



Seminario sobre sanidad e inocuidad alimentaria:

FAO: agencias de inocuidad de los alimentos son imprescindibles para la seguridad alimentaria

La inocuidad de los alimentos es una función esencial de la salud pública, señaló el Subsecretario General de la Presidencia, Edgardo Riveros.

Santiago de Chile, 29 de julio de 2009 - La inocuidad y la calidad de los alimentos son imprescindibles para la seguridad alimentaria, la salud pública, el desarrollo económico y el comercio agroalimentario, señaló hoy Margarita Flores, Representante de la FAO en Chile, en el seminario "Agencias de Inocuidad de los Alimentos: estrategias y estudios de casos", en Santiago de Chile.

"La existencia de sistemas nacionales de control de los alimentos es esencial para proteger la salud y la seguridad de los consumidores," agregó la Representante durante la inauguración de la actividad, que contó con la presencia del Subsecretario General de la Presidencia, Edgardo Riveros, y del Subsecretario de Pesca, Jorge Chocair.

Edgardo Riveros, quien preside la Comisión que está llevando a cabo la Política Nacional de Inocuidad de Chile, señaló que, "la inocuidad de los alimentos es una función esencial de la salud pública. La disponibilidad y acceso de alimentos inocuos y saludables mejora la salud y constituye un derecho de las personas."

"Cada vez nos insertamos más en el comercio internacional de alimentos, y vamos avanzando en normas de inocuidad y calidad de los alimentos, lo que significa un avance sustantivo para el desarrollo humano y económico del país," agregó el Subsecretario.

El seminario - organizado por la FAO junto a la Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria (Achipia)- se llevará a cabo hoy y mañana en la Oficina Regional de la FAO, con la participación de los directores de las Agencias de Inocuidad de España e Irlanda. El seminario analizará los sistemas nacionales de inocuidad de dichos países y de Chile, los desafíos y las nuevas herramientas disponibles para el área.

Sistemas nacionales de inocuidad alimentaria

Un entorno mundial de comercio de los alimentos obliga a los países -tanto importadores como exportadores- a reforzar sus sistemas de control de alimentos, y a adoptar y observar estrategias de control de alimentos basados en el riesgo, comentó durante su exposición Maya Piñeiro, Oficial Principal de Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la FAO.

"Una de estas herramientas es el desarrollo de la política nacional de inocuidad y la creación de agencias o sistemas nacionales de inocuidad," agregó la Oficial.

Durante la jornada de hoy, Ana Troncoso, Secretaria Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Alimentación (AESAN) y Raymond Ellard, Director de la Food Safety Authority of Ireland (FSAI) dieron a conocer el diseño de políticas públicas en la inocuidad de los alimentos en sus países, y las experiencias de cómo establecer prioridades, coordinar e integrar las actividades de control y evaluación de riesgo en inocuidad alimentaria.

"Conocer el trabajo en detalle que ellos realizan es muy importante para lo que estamos construyendo en el país, y creo que todos vamos a sacar muy buenas lecciones de este

encuentro," señaló la Secretaria Ejecutiva de Achipia, María Soledad Barría, quien analizó los desafíos de la institucionalidad chilena en la materia.

"El derecho a la protección de la salud y a una alimentación inocua y saludable, la búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable, la garantía de transparencia y participación, decisiones basadas en información y evidencia científica y el cumplimiento de las obligaciones en el ámbito internacional son los principios de la política chilena de inocuidad," explicó en su presentación.

Durante la tarde, el Director Nacional del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), Víctor Venegas, Félix Hinostroza, Director del Servicio Nacional de Pesca y la Subsecretaria de Salud Pública, Jeanette Vega se refirieron a sus respectivas áreas.

Más información

Inocuidad y calidad de los alimentos -Oficina Regional de la FAO

<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/>

Sistema de control de los alimentos

<http://www.rlc.fao.org/es/inocuidad/sicoa.htm>

Contactos:

Benjamín Labatut: RLC-Prensa@fao.org, (562) 923 2174