

5. 第1回事前評価調査議事録（英・西）

MINUTES OF MEETING OF THE PRELIMINARY STUDY OF
THE TECHNICAL COOPERATION PROJECT FOR
STRENGTHENING OF THE NATIONAL FOOD SAFETY PROGRAM
IN THE REPUBLIC OF CHILE

Japan International Cooperation Agency (hereinafter referred to as “JICA”) dispatched the Preliminary Study Team (hereinafter referred to as “the Team”), headed by Dr. Toshiaki Kuwasaki, to the Republic of Chile from April 24 to May 6, 2005 for the purpose of discussing the framework of the requested project entitled “the Technical Cooperation Project for Updating and Reinforcing the National Food Safety Program” which, after mutual consultation, was renamed as “the Technical Cooperation Project for Strengthening of the National Food Safety Program” (hereinafter referred to as “the Project”).

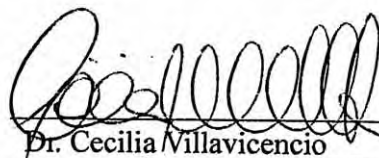
During its stay in Chile, the Team conducted field surveys and had a series of discussions on the Project with the authorities and stakeholders in Chile.

As a result, the Team and the Chile authorities concerned agreed to report to their respective governments the matters referred to in the attached document written in English and Spanish. The English version shall prevail over the Spanish version in case of divergence in its interpretation.

Santiago, May 6, 2005

桑崎 俊昭

Dr. Toshiaki Kuwasaki
Leader
Preparatory Study Team
Japan International Cooperation Agency
Japan



Dr. Cecilia Millavicencio
Undersecretary of Public Health
Ministry of Health
Republic of Chile



Witnessed by: Ms. María Eugenia Moraga
Chief
Sectorial Coordination Department
Chilean International Cooperation Agency
Republic of Chile

THE ATTACHED DOCUMENT

1 BACKGROUND OF THE PROJECT

The food industry has experienced a strong expansion in terms of quantitative growth in Chile, product diversification and the permanent incorporation of new and sophisticated technologies. Nonetheless, the health system for food safety has not developed at the same rate and its structure still focuses upon the final points of the production chain. Thus, it is necessary to develop a more prevention focused control system that actively involves the relevant production and commercial sectors as well as consumers so that food safety is guaranteed from the onset.

In order to reduce these gaps, the Chilean Government is implementing a modernization in the National Food Safety Program, which requires to reformulate the policies, improve the regulations and a substantial development of the inspection system, including to enhance the analytical capacity of the laboratory network.

Under this situation, the Chilean Government requests the Technical Cooperation Project which aims to develop the food safety system.

The Government of Japan decided to accept the request and JICA, as the implementing agency of Japanese technical cooperation, has dispatched this preliminary study team with the purpose of discussing the proposed plan and to work out the framework of the Project.

2 ISSUES TO BE ADDRESSED

Through discussions and observations during the stay of the Team, the following background and issues have been revealed, concerning the food safety system in Chile.

- (1) Chile's health sector is currently undergoing a reform process and political attention to food safety has been increasing in recent years. The Ministry of Health (MOH) has already implanted or has the plan to introduce the following changes in order to promote food safety in Chile.
 - 1) Public health service has been divided from clinical service in order to strengthen its function. Thirteen (13) Regional Ministerial Secretariats (SEREMIs) are newly responsible for public health service in respective Regions.
 - 2) Enhance the SEREMI's laboratories network, incorporating the private laboratories recognized by the National Institute of Public Health (ISP). ISP is the reference



laboratory of the network.

- 3) Improve the analytical capacity of the public environmental and health laboratory network.
- 4) MOH is planning to require all food industries to introduce a food safety control system, mainly based on HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

(2) However, the following points have been recognized to be strengthened for the ongoing reform:

- 1) MOH need to reinforce its capacity to formulate food safety policies and strengthen the management system of the National Food Safety Program.
- 2) Food sanitation inspectors should develop their capability of inspection based on HACCP system.
- 3) Analytical capacity for food safety surveillance should be strengthened in order to find noncompliance foods and prevent them from circulating in the market. Especially, SEREMIs' laboratories are demanded to develop its capacity to deal with regional problems properly.
- 4) ISP, as the institute with the responsibility to decide the official methods in Chile, should develop its capacity to support and give technical guidance to laboratory network.

