en Talcahuano, donde inspeccionaron a cabalidad el proceso de producción, así como los controles que se realizan en las distintas etapas de este proceso. Durante la reunión de cierre de la visita, la delegación peruana agradeció el trabajo realizado y manifestó conformidad con el sistema de control oficial y la elaboración de productos pesqueros inspeccionados. Además, destacó que esta actividad fortalece el trabajo conjunto entre autoridades enmarcada en el Memorándum de Entendimiento sobre la Salud Animal y Seguridad Alimentaria, firmado en el año 2017 con SERNAPESCA. Actualmente, Perú es el segundo mercado en importancia para el destino de las exportaciones de jurel (superado sólo por Nigeria); en el semestre enero-junio de este año representó el 17% del volumen total autorizado para exportación de este recurso (17.036 toneladas).



Comitiva de SANIPES Perú, en compañía de funcionarios de SERNAPESCA del área de Inocuidad y Certificación, inspeccionando la producción de jurel en la Región del Biobío.



Equipos de AUPSA Panamá, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y SERNAPESCA, visitando establecimientos elaboradores de alimentos para animales en la Región del Biobío.

Entre los días 4 y 16 de junio, la **Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA)**, realizó una visita de inspección en el marco del Programa

de extensión de habilitación de establecimientos pecuarios de exportación, la cual fue liderada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Dentro de esta actividad, SERNAPESCA sostuvo una participación activa durante la primera semana de visita, ya que fueron inspeccionados 5 establecimientos elaboradores de alimentos destinados a especies acuáticas y un centro de cultivo de salmónidos en agua dulce, ubicados en las Regiones del Biobío y Los Lagos. En la

reunión de cierre desarrollada en la oficina regional de nuestro Servicio en Talcahuano, los inspectores designados destacaron la disposición de ambas instituciones para la coordinación de las actividades, y manifestaron su aprobación a las plantas visitadas sin mayores reparos. La inspección continuó la siguiente semana visitando planteles de crianza y establecimientos faenadores de aves y cerdos. Los resultados de esta auditoría se darán a conocer por la Autoridad Panameña en un plazo de 3 meses.



REGULACIONES DE MERCADO

La incorporación de nuevas regulaciones y requisitos de mercado se resume a continuación, y el detalle se encuentra disponible en el [Manual de Inocuidad y Certificación](#).



En el mes de mayo, y como resultado de una agenda de trabajo entre SERNAPESCA y el Servicio Federal de Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria de la **Federación de Rusia** (*Rosselkhozadzor*), se precisa en los requisitos específicos de proceso y en las restricciones de este mercado para los productos de salmónidos, que serán objeto de control y restricción las lesiones originadas solamente por causas infecciosas.



Posteriormente, en el mes de junio, y gracias a conversaciones con las autoridades sanitarias correspondientes, se realizan diversas actualizaciones asociadas a países de Sudamérica; es así

que, para **Argentina**, se precisa que las declaraciones zoosanitarias del certificado de tránsito por zona libre serán incluidas en el certificado sanitario, permitiendo la emisión de un único documento, cuando así corresponda. Por otro lado, para el mercado de **Brasil** se eliminan las declaraciones zoosanitarias para moluscos, dado que éstas son sólo exigidas por Argentina. Finalmente, para **Uruguay** se aclara que la ausencia de *Vibrio parahaemolyticus* es requisito únicamente para moluscos bivalvos crudos; además, se eliminan las declaraciones zoosanitarias complementarias, dado que éstas son requerimiento exclusivo de Brasil y Argentina.

SICEX-SISCOMEX

Este trimestre se logró concretar uno de los grandes desafíos de la aplicación Sistema de Comercio Exterior Electrónico (SISCOMEX) de SERNAPESCA. A la exitosa implementación del trámite de autorización de embarques de productos acuícolas, que se encuentra operativo desde enero del año 2016, en abril de este año se integraron las exportaciones de productos de la **pesca extractiva**.

Durante el periodo abril-junio 2018 se han tramitado por el sistema, solicitudes de exportación para 876 toneladas de productos congelados de **jibia**, **merluza común** y **merluza de cola**, elaborados y embarcados en la Región del Biobío. Los destinos de estos productos, en el caso de los pescados es el mercado de **Estados Unidos**, y para la jibia el mercado de **Japón**.



La plataforma electrónica de SERNAPESCA se complementa con el Sistema Integrado de Comercio Exterior (SICEX Chile), liderado por el Ministerio de Hacienda, que se sitúa como canal único para las operaciones de exportación e importación de mercancías con otros países.



