



CONSTITUCIÓN Y PRIMERA REUNIÓN DEL COMITÉ TÉCNICO CONSULTIVO



1. Palabras de Bienvenida del SAG
2. Presentación Proyecto Fondo SAG
3. Metodología de trabajo del Proyecto
4. Primer Taller Comité
5. Cierre del Taller y Programa de Trabajo



FONDO DE MEJORAMIENTO PATRIMONIO SANITARIO:

ESTABLECIMIENTO E IMPLEMENTACIÓN DE LA ESTRATEGIA PARA UN PROGRAMA DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN ALIMENTOS PARA USO ANIMAL



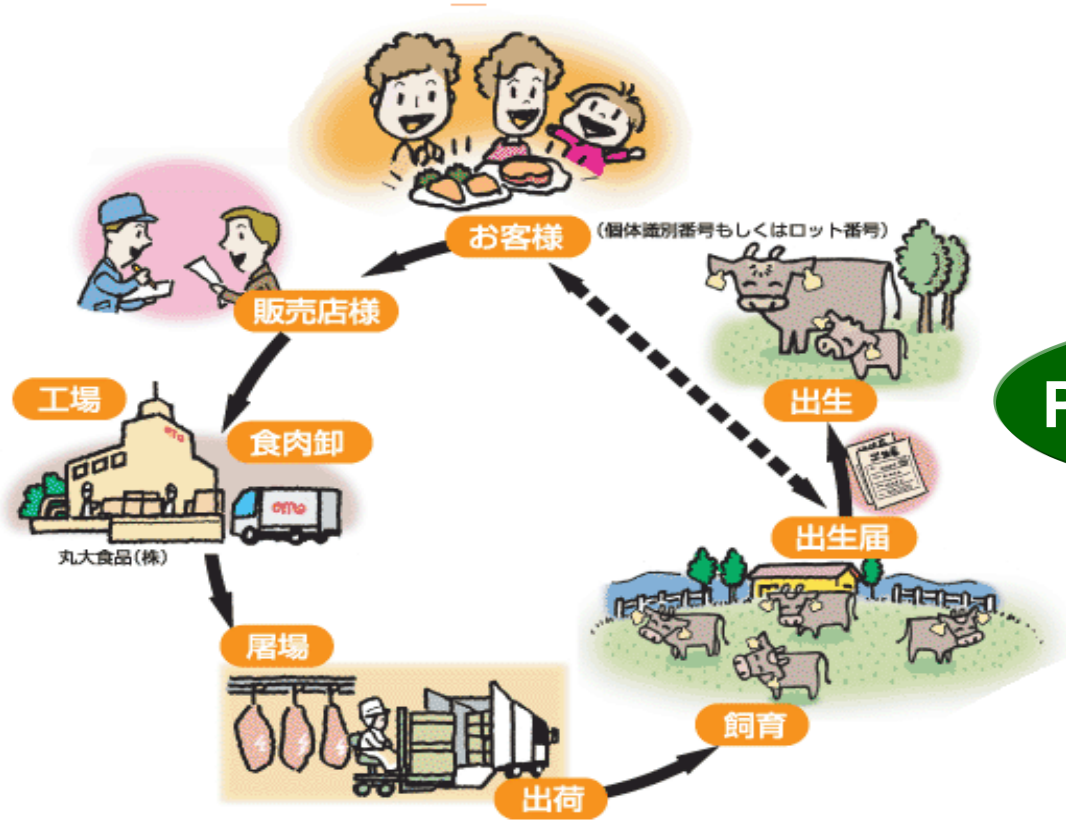


OBJETIVO GENERAL

Diseñar e implementar una estrategia para fortalecer la capacidad futura del Sistema de Control de Alimentos para uso animal.



ENFOQUE “DE LA GRANJA A LA MESA” “RESPONSABILIDAD COMPARTIDA”



PROYECTO

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Diagnosticar el nivel de contaminantes prioritarios en los insumos y alimentos para animales actualmente comercializados en Chile
2. Establecer un programa de vigilancia de los contaminantes prioritarios en los insumos y alimentos para animales actualmente comercializados en Chile
3. Establecer un Sistema de Alerta Temprana frente a emergencias sanitarias

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

4. Actualizar y completar el catastro de empresas importadoras, proveedoras, procesadoras y comercializadoras de insumos y alimentos para animales
5. Reformular las pautas del modelo de inspección de establecimientos basada en riesgo
6. Promover una modernización y armonización de la normativa vigente para los alimentos para animales

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

7. Fomentar el concepto de la responsabilidad compartida “de la granja a la mesa”
8. Fomentar la participación de empresarios y profesionales de empresas importadoras, proveedoras, procesadoras y comercializadoras de insumos y alimentos para animales en la priorización de acciones en la estrategia
9. Contribuir al fortalecimiento de las competencias de los profesionales del Sub Departamento de Control de Alimentos para Uso Animal y del Cluster de la Industria

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE CONTROL DE ALIMENTOS?

El sistema de control de alimentos es el marco institucional oficial, a nivel nacional y regional, para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos de consumo interno y de exportación.



ELEMENTOS DE UN SISTEMA DE CONTROL

- Legislación, Reglamentos y Normas Alimentarias
- Gestión del Control de los alimentos
- Inspección
- Comunicación, Información y Capacitación
- Laboratorios y Datos Epidemiológicos



ACTIVIDADES

Selección,
capacitación y
sensibilización
de las partes
interesadas

Formación
del Comité
Consultivo

Difusión y
Capacitación
a las
empresas
del Cluster

Registro en
línea a
todas las
empresas
del Cluster

Diagnóstico
y
priorización
de los
contaminant
es
prioritarios

Actualización
y
armonización
de la
normativa

Diseñar un
programa de
vigilancia de
contaminantes

Responsabilidad Compartida y Comunicación

VISIÓN DE FUTURO

- El logro de los objetivos de un sistema de control de los alimentos requiere el conocimiento de la situación actual y la formulación de una estrategia nacional de control de los alimentos.

METODOLOGÍA DEL PROYECTO

Situación actual del sistema de control de los alimentos

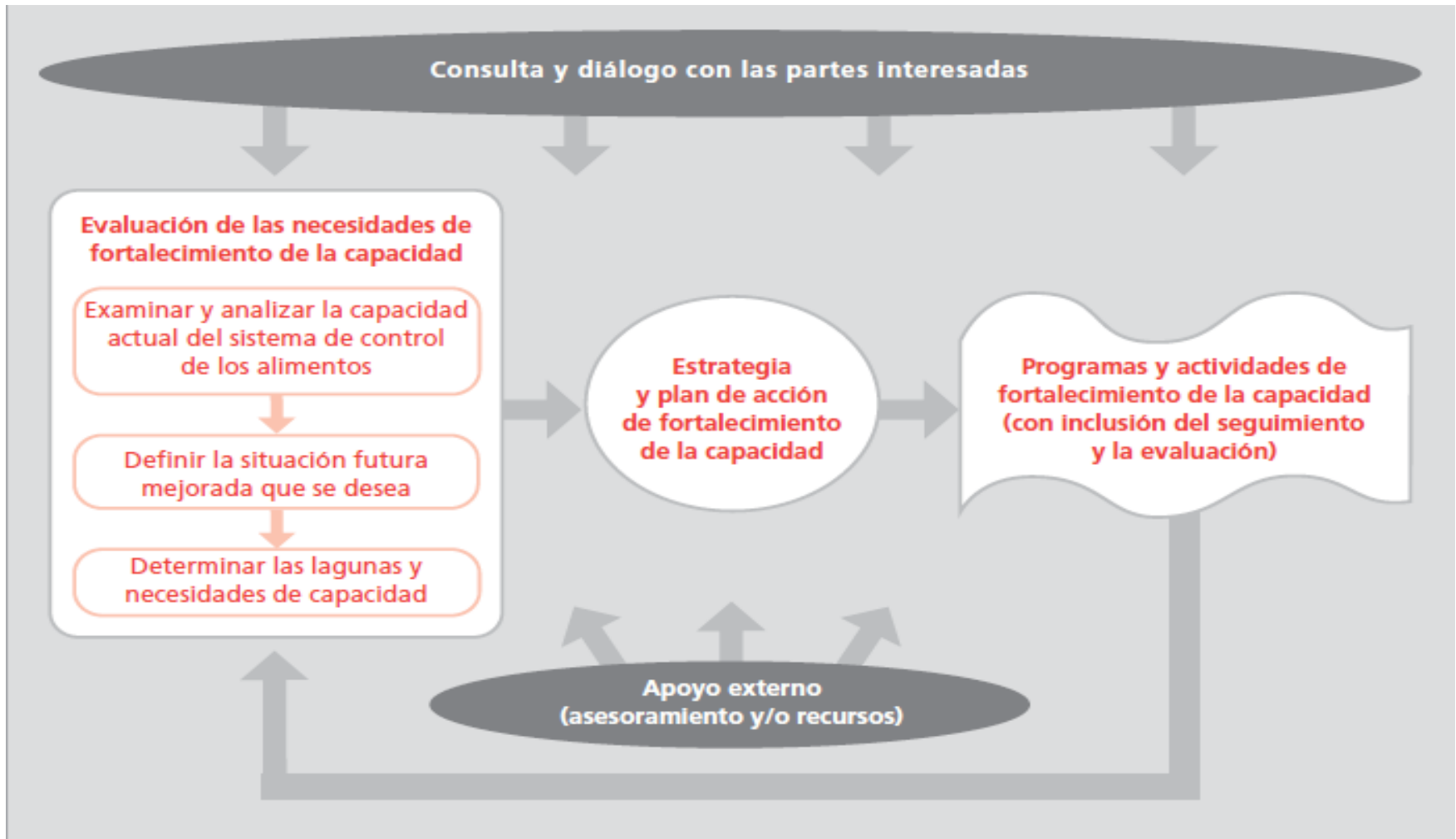
Necesidades de capacidad para alcanzar la situación futura deseada

Situación futura deseada del sistema de control de los alimentos



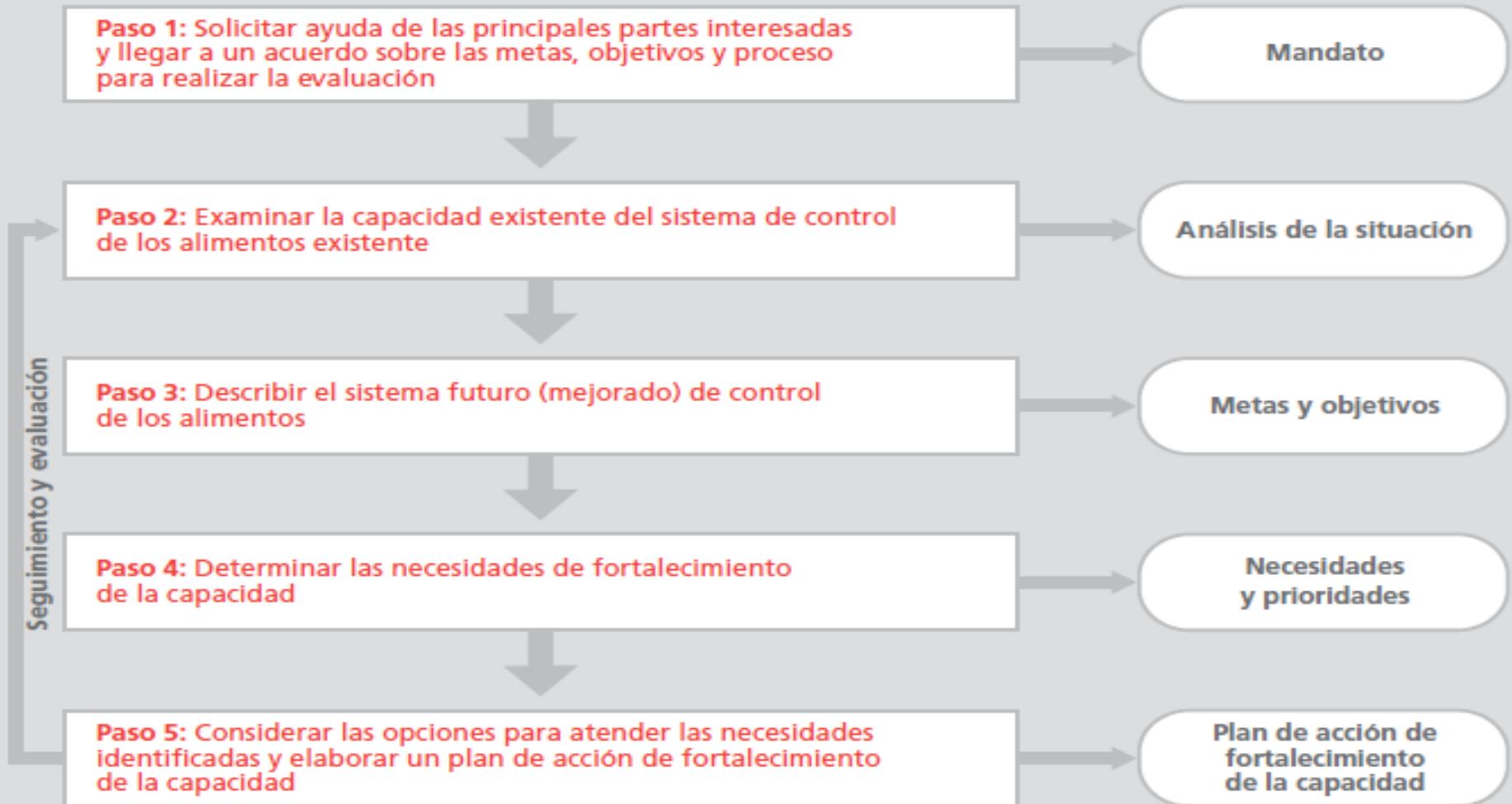
La metodología se basa en el documento
FAO **“Guía rápida para evaluar las
necesidades en materia de
fortalecimiento de la capacidad”** ISBN
978-92-5-305730-6










Fuente: Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad, FAO, 2007.

PROYECTO SAG



Fuente: Guía rápida para evaluar las necesidades en materia de fortalecimiento de la capacidad, FAO, 2007.

GRUPOS DE TRABAJO	IDENTIFICACIÓN
Legislación, Reglamentos y Normas Alimentarias	
Gestión del Control de los alimentos	
Inspección	
Comunicación, Información y Capacitación	
Laboratorios y Datos Epidemiológicos	



Reuniones del Comité Técnico:

Jueves 19 de Agosto de 09:00 a 12:00 hrs

Martes 9 de Noviembre de 09:00 a 12:00 hrs

Seminario de difusión:

Jueves 15 de Julio de 09:00 a 13:00



Palabras de Cierre