3 PROJECT STRATEGY

Based on the above conditions, the Project should be constructed with the following ideas:

- (1) As the very first step of promotion of HACCP, HACCP training is conducted as Trainers' Training for selected professionals who are in charge of food safety. These professionals are responsible for training other professionals and food sanitation inspectors after their training.
- (2) Activities for strengthening capacity of food analysis are conducted in ISP, and four (4) model SEREMIs' laboratories involved in the process for new official methods in Chile, under technical responsibility of ISP in terms of its function as the reference laboratory.
- (3) Training of the new official methods can include professionals and technicians from SEREMIs' laboratories other than the model laboratories.



4 TENTATIVE FRAMEWORK OF THE PROJECT

Based on the result of the discussions, considering funding and technical feasibility, and timeframe of the Project, a tentative framework of the project is worked out as follows. It is subject to modifications through further discussions and evaluation before it is finalized.

(1) Title of the Project

Project for Strengthening of the National Food Safety Program

(2) Target

Consumers in Chile

(3) Duration of the Project

Three (3) years from 2005

(4) Master Plan of the Project

[Overall goal]

Food safety concerns with the Chilean food chain is improved

[Project purpose]

Availability of safety food supply to Chilean consumers is increased

[Outputs]

- 1) Nonconformity food with food regulations which is circulated in Chilean market is reduced.
- 2) Food safety system, including the appropriate implementation of HACCP, is strengthened

[Major activities]

For Output1)

- 1-1) Introduce and update methodologies of food analysis
- 1-2) Implement training of improved testing and examination technology

For Output2)

- 2-1) Implement HACCP training for professionals
- 2-2) Implement HACCP audit training for professionals
- 2-3) Transfer knowledge and expertise in food safety system



5 ROLES AND RESPONSIBILITIES OF IMPLEMENTING ORGANIZATIONS

(1) Implementing organization of the Project

MOH is the responsible organization of the Project with the following officials in charge. MOH will be responsible for allocating Chilean local budget for the Project.

- 1) Project Director: Undersecretary of Public Health, MOH
- 2) Project Manager: Head, Division of Healthy Public Policies and Promotion, MOH
- 3) Assistant Project Manager: Chief, Department of Food, Zoonosis and Vector, Division of Healthy Public Policies and Promotion, MOH
- 4) Counterparts to Japanese Experts:
 - Staff, Department of Food, Zoonosis and Vector, Division of Healthy Public Policies and Promotion, MOH
 - Staff, Department of Environmental Health, ISP

(2) Joint Coordinating Committee of the Project

A Joint Coordinating Committee will be organized to review the plans and achievements of the Project. The members of the committee will consist of the following officers.

- 1) Chair: Undersecretary of Public Health, MOH
- 2) Chile Member:
 - Project Director
 - Project Manager
 - Assistant Project Manager
 - Chief, International Cooperation and Affairs Office, MOH
 - Director, ISP
 - Executive Director, Chilean International Cooperation Agency
- 3) Japanese Member
 - Resident Representative of JICA
 - Japanese Experts assigned to the Project
- 4) Observers
 - Representative of the Embassy of Japan
 - Other personnel invited by the Chairperson

6 ISSUES TO BE FURTHER CLARIFIED

- (1) For Output 1, contents of input by both Governments for the Project activities should be analyzed in detail. The priority list from the Chilean side is attached as Annex for further



consultation by both sides.

- (2) The Chilean side should consider the responsible section for planning, implementation and evaluation of training included in the Project activities.

7 STEPS FORWARD

- (1) The Japanese side will send the second preliminary study team in order to consult with Chilean side on problem analysis, Project strategy, Project Design Matrix (PDM), Plan of Operations (PO), and ex-ante evaluation of the Project by five (5) criteria, namely, relevance, effectiveness, efficiency, expected impact, and sustainability.
- (2) The result of the ex-ante evaluation is to be approved by the vice president of JICA.
- (3) The Record of Discussions is to be signed by the Undersecretary of Public Health and the Resident Representative of JICA.

ANNEX: Priority list for Output 1

Handwritten mark or signature in the bottom left corner.

Handwritten signature or initials in the bottom right corner.

ANNEX : PRIORITY LIST FOR OUTPUT 1

REGION/ INSTITUTION	JUSTIFICATION SPECIFIC REGIONAL FOOD PRODUCT	TECHNIQUES TO BE DEVELOPED	TRAINING and/or ADVICE	FOOD SANITARY RULES INVOLVED	EQUIPMENT
ISP	Reference: supervision, training and technologic transference. Resolve of results	Contaminants Detection	Methods of analysis: - Malachite green - Acrylamide - Mycotoxins: Ochratoxin A, Deoxynivalenol - Solvents	Several	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC - Mass • Microwaves digestor • GLC
SEREMI ARAUCANÍA - TEMUCO	Meat and milk Industry	Diagnostics of pathogenics agents and microbiological toxins	Microbiological method validation	Several	<ul style="list-style-type: none"> • Real-time PCR • Puls-field Electrophoresis • Biosafety cabinet • HPLC
SEREMI MAULE - TALCA	Vegetables and fruits production	Detection of veterinary drugs residues in no allowance levels, due to poor livestock practice	Methods of analysis: flumequine, quinolons, oxytetracycline, chloramphenicol, clenbuterol, zeranol, trembolone	Art. 280	
SEREMI VALPARAISO	Principal entrance of imported food	Detection of pesticides residues in no allowance levels, due to poor agricultural practice	Methods of analysis: terbacil, simazine, glifosate, lambdaacyhalothrin, permethrin, fenvalerate, decamethrin,	Art. 162	GLC - NPD
SEREMI LLANQUIHUE - PUERTO MONTE	Hidrobiologic foods production	Implementation of methods of analysis in food additives and contaminants.	Methods of analysis: cyclamate, saccharin, aspartame, artificial colour BHT, BHA TBHQ, Methylmercury, As, Ochratoxin A	Several	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC • AAS • GLC • Autoclave
		Detection of marine toxins	Methods of analysis: Domoic acid, Okadaic acid.	Art. 333	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC

MINUTAS DE LAS REUNIONES DE ESTUDIO PRELIMINAR DEL
PROYECTO DE COOPERACION TECNICA PARA
EL REFORZAMIENTO DEL PROGRAMA NACIONAL DE INOCUIDAD
DE LOS ALIMENTOS DE LA REPUBLICA DE CHILE

La Agencia de Cooperación Internacional del Japón (en adelante la "JICA") envió a la República de Chile, la Misión de Estudio Preliminar (en adelante "la Misión"), liderada por el Dr. Toshiaki Kuwasaki, desde el 24 de Abril al 6 de mayo, 2005, con el propósito de analizar los términos del proyecto solicitado, titulado "Proyecto de Cooperación Técnica para Actualizar y Fortalecer el Programa Nacional de Inocuidad de Alimentos", el cual, previa consulta mutua ha sido renombrado como "Proyecto de Cooperación Técnica para el Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos" (en adelante "el Proyecto").

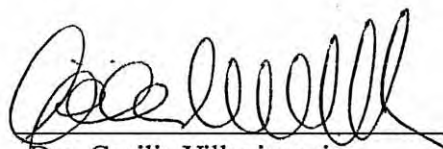
Durante su estadía en Chile, la Misión realizó inspecciones en terreno e hizo una serie de análisis sobre el Proyecto con las autoridades e instancias involucradas, en Chile.

Como resultado, la Misión y las autoridades de Chile acordaron informar a sus respectivos gobiernos los temas mencionados en el documento adjunto, redactado en Inglés y en Español. La versión en Inglés prevalecerá sobre la versión en Español en caso de divergencia en su interpretación..

Santiago, Mayo 6, 2005

桑崎 侯 昭

Dr. Toshiaki Kuwasaki
Líder
Misión de Estudio Preliminar
Agencia de Cooperación Internacional
De Japón
Japón



Dra. Cecilia Villavicencio
Sub-Secretaría de Salud Pública
Ministerio de Salud
República de Chile



Testigo de ello Sra. María Eugenia Moraga
Jefe
Departamento de Coordinación Sectorial
Agencia de Cooperación Internacional de
Chile
República de Chile



DOCUMENTO ADJUNTO

1 ANTECEDENTES DEL PROYECTO

En Chile, la industria alimenticia ha experimentado una fuerte expansión en términos de crecimiento cuantitativo, diversificación y permanente incorporación de nuevas y sofisticadas tecnologías. Sin embargo, el sistema de salud para la inocuidad de los alimentos, no se ha desarrollado a la misma velocidad y su estructura todavía está enfocada en los puntos finales de la cadena de producción. Por lo tanto, es necesario desarrollar un sistema de control más enfocado en la prevención, que involucre activamente la producción relevante y los sectores comerciales así como a los consumidores, de manera que la inocuidad de los alimentos sea garantizada desde su comienzo.

Para reducir estas brechas, el Gobierno de Chile está implementando una modernización al Programa Nacional de Inocuidad de Alimentos, que requiere la reformulación de las políticas, la mejora de los reglamentos y un sustancial desarrollo en el sistema de inspección, incluyendo el aumento de la capacidad analítica de la red de laboratorios.

Bajo esta situación, el Gobierno de Chile solicita el Proyecto de Cooperación Técnica que apunta al desarrollo del sistema de inocuidad de los alimentos.

El Gobierno de Japón decidió aceptar esta solicitud y JICA, como la agencia ejecutora de cooperación técnica de Japón, ha enviado esta misión de estudio preliminar con el propósito de analizar el plan propuesto y elaborar el marco de trabajo del Proyecto.

2 TEMAS A SER ABORDADOS

A través de los análisis y observaciones realizadas durante la estadía de la Misión, se han presentado los siguientes antecedentes y temas, relacionados con el sistema de inocuidad de los alimentos en Chile.

(1) En la actualidad, el sector de salud de Chile está experimentando un proceso de reforma, y la atención a las políticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos ha aumentado en los últimos años. El Ministerio de Salud (MINSAL) ya ha implementado o tiene planificado introducir los siguientes cambios para promocionar la inocuidad de los alimentos en Chile.

- 1) El servicio de salud pública ha sido separado del servicio clínico para reforzar sus funciones. Trece (13) Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMIs) son las nuevas responsables de la salud pública en las respectivas Regiones.
- 2) Ampliar la red de laboratorios de las SEREMI, incorporando laboratorios privados

reconocidos por el Instituto de Salud Pública (ISP). El ISP es el laboratorio de referencia de la red.

- 3) Mejorar la capacidad analítica de la red de laboratorios de salud ambiental del sector público.
- 4) El MINSAL está planificando requerir a todas las industrias de alimentos que introduzcan un sistema de control de inocuidad de alimentos, principalmente basado en el HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*). (Análisis de Riesgo y Punto Crítico de Control).

(2) Sin embargo, los siguientes puntos han sido identificados como aspectos a ser fortalecidos en la reforma en curso.

- 1) El MINSAL necesita reforzar su capacidad de formular políticas de inocuidad de los alimentos y fortalecer el sistema de administración del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos.
- 2) Los Inspectores de Sanidad de Alimentos deberán desarrollar sus capacidades de inspección basados en el sistema HACCP.
- 3) La capacidad analítica para la vigilancia de la inocuidad de los alimentos deberá ser fortalecida para descubrir el incumplimiento de dichas normas en los alimentos y evitar su circulación en el mercado. Es necesario, especialmente, desarrollar la capacidad de los laboratorios de las SEREMI para manejar adecuadamente los problemas a nivel regional.
- 4) El ISP, como el instituto que tiene la responsabilidad de decidir los métodos oficiales a ser usados en Chile, deberá desarrollar sus capacidades para dar el apoyo y entregar las pautas técnicas a los laboratorios de la red.

3 ESTRATEGIA DEL PROYECTO

Basado en las condiciones antes mencionadas, el Proyecto deberá diseñarse bajo las siguientes ideas:

- (1) Como un primer paso en la promoción del HACCP, la capacitación en HACCP se realiza como Formación de Formadores dirigido a profesionales seleccionados que estén a cargo de los sistemas de inocuidad de los alimentos. Estos profesionales son los responsables, después de haber sido entrenados, de capacitar a otros profesionales e inspectores de sanidad de alimentos.
- (2) Las actividades para el fortalecimiento de la capacidad analítica de los alimentos será realizada en el ISP y en los laboratorios de las cuatro (4) SEREMI involucrados en el




proceso de desarrollo de nuevos métodos oficiales en Chile, bajo la responsabilidad técnica del ISP, en tanto laboratorio de referencia.

- (3) La capacitación en los nuevos métodos oficiales puede incluir a profesionales y técnicos de laboratorios de otras SEREMI.

4 MARCO DE TRABAJO TENTATIVO DEL PROYECTO

Basados en los resultados de los análisis, y considerando el financiamiento y la factibilidad técnica, y el marco de tiempo del Proyecto, se ha elaborado el siguiente marco tentativo de trabajo. Este marco está sujeto a las modificaciones que puedan surgir luego de análisis y evaluaciones posteriores, que se realicen antes de su finalización.

(1) Título del Proyecto

Proyecto para el Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos.

(2) Grupo objetivo.

Los habitantes de Chile

(3) Duración del Proyecto.

Tres (3) años a partir del año 2005

(4) Plan Maestro del Proyecto

[Meta superior]

Los aspectos de inocuidad en la cadena de producción y distribución de alimentos en Chile son mejorados.

[Finalidad del Proyecto]

La disponibilidad de alimentos inocuos para los consumidores en Chile es incrementada.

[Productos]

- 1) Los alimentos disponibles en el mercado, que no cumplen con las regulaciones sanitarias se han reducido.
- 2) El sistema de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, incluyendo la apropiada implementación de HACCP, es fortalecido.



[Actividades mayores]

Para el Producto 1:

- 1-1) Introducir y actualizar metodologías de análisis de los alimentos.
- 1-2) Implementar capacitación en tecnologías mejoradas de análisis.

Para el Producto 2:

- 2-1) Implementar capacitación en HACCP para profesionales
- 2-2) Implementar capacitación en auditoria de HACCP para profesionales
- 2-3) Transferir conocimiento y expertisia en el sistema de inocuidad de alimentos.

5 ROLES Y RESPONSABILIDADES DE LAS ORGANIZACIONES EJECUTORAS

(1) Organización ejecutora del Proyecto

El MINSAL es la organización responsable del Proyecto, con los siguientes funcionarios a cargo. El MINSAL será el responsable de asignar el presupuesto de contraparte chileno para el Proyecto.

- 1) Director del Proyecto, Subsecretaria de Salud Pública.
- 2) Gerente Proyecto (*Project Manager*): Jefa de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, del MINSAL.
- 3) Sub-Gerente del Proyecto : Jefa del Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, MINSAL.
- 4) Contrapartes a Expertos Japoneses:
 - Staff, Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, MINSAL.
 - Staff, Departamento de Salud Ambiental, ISP

(2) Comité de Coordinación Conjunta del Proyecto:

Se organizará un Comité de Coordinación Conjunta para revisar los planes y logros del Proyecto. El comité estará formado por los siguientes funcionarios:

- 1) Presidente: Subsecretario de Salud Pública, MOH.
- 2) Miembros Parte Chilena:
 - Director del Proyecto
 - Gerente de Proyecto (*Project Manager*)
 - Sub-Gerente del Proyecto
 - Jefe, Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales, MINSAL



- Director del ISP
 - Director Ejecutivo, Agencia de Cooperación Internacional de Chile
- 3) Miembros Parte Japonesa:
- Representante Residente de JICA
 - Expertos Japoneses asignados al Proyecto
- 4) Observadores
- Representante de la Embajada de Japón
 - Otras personas invitadas por el Presidente del Comité

6 ASUNTOS A SER ACLARADOS CON POSTERIORIDAD

- (1) Para el Producto 1, los contenidos de los aportes de ambos Gobiernos para las actividades del Proyecto deberán ser analizados en detalle. La lista de prioridades, planteada por la parte chilena, se adjunta como Anexo para mayores consultas de ambas partes.
- (2) La parte chilena deberá considerar la sección responsable de la planificación, implementación y evaluación de la capacitación incluida dentro de las actividades del Proyecto.

7 PASOS SIGUIENTES

- (1) Por parte de Japón se enviará una segunda Misión de estudio preliminar para consultar con la parte chilena acerca del análisis de problemas, la estrategia del Proyecto, la Matriz de Diseño del Proyecto (PDM), el Plan de Operaciones (PO), y la evaluación ex-ante del Proyecto, sobre la base de cinco (5) criterios, a saber: relevancia, efectividad, eficiencia, impacto esperado y sustentabilidad.
- (2) El resultado de la evaluación ex-ante debe ser aprobada por el Vice-Presidente de JICA.
- (3) Los Registros de Discusiones (*Records of Discussions*) deberán ser firmados por la Subsecretaria de Salud Pública y el Representante Residente de JICA.

----- 0 -----

ANEXO: Lista de Prioridades para el Producto 1



ANEXO: LISTA DE PRIORIDADES PARA EL PRODUCTO 1

REGIÓN/ INSTITUCIÓN	JUSTIFICACIÓN POR ESPECIFICIDAD REGIONAL DE RUBROS PRODUCTIVOS	TÉCNICAS A DESARROLLAR	CAPACITACIÓN y/o ASESORÍA	NORMAS DEL REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS VINCULADAS	EQUIPAMIENTO ASOCIADO
ISP	Referencia: supervisión, capacitación y transferencia tecnológica. Dirimidor de resultados	Detección de contaminantes	Métodos de detección de: - Verde malaquita - Acrilamida - Micotoxinas: ocratoxina, DON - Hidrocarburos volátiles	Diversas	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC - Masa • Microondas digestor • GLC
SEREMI ARAUCANÍA - TEMUCO	Industria de carnes y lácteos	Diagnóstico de patógenos y toxinas microbianas	Validación de métodos microbiológicos	Diversas	<ul style="list-style-type: none"> • PCR - Termociclador tiempo real • Electroforesis campo pulsado • Gabinete de bioseguridad • HPLC
SEREMI MAULE - TALCA	Producción hortofrutícola	Detección de residuos de medicamentos veterinarios en niveles no permitidos, por malas prácticas pecuarias Residuos de agroquímicos y pesticidas en niveles no permitidos, por malas prácticas agrícolas.	Métodos de análisis: flumequine, quinolonas, oxitetraciclina, clenbuterol, hormonas (zeranol, trembolona) Métodos de análisis: herbicidas (terbacil, glifosate), piretroides (lambdacyhalotrina, permethrina, fenvalerate, decametrina),	Art. 280 Art. 162	GLC - NPD
SEREMI VALPARAÍSO	Principal entrada de alimentos de importación	Implementación de metodologías en aditivos alimentarios y contaminantes	Métodos de detección de edulcorantes (ciclamaro, sacarina, aspartamo), colorantes, antioxidantes (BHA, BHT), metales pesados (MetilHg) y aflatoxinas	Diversas	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC • AAS • GLC • Autoclave
SEREMI LLANQUIHUE - PUERTO MONTT	Producción de alimentos de origen hidrobiológico	Presencia de toxinas marinas (marea roja)	Métodos de detección de ácido domoico, ácido okadaico.	Art. 333	<ul style="list-style-type: none"> • HPLC