

MINUTA DE LAS REUNIONES DEL SEGUNDO ESTUDIO PRELIMINAR DEL
PROYECTO DE COOPERACIÓN TÉCNICA PARA EL FORTALECIMIENTO DEL
PROGRAMA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
EN LA REPÚBLICA DE CHILE.

La Agencia de Cooperación Internacional de Japón (en adelante denominada "JICA") envió la segunda Misión de Estudio Preliminar (en adelante denominada "la Misión"), encabezada por el Dr. Shunsaku Minami, a la República de Chile (en adelante denominada "Chile") entre el 5 y el 22 de septiembre, 2005 con el propósito de realizar un estudio complementario al primer estudio preliminar que se llevó a cabo entre el 24 de abril y el 6 de mayo del 2005 sobre el "Proyecto de Cooperación Técnica para el Fortalecimiento del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos" (en adelante denominado "el Proyecto").

Durante su estadía en Chile, la Misión sostuvo una serie de discusiones sobre temas relativos al Proyecto con las autoridades respectivas.

Como resultado de dichas discusiones, la Misión y las respectivas autoridades chilenas llegaron a establecer entendimientos mutuos sobre las materias referidas en el documento adjunto.

Las minutas de las reuniones han sido redactadas tanto en inglés como en español. La versión en Inglés prevalecerá sobre la versión en Español en caso de divergencia en su interpretación.

Santiago, 16 de septiembre del 2005

Dr. Shunsaku Minami
Líder
Segunda Misión de Estudio Preliminar
Agencia Internacional de Cooperación
de Japón.

Dr. Fernando Muñoz
Subsecretario (S) de Salud Pública
Ministerio de Salud
República de Chile

Testigo de ello: Sr. Luis Cova
Fiscal
Agencia de Cooperación Internacional
República de Chile

DOCUMENTO ADJUNTO

1 ANTECEDENTES DEL PROYECTO

La industria alimentaria en Chile ha experimentado una expansión en términos de crecimiento cuantitativo, diversificación de productos 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 sigue concentrándose en los puntos finales de la cadena de producción.

Con el propósito de reducir esta brecha, el Gobierno de Chile se encuentra modernizando el Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos, lo cual requiere la reformulación de políticas, el mejoramiento de las regulaciones y el desarrollo de un sistema de inspección sustancial, incluyendo el mejoramiento de la capacidad analítica de la red de laboratorios.

Bajo esta situación, el Gobierno de Chile solicitó un Proyecto de Cooperación Técnica que pretende fortalecer el sistema de inocuidad de los alimentos. El Gobierno de Japón decidió aceptar la solicitud y JICA, como agencia ejecutora de la cooperación técnica japonesa, envió el primer equipo de estudio preliminar entre el 24 de abril y el 6 de mayo del 2005 con el propósito de obtener información detallada y elaborar el marco de dicho proyecto.

Este segundo estudio preliminar, conforme a los resultados del estudio anterior, ha sido enviado con la intención de elaborar el plan detallado de cooperación considerando la relevancia, efectividad, eficiencia y sustentabilidad del Proyecto.



2 RESUMEN DEL PROYECTO

Con base en los resultados de las discusiones se elaboró el siguiente plan de cooperación detallado para el Proyecto; el cual está sujeto a modificaciones producto de conversaciones posteriores y evaluaciones antes de que finalice:

(1) Título del proyecto

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

(2) Grupos Objetivos

El proyecto se concentrará en funcionarios de la administración de la inocuidad de los alimentos en las siguientes organizaciones:

(25)

2-2

- 1) Ministerio de Salud (MINSAL), División de Políticas Públicas Saludables y Promoción
- 2) Instituto de Salud Pública (ISP), MINSAL.
- 3) Secretarías Regionales Ministeriales (SEREMIs) de Salud, MINSAL.

(3) Beneficiarios

Consumidores en Chile

(4) Duración del Proyecto

Tres (3) años a partir de Diciembre 2005

(5) Matriz de Diseño y Plan de Operación del Proyecto

Se prepararon un borrador de la Matriz de Diseño del Proyecto (PDM) y un borrador del Plan de Operación (PO) del Proyecto, luego de una serie de discusiones y consultas, los que se muestran en los Anexos 3 y 4. La Misión y las autoridades chilenas acordaron que la PDM, una tabla resumen del plan del proyecto, se transformará en una herramienta de gestión para el Proyecto, y su contenido podrá ser modificado según sea necesario, previa consulta mutua. El plan maestro tentativo para el proyecto es el siguiente:

[Meta Superior]

La inocuidad de los alimentos en los mercados chilenos es mejorada y el nivel de seguridad de los consumidores chilenos es aumentado.

[Objetivo del proyecto]

El Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos de Chile es fortalecido.

[Resultados]

- 1) Las competencias de los inspectores de alimentos son mejoradas y el nivel de la inspección y la supervisión es aumentado.
- 2) La evaluación y la gestión de riesgos relativa a la inocuidad de los alimentos es fortalecida.
- 3) La formulación de un adecuado plan nacional de monitoreo de residuos resulta posible.
- 4) La gestión del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecida.

[Actividades]

Para el Resultado 1)

- 1-1) Desarrollar curriculums y textos para la capacitación básica y de auditoría en HACCP.
- 1-2) Realizar capacitación básica y de auditoría en HACCP para los inspectores de alimentos.
- 1-3) Desarrollar modelos HACCP para algunos alimentos seleccionados y promover su introducción en las respectivas industrias de alimentos.
- 1-4) Instruir a los capacitados en el método de formulación del plan de inspección y monitorear su avance.

Para el Resultado 2)

- 2-1) Realizar capacitaciones para los nuevos métodos analíticos.
- 2-2) Planificar e implementar plan de validación para otras matrices de alimentos no cubiertas por la capacitación
- 2-3) Documentar los métodos analíticos

Para el Resultado 3)

- 3-1) Determinar los alimentos a muestrear.
- 3-2) Determinar el número de muestras y los métodos de muestreo.
- 3-3) Desarrollar los procedimientos para el manejo de muestras.

Para el Resultado 4)

- 4-1) Compartir la experiencia de Japón en gestión de la inocuidad de los alimentos
- 4-2) Proporcionar asesoría para el mejoramiento de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Chile.

3 MEDIDAS A ADOPTAR POR JICA Y EL GOBIERNO DE CHILE

(1) Medidas a adoptar por JICA

En conformidad con las leyes y regulaciones vigentes en Japón y las disposiciones del Artículo II del Acuerdo de Cooperación Técnica entre el Gobierno de Japón y el Gobierno de Chile, firmado en Santiago el 28 de julio de 1978 (en adelante denominado "el Acuerdo"), JICA, en calidad de agencia ejecutora de la cooperación técnica del Gobierno de Japón, adoptará las siguientes medidas de acuerdo a los procedimientos normales de su esquema de cooperación técnica, responsabilizándose de los costos.

1) Envío de Expertos Japoneses

JICA proporcionará los servicios de expertos japoneses según lo detallado en el Anexo N° 1.

2) Suministro de Maquinaria y Equipos

JICA suministrará la maquinaria, equipos y otros materiales (en adelante denominados "el equipamiento") necesarios para la implementación del proyecto según lo detallado en el Anexo N° 2.

3) Capacitación de Personal Chileno en Japón

JICA recibirá al personal chileno vinculado con el proyecto para capacitación técnica en Japón.

(2) Medidas a adoptar por el Gobierno de Chile

1) El Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para garantizar que la operación autosuficiente del proyecto sea sostenida durante y después del período de cooperación técnica japonesa, a través de un involucramiento pleno y activo en el proyecto de todas las autoridades pertinentes, grupos beneficiarios e instituciones.

2) El Gobierno de Chile garantizará que las tecnologías y el conocimiento adquirido por los ciudadanos chilenos como resultado de la cooperación técnica japonesa contribuya al desarrollo social y económico de Chile.

3) Conforme a las disposiciones del Artículo VI del Acuerdo, el Gobierno de Chile le otorgará privilegios, exenciones y beneficios en Chile a los expertos japoneses mencionados en 3.- (1) - 1) y a sus familias.

4) Conforme a las disposiciones del Artículo IX del Acuerdo, el Gobierno de Chile tomará las medidas necesarias para recibir y utilizar el equipamiento proporcionado por JICA, mencionados en 3.- (1) - 2), así como la maquinaria y los materiales internados por los expertos japoneses, mencionados en 3.- (1) - 1).

5) El Gobierno de Chile tomará todas las medidas necesarias para garantizar que el conocimiento y la experiencia adquirida por personal chileno durante la capacitación técnica en Japón sea utilizado efectivamente en la implementación del proyecto.

6) Conforme a lo dispuesto en el Artículo V del Acuerdo, el Gobierno de Chile aportará

(H)

Amor

para el desarrollo del Proyecto el personal de contraparte y el personal administrativo indicados en el punto 4, más adelante.

- 7) Conforme a lo dispuesto en el Artículo V del Acuerdo, el Gobierno de Chile aportará las siguientes edificaciones e instalaciones.
 - (a) Terreno
 - (b) Edificaciones e instalaciones
 - Espacio suficiente para la implementación del proyecto
 - Oficinas y otras instalaciones necesarias para los expertos japoneses
 - Servicios tales como electricidad, gas y agua, sistemas de alcantarillado, teléfonos y muebles necesarios para las actividades del proyecto.
 - Otras instalaciones necesarias para el proyecto

- 8) En conformidad con las leyes y regulaciones vigentes en Chile, el Gobierno de Chile tomará todas las medidas necesarias para suministrar o reemplazar - responsabilizándose por los costos - la maquinaria, equipos, instrumentos, vehículos, herramientas, repuestos y cualquier otro material necesario para la implementación del Proyecto, exceptuando el equipamiento proporcionado por JICA indicado en 3.- (1) - 2).

- 9) En conformidad con las leyes y normativa vigentes en Chile, el Gobierno de Chile tomará todas las medidas necesarias para cubrir los gastos operacionales necesarios para la implementación del Proyecto.

4 ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO

(1) Organización que implementa el Proyecto

El Ministerio de Salud (MINSAL) es la organización responsable del Proyecto a través de los funcionarios que figuran en el listado a continuación. El Instituto de Salud Pública (ISP), como laboratorio de referencia de la red de laboratorios ambientales y de salud en Chile, será la principal organización para la implementación de actividades relativas al Resultado 2 del Proyecto. También se espera la participación de los SEREMIs de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X) en las actividades relacionadas con el Resultado 2. Cada SEREMI será responsable de mejorar los ámbitos que aparecen a continuación en cooperación con el ISP:

- Valparaíso (Valparaíso): Aditivos en los alimentos y contaminantes (Metil Mercurio y Arsénico)
- Maule (Talca): Residuos de agro-químicos
- Araucanía (Temuco): Residuos de medicamentos veterinarios
- Los Lagos (Puerto Montt): Toxinas marinas

- 1) Director del Proyecto: Subsecretaria de Salud Pública, MINSAL.
- 2) Asistente del Director del Proyecto: Jefa de la División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, MINSAL.
- 3) Gerente del Proyecto: Jefa, Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas Saludables y Promoción, MINSAL.
- 4) Asistente del Gerente del Proyecto: Experto senior, Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas de Salud y Promoción, MINSAL.
- 5) Contrapartes de los Expertos Japoneses:
 - Gerente del Proyecto
 - Asistente del Gerente del Proyecto
 - Personal del Departamento de Alimentos, Zoonosis y Vectores, División de Políticas Públicas de Salud y Promoción, MINSAL
 - Jefe, Departamento de Salud Ambiental, ISP
 - Jefe, Subdepartamento de Laboratorios de Salud Ambiental, Departamento de Salud Ambiental, ISP.
 - Staff, Subdepartamento de Laboratorios de Salud Ambiental, Departamento de Salud Ambiental, ISP.
 - Jefes de Laboratorio, SEREMIS de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X).
 - Inspectores sanitarios de alimentos asignados al Proyecto.



(2) Comité de Coordinación Conjunta del Proyecto

Se organizará un Comité de Coordinación Conjunta para revisar los planes y logros del Proyecto. Los miembros del comité serán los siguientes funcionarios:

- 1) Presidente: Director del Proyecto
- 2) Miembros parte Chilena:
 - Director del Proyecto
 - Asistente del Director del Proyecto
 - Gerente del Proyecto
 - Asistente del Gerente del Proyecto
 - Jefe de la Oficina de Cooperación y Asuntos Internacionales, MINSAL
 - Director, ISP



- SEREMIS de Salud de las Regiones de Valparaíso (V), Maule (VII), Araucanía (IX) y de Los Lagos (X).
- Director Ejecutivo, Agencia de Cooperación Internacional de Chile (AgCI)

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

5 OTROS ASPECTOS

Con la finalidad de maximizar los resultados de la cooperación técnica, ambas partes han aceptado la importancia de las disposiciones previas, especialmente en preparación de la cooperación que efectuarán los expertos de corto plazo, en la forma que sigue:

- (1) La parte Chilena definirá las matrices de alimentos e informará a la parte Japonesa para el fin de septiembre 2005.
- (2) De conformidad a las matrices definidas, la parte Japonesa preparará los métodos japoneses en idioma Inglés y una propuesta de especificaciones para el equipamiento detallado en el Anexo N° 2, y los remitirá a la parte Chilena.
- (3) La parte Chilena preparará los materiales estándares y otros insumos necesarios.
- (4) La parte Chilena asegurará el presupuesto local para la implementación de los cursos de capacitación en HACCP.



6 PASOS SIGUIENTES

- (1) La evaluación ex - ante del Proyecto, empleando cinco criterios: relevancia, efectividad, eficiencia, impacto esperado y sustentabilidad, deberá ser aprobada por el Vice-Presidente de JICA.
- (2) Con el propósito de concluir la PDM y el PO se sostendrán conversaciones y consultas adicionales entre el Gobierno de Chile y la oficina de JICA en Chile. Una vez terminados estos documentos, ambas partes firmarán el Registro de las Discusiones (R/D) para poder dar inicio al proyecto.



- ANEXO 1: Lista de Expertos Japoneses
- ANEXO 2: Lista Tentativa de Maquinaria y Equipos
- ANEXO 3: Matriz de Diseño del Proyecto
- ANEXO 4: Plan de Operación



(JP)

bra

ANEXO 1
LISTA DE EXPERTOS JAPONESES

1. Expertos de Largo Plazo

- (1) Asesor Jefe
- (2) Coordinador del Proyecto

2. Expertos de Corto Plazo

- (1) Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP)
- (2) Residuos de medicamentos veterinarios
- (3) Toxinas marinas
- (4) Micotoxinas y Verde de Malaquita
- (5) Residuos de pesticidas
- (6) Microbiología
- (7) Aditivos en alimentos y contaminantes
- (8) Arsénico y Metil Mercurio
- (9) Expertos en otros ámbitos mutuamente acordados según sea necesario



Amor

ANEXO 2
LISTA TENTATIVA DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

1. Equipamiento para laboratorios:

1) ISP

- Cromatografía Líquida – Espectrómetro de Masa con Detector Ultravioleta.
- PCR Tiempo Real
- Gabinete de Seguridad

2) SEREMI de Salud Región de la Araucanía

- Cromatografía Líquida – Espectrómetro de Masa
- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia

3) SEREMI de Salud Región de Valparaíso

- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia
- Cromatografía Gaseosa – Espectrómetro de Masa
- Fotómetro de Absorción Atómica

4) SEREMI de Salud Región del Maule

- Cromatografía Gaseosa – Espectrómetro de Masa

5) SEREMI de Salud Región de Los Lagos

- Cromatografía Líquida – Detector Ultravioleta y Detector de Fluorescencia

2. Otros equipos acordados mutuamente según sea necesario



Matriz de Diseño de Proyecto
 Proyecto para el Fortalecimiento del Programa Nacional de la
 Inocuidad de los Alimentos
 Área objetivo: Chile

Duration: Diciembre 2005 - Noviembre 2008
 Grupo objetivo: personal del Ministerio de Salud (MINSAL) que se desempeña en el ámbito
 de la inocuidad de los alimentos.

ANEXO N° 3
 Ver. No : 0
 16. Sep. 2005

RESUMEN NARRATIVO		Indicadores Objetivamente Verificables	Medios de Verificación	Condiciones externas
META SUPERIOR	La inocuidad de los alimentos en los mercados chilenos es mejorada y el nivel de seguridad de los consumidores chilenos es aumentado	<ul style="list-style-type: none"> Cantidad de comunicaciones de riesgos Porcentaje de alimentos no conformes en el mercado chileno 	<ul style="list-style-type: none"> Informe del MINSAL Estadísticas del MINSAL 	
OBJETIVO DEL PROYECTO	El Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecido	<ul style="list-style-type: none"> Implementación de regulación en HACCP Implementación de un plan de monitoreo de residuos 	<ul style="list-style-type: none"> Informe del MINSAL Informe del MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> Las partes involucradas (sector público, sector privado y consumidores) en la inocuidad de los alimentos cumplen con sus roles de la manera adecuada.
RESULTADOS	<ol style="list-style-type: none"> Las competencias de los inspectores de alimentos son mejoradas y el nivel de la inspección y la supervisión es La evaluación y la gestión de riesgos relativa a la inocuidad de los alimentos es fortalecida La formulación de un adecuado plan nacional de monitoreo de residuos resulta posible. La gestión del Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos es fortalecida 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1 Número de empresas que introducen el HACCP después del inicio del Proyecto 1-2 Número de auditorías HACCP 2-1 Número de microorganismos perjudiciales genéticamente detectados 2-2 Número de nuevos contaminantes químicos detectados 2-3 Número de análisis efectuados por los laboratorios 2-4 Número de detecciones de alimentos no conformes 3 La formulación del plan nacional de monitoreo de residuos 4-1 Número de asesorías 4-2 Número de recomendaciones consideradas 	<ol style="list-style-type: none"> 1-1 Estadísticas MINSAL 1-2 Estadísticas MINSAL 2-1 Informe del proyecto 2-2 Informe del proyecto 2-3 Informe del proyecto 2-4 Informe del proyecto 3 Informe del MINSAL 4-1 Informe del proyecto 4-2 Informe del MINSAL 	<ul style="list-style-type: none"> El Gobierno de Chile mantiene la Política de Inocuidad de Alimentos. El Gobierno de Chile asegura la continua ejecución del plan nacional de monitoreo de residuos. Las empresas chilenas propenden a introducir HACCP
ACTIVIDADES	<ol style="list-style-type: none"> 1-1) Desarrollar currículums y textos para la capacitación básica y de auditoría en HACCP 1-2) Realizar capacitación básica y de auditoