



BOLETIN INFORMATIVO DE INOCUIDAD Y CERTIFICACIÓN

GARANTIZANDO LA CALIDAD SANITARIA DE LOS MOLUSCOS BIVALVOS DE EXPORTACIÓN

Uno de los programas del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura enfocados en el control de la inocuidad de productos es el Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos (PSMB), el cual describe las normas y procedimientos que permiten garantizar la calidad sanitaria de los moluscos bivalvos de exportación, a través de la clasificación y monitoreo de las áreas de extracción; tiene como objetivo mantener un sistema de información y de trazabilidad oportuno y fidedigno que permita tomar decisiones en forma temprana, así como aplicar medidas de contingencia, acerca de los recursos extraídos desde áreas de cultivo y bancos naturales sometidos al programa de monitoreo, el que contempla el análisis de parámetros toxicológicos, fitoplancton marino, oceanográficos, metales pesados, pesticidas y microbiológicos.

IMPORTANCIA EN SALUD PÚBLICA

Cada vez que los laboratorios autorizados por SERNAPESCA detecten presencia de toxinas marinas, niveles anormales de *Escherichia coli*, presencia de *V. parahaemolyticus*, Salmonella o Norovirus, niveles elevados de metales pesados, pesticidas u otros contaminantes, que pueda ser perjudicial para la salud pública; así como cualquier persona vinculada a la actividad pesquera o acuícola que disponga de algún antecedente relacionado con la contaminación de un área de extracción o de los recursos extraídos de éstas, deberá comunicarlo en forma inmediata, vía telefónica o correo electrónico, a la Dirección Nacional y a la oficina de SERNAPESCA bajo cuya jurisdicción se encuentra el área de extracción. Con estos antecedentes y posterior evaluación, se toman las medidas necesarias para prevenir la extracción de recursos que pongan en riesgo la salud de las personas.

Mediante convenios de colaboración entre SERNAPESCA y la Subsecretaría de Salud Pública, se fortalece la coordinación entre ambas instituciones, reconociendo los análisis realizados por los laboratorios de la red de SERNAPESCA y permitiendo el uso de sus resultados para la toma de decisiones (Protocolo de aperturas y cierres de áreas PSMB por Biotoxinas Marinas).



ACTIVIDADES PSMB 2017

11° CONFERENCIA INTERNACIONAL DE SEGURIDAD EN MOLUSCOS (ICMSS 2017 - GALWAY, IRLANDA)

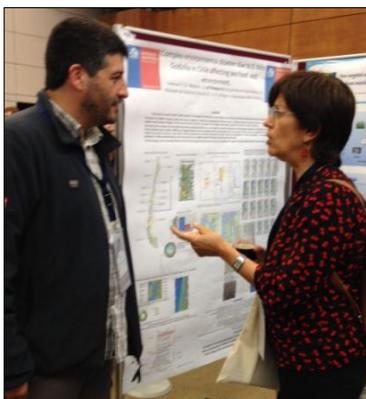
Cada 2 años se celebra la Conferencia Internacional sobre Seguridad en Moluscos (ICMSS); esta undécima versión se realizó en Galway, República de Irlanda, entre el 14 y el 18 de mayo. La reunión ofrece una importante integración multidisciplinaria entre los representantes reguladores, científicos e industriales de la comunidad internacional acerca de la seguridad alimentaria de los moluscos.



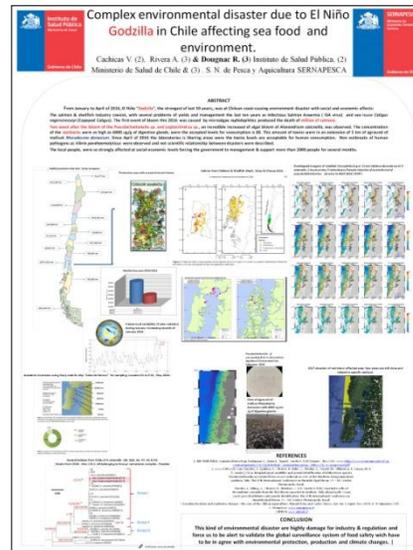
Los expertos de todo el mundo se reúnen para intercambiar ideas, información y los hallazgos más actualizados, permitiéndonos revisar el estado actual de las técnicas de análisis y las perspectivas futuras en materia de seguridad de estos productos.

En esta versión se trataron temas relacionados con modelos sanitarios alrededor del mundo (Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos de México, Nueva Zelanda y Filipinas); principales avances en la evaluación de riesgos; contaminación viral, bacteriana y química (toxinas marinas) en moluscos; tratamientos en producción y post cosecha; nuevos métodos de laboratorio; impacto de las Floraciones Algales Nocivas (FANs); evolución de los riesgos para la seguridad de los mariscos y toxinas emergentes.

El Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura fue representado por el encargado del Programa de Sanidad de Moluscos Bivalvos, Rodrigo Dougnac, quien además presentó el póster



“Complex environmental disaster due to El Niño Godzilla in Chile affecting sea food and environment”, estudio que fue desarrollado en conjunto con el Instituto de Salud Pública (ISP).



Las presentaciones y posters de la conferencia se encuentran disponibles en el [sitio web del evento](#).

1er SEMINARIO INTERNACIONAL DE SALUD PÚBLICA Y MAREA ROJA



Una de las brechas detectadas entre los Servicios Públicos encargados de la vigilancia y monitoreo de la “marea roja”, después del evento del año 2016, fue la falta de comunicación de las investigaciones que realiza la academia y que son de interés para las instituciones que deben tomar las decisiones de salud pública. Por este motivo, el Ministerio de Salud, la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura organizaron el 1er Seminario Internacional de Salud Pública y Marea Roja, en la ciudad de Puerto Varas los días 23 y 24 de agosto. Este contó con la participación de destacados científicos nacionales e internacionales, quienes compartieron sus investigaciones y visión del fenómeno a nivel local y mundial, las cuales fueron abordadas en los tópicos de cambio climático, FANs y salud pública, fitoplancton nocivo y toxinas marinas, metodología analítica para determinación de biotoxinas marinas, mitigación y control y programas de vigilancia de FANs y toxinas marinas.

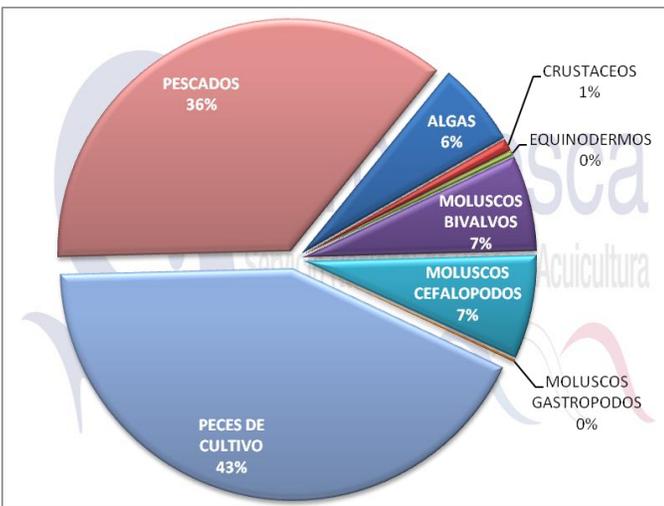
Fue una excelente oportunidad para la transferencia de información, la generación de alianzas estratégicas entre las distintas entidades y la divulgación de conocimientos a los distintos actores que participan en el control, vigilancia y monitoreo de los fenómenos algales nocivos. Las presentaciones se pueden descargar en el [sitio web de Subpesca](#).



AUTORIZACIÓN DE EMBARQUES

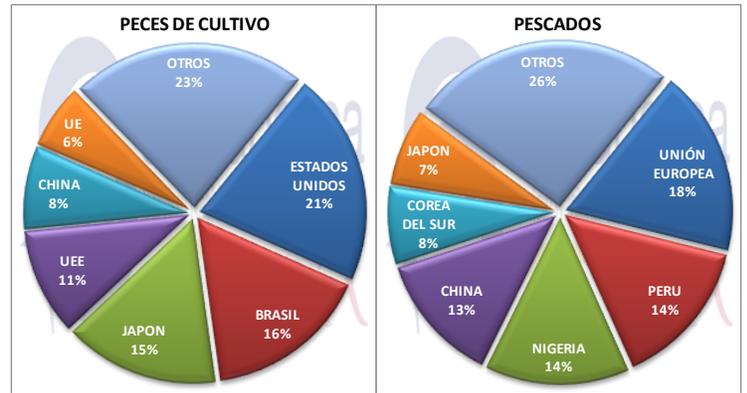
En el ámbito del control de exportaciones, durante el trimestre julio-septiembre, SERNAPESCA ha autorizado la exportación de más de **294.000** toneladas de productos, correspondientes a más de **13.000** trámites de Notificaciones de Embarque de Productos Pesqueros de Exportación (NEPPEX).

Los productos elaborados a partir de peces de cultivo, mayoritariamente Salmón del Atlántico, representan más del 43% del total de las exportaciones, seguido por el grupo de productos de la pesca. En tanto, el grupo de especies moluscos cefalópodos, representados principalmente por la jibia, registran una importante disminución en el volumen de productos exportados, en comparación al mismo período del año anterior (7% en el tercer trimestre 2017 vs. 12,5% en el tercer trimestre 2016).



Los principales destinos de las solicitudes de exportación del periodo julio-septiembre, para los **peces de cultivo** son Estados Unidos, Brasil, Japón, la Unión Económica Euroasiática (UEE) y China, los que en conjunto representan más del 70% del volumen de productos.

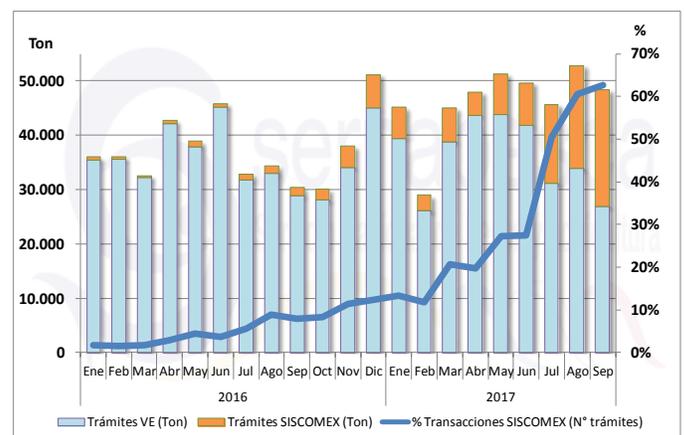
En el grupo de los **pescados**, destacan como principales mercados la Unión Europea (principalmente anchoveta), Perú y Nigeria con una importante representación de jurel, seguidos de China, Corea del Sur y Japón.



SICEX-SISCOMEX

Tras la habilitación en el mes de junio de los mercados de Argentina, Brasil y Uruguay, para la tramitación *online* de exportaciones de productos de la salmonicultura en la plataforma SISCOMEX (mercados que se sumaron a los ya habilitados Unión Económica Euroasiática, Japón, Estados Unidos y China), se registró un notable aumento en el número de transacciones respecto del total de operaciones para los mercados en operación (sistemas "Ventanilla Empresa" más SISCOMEX), además de la incorporación de nuevas empresas exportadoras realizando trámites por esta vía, como parte del programa de expansión del sistema.

El gráfico señala cómo en los meses de julio, agosto y septiembre el porcentaje de uso del sistema alcanzó progresivamente el máximo de **62,7%**, continuando con la tendencia al alza observada desde la implementación del sistema en enero del año 2016. En total, se han tramitado por esta vía, cerca de 8.500 NEPPEX para la autorización de más de 100.000 toneladas de productos de salmónidos.



AUDITORÍAS TERCER TRIMESTRE



A fines de julio el **Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA) de Costa Rica** visitó nuestro país durante dos semanas, con el fin de

evaluar el sistema de control oficial implementado por SERNAPESCA, así como el desempeño de los establecimientos en sus propios sistemas de autocontrol basados en los principios de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), y en aspectos estructurales y de control interno de trazabilidad. La delegación visitó establecimientos elaboradores en las Regiones Metropolitana, Los Lagos y BíoBío, además de plantas elaboradoras de alimentos para animales acuáticos, laboratorios de análisis de residuos y centros de cultivo.



Reunión final de auditoría del SENASA de Costa Rica, con representantes de SERNAPESCA y del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

En la reunión de cierre de la visita, los inspectores costarricenses agradecieron la labor desarrollada y manifestaron su conformidad con el sistema de control oficial, valorando particularmente las capacidades y calidad técnica del staff de profesionales a cargo del control de los establecimientos. Respecto de la importancia de esta visita, se destaca que Costa Rica, a pesar de ser un mercado en apariencia pequeño, resulta bastante atractivo para el sector productivo nacional. Actualmente, hay 68 establecimientos que han solicitado habilitación para poder exportar productos al mercado costarricense, por lo que es una proyección de interés el que efectivamente esto se logre materializar, y los establecimientos queden habilitados para exportar.

Entre los días 25 de septiembre y 5 de octubre, representantes y especialistas técnicos del **Taiwan Food and Drug Administration (TFDA)**, realizaron una



visita de auditoría a nuestro país, con el objetivo de evaluar si el proceso de elaboración de productos de salmón y jibia, así como la implementación de la normativa chilena en materia de inocuidad de los alimentos, sanidad animal y normas pertinentes de los productos pesqueros, cumplen con los requisitos de Taiwán.



Audidores presencian un procedimiento de muestreo oficial de Control de Residuos realizado por SERNAPESCA.

La agenda de trabajo contempló visitas a 7 establecimientos elaboradores de las Regiones de Los Lagos y BíoBío, en los cuales la Autoridad evaluó los aspectos de control de procesos y productos; saneamiento y control de plagas y productos químicos; higiene y capacitación del personal; diseño y mantenimiento; transporte y almacenamiento; y trazabilidad, control y denuncias. Los resultados de esta auditoría serán comunicados a través de un informe final, el que será remitido en un plazo de 3 meses. Es importante mencionar que Chile es el mayor proveedor de productos de salmón y jibia para el mercado taiwanés.



Especialistas del TFDA en compañía de inspectores de SERNAPESCA.



MERCADOS Y REGULACIONES

La incorporación de nuevas regulaciones y requisitos de mercados se resume a continuación, y el detalle se encuentra disponible en el [Manual de Inocuidad y Certificación](#). En julio, se incluye el nuevo procedimiento para el registro electrónico de los productos de origen animal, conocidos como rótulos, a través de la Plataforma de Gestión Agropecuaria de DIPOA Brasil. Por otro lado, y a raíz de la visita de habilitación del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social de Guatemala, se actualizan los requisitos para exportar productos pesqueros y acuícolas al país centroamericano. En agosto, producto de una revisión normativa, se precisan los estándares exigidos para los subproductos destinados a consumo humano a la República de Corea, así como los contenidos de los certificados anticipados emitidos a México y las restricciones de exportación a la Polinesia Francesa. Finalmente, en el mes de septiembre se precisan las medidas a aplicar ante alertas de los mercados de destino, clarificando el procedimiento a seguir con los embarques posteriores. Además, se especifica que ante el rechazo de un embarque durante su inspección y muestreo, se deberá bloquear de manera permanente su envío a la Unión Económica Euroasiática y Brasil.

Para facilitar la comprensión y el cumplimiento de las normas y procedimientos para la exportación de productos del mar, SERNAPESCA elaboró y publicó en septiembre en su sitio web, la versión en inglés del Manual de Inocuidad y Certificación de Comercio Exterior. El documento [Food Safety and Certification Manual](#) brinda un importante apoyo tanto para el sector de exportación e importación de productos de pesca y acuicultura, así como también para las autoridades competentes de los mercados de destino.

CERTIFICACIÓN ELECTRÓNICA PARA EXPORTACIONES ACUÍCOLAS HACIA RUSIA

A partir de agosto de este año, se implementó la marcha blanca del sistema de certificación electrónica, la cual actualmente se encuentra completamente operativa. Con

esta medida, los envíos de productos elaborados a partir de salmónidos, se suman a la carne de cerdo que exporta Chile hacia el gigante euroasiático, que fue el primer producto en incorporarse a este acuerdo el año pasado.

En la práctica, este avance significa que el Rosselkhozadzor (Servicio Sanitario Oficial Ruso), valida los certificados emitidos electrónicamente por SERNAPESCA, agilizando considerablemente los trámites de ingreso al mercado de destino. Asimismo, permite la comunicación directa entre las autoridades de ambos países, elevando los estándares de seguridad de este trámite.

Anualmente se exportan a Rusia alrededor de 70 mil toneladas de recursos pesqueros, de las cuales más de 63 mil corresponden a envíos de salmónidos (salmón del Atlántico, principalmente), todo por un valor superior a los 300 millones de dólares.

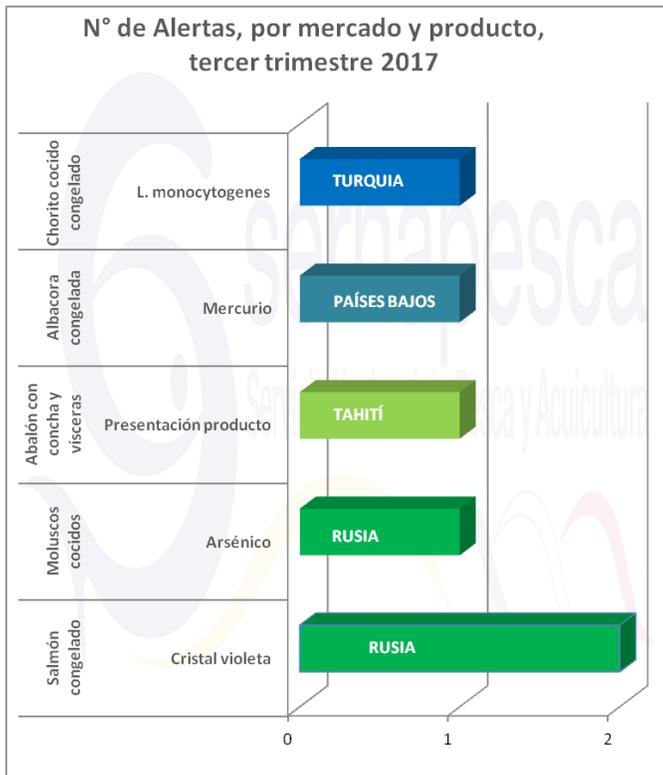


Facilitar el intercambio comercial entre Chile y la Unión Económica Euroasiática es el objetivo del nuevo sistema de certificación electrónica que inició su marcha blanca a partir de agosto para las exportaciones de productos del salmón desde Chile.

ALERTAS Y DESFAVORABLES

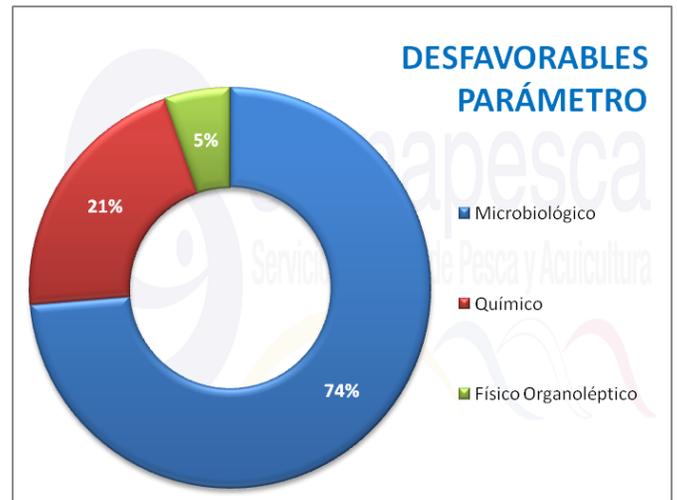
Alertas corresponden a las notificaciones formales de mercados de destino, indicando disconformidad o rechazo de productos pesqueros y acuícolas. **Desfavorables** hacen referencia a aquellos resultados de análisis asociados a productos que no cumplen con los parámetros físico-organolépticos, microbiológicos, químicos, o de residuos, del mercado de destino o del Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), como resultado de las verificaciones periódicas u oficiales en el marco de los Programas de Aseguramiento de Calidad y el control oficial de SERNAPESCA.

Durante el trimestre julio-septiembre, SERNAPESCA ha recibido notificaciones oficiales por 6 casos de rechazos o disconformidad de productos en destino, de los cuales 3 corresponden a detecciones en Rusia, en salmón congelado y moluscos cocidos; y 1 caso en Turquía en chorrito congelado, 1 en Tahití en abalón y 1 en Países Bajos en albacora congelada. El tipo de producto involucrado y el parámetro en disconformidad se señalan en el siguiente gráfico.



En cuanto a casos Desfavorables, las figuras siguientes presentan la distribución de los casos, según parámetro y tipo de producto/grupo de especie.

Según el parámetro detectado, el 74% de los casos se encuentra asociado a la presencia de agentes microbiológicos (principalmente *Listeria monocytogenes*); el 21% a presencia de químicos (metales pesados mercurio y cadmio), y el 5% a parámetros físico organolépticos (aspecto externo y porcentaje de humedad).



Según tipo de producto/grupo de especie, el mayor número de detecciones durante el periodo, ocurre en productos de la pesca (58%), seguido de productos provenientes del cultivo de salmónidos con el 13%, y moluscos bivalvos con el 11%.



ACTIVIDADES REGIONALES

Desde el 29 de mayo al 02 de Junio en la ciudad de La Habana, Cuba, se desarrolló el “Taller de intercambio Chile – Cuba sobre calidad e inocuidad de los alimentos”, actividad organizada por la Embajada de Chile en Cuba y el Ministerio de la Industria Alimentaria de Cuba (MINAL), a la cual asistieron 30 tecnólogos y especialistas en producción de alimentos de ese país. El objetivo del taller fue compartir la experiencia de Chile en gestión de riesgos en alimentos y el rol de SERNAPESCA, como Autoridad Competente, en entregar las garantías a los diferentes mercados respecto de la inocuidad de los productos pesqueros.

Las presentaciones del taller estuvieron a cargo del Sr. Gustavo Sotomayor Demuth, profesional de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), quien expuso sobre Gestión de Riesgos en la Industria Alimentaria y el Sr. Carlos Madrid Lamatta, profesional de SERNAPESCA, quien expuso sobre la experiencia del Servicio en sistemas de inspección y certificación para la exportación de productos pesqueros.

La Directora de Calidad y Tecnología del Ministerio de la Industria Alimentaria, Sra. Marileydy Herrera Olmo, reconoció lo positivo de esta actividad y cómo la realización de estos talleres ayudan al gobierno de Cuba a conocer sobre nuestra experiencia y, con lo aprendido, mejorar sus sistemas de control, para así acceder a nuevos mercados para la exportación de sus productos.

Es importante destacar que los asistentes al taller agradecieron la utilidad de lo expuesto por ambas instituciones, indicando que SERNAPESCA es un referente respecto al control de inocuidad de productos pesqueros, y de que nuestro sistema de control es visto como un modelo a seguir por los diferentes países de la región.



En la fotografía: Sra. Marileydy Herrera Olmo, Directora de Calidad y Tecnología del MINAL; Sr. Carlos Madrid Lamatta, funcionario de SERNAPESCA, Región de Aysén; Sr. Gustavo Sotomayor Demuth, profesional del área de soporte de análisis de Riesgo de ACHIPIA; Sra. Mayelin Fuentes Bárcena, funcionaria del MINAL.



Exposición del Sr. Carlos Madrid Lamatta sobre las actividades realizadas por SERNAPESCA en el control de Inocuidad de los productos pesqueros de exportación.

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