SISCOMEX
Módulo Exportaciones



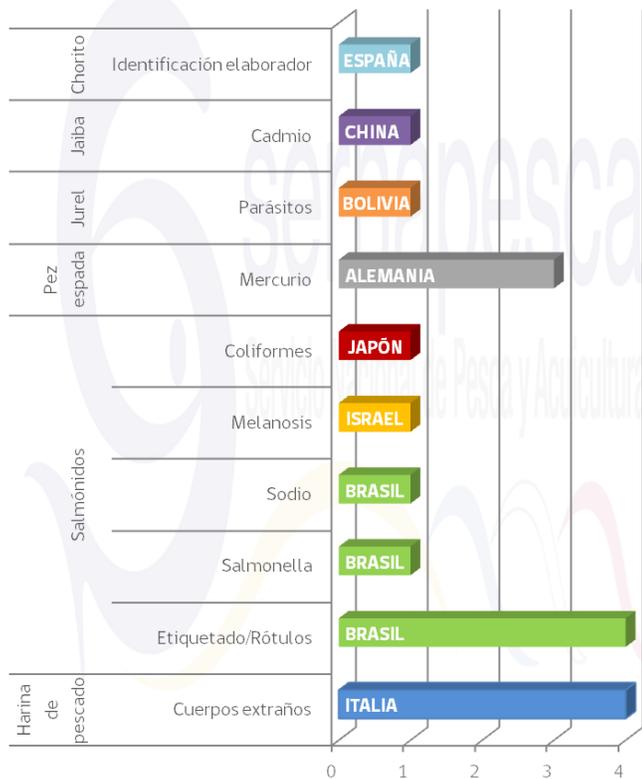
ALERTAS Y DESFAVORABLES

Alertas corresponden a notificaciones de mercados de destino, indicando disconformidad o rechazo de productos.

Desfavorables se refiere a productos que no cumplen con los parámetros de inocuidad del mercado de destino o el nacional, como resultado de los controles de aseguramiento de calidad y de SERNAPESCA.

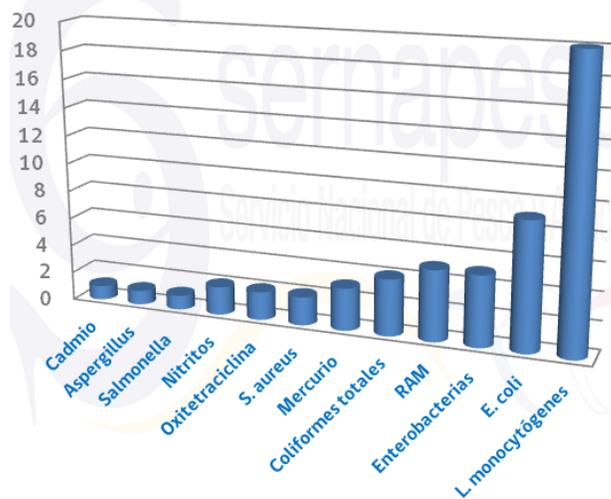
Durante el segundo trimestre, SERNAPESCA ha recibido notificaciones por **18 alertas**, 6 de ellos por detecciones en Brasil en productos de salmónidos, y 4 en Italia por presencia de cuerpos extraños en harina de pescado. El tipo de parámetro involucrado en disconformidad de cada producto y destino se detalla en el gráfico de abajo.

Nº DE ALERTAS POR PAÍS, PRODUCTO Y PARÁMETRO, ABR-JUN 2018



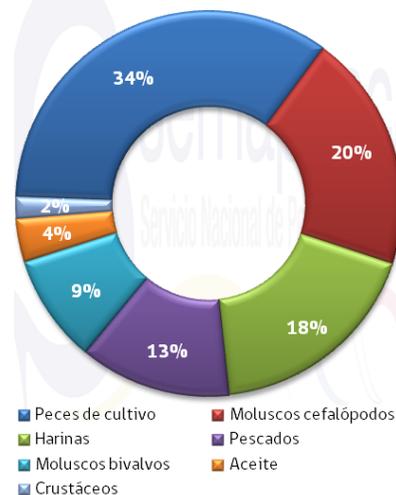
En tanto, se han detectado **55 casos Desfavorables** en el periodo, de los cuales el 85% (47 detecciones) corresponden a parámetros microbiológicos (20 casos por *Listeria monocytogenes*, 9 por *Escherichia coli*, 5 por Enterobacterias y 5 por Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM), entre otros).

Nº DE DESFAVORABLES POR PARÁMETRO, ABR-JUN 2018



El 34% de las detecciones (19 casos) ocurren en productos de salmónidos, el 20% en moluscos cefalópodos (jibia, calamar y pulpo), el 18% en harinas de pescado y crustáceos, y el 13% en productos de la pesca (bacalao, merluza y pez espada).

DESFAVORABLES POR PRODUCTO, ABR-JUN 2018



BOLETÍN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN - SERNAPESCA

El Boletín Informativo de la Subdirección de Comercio Exterior de SERNAPESCA, es una publicación que reúne los principales temas y actividades desarrolladas durante el trimestre.

Ante cualquier consulta o sugerencia dirigirse a boletinocuidad@sernapesca.cl

Boletín de Inocuidad y Certificación N° 6: abril-junio 2018 | Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura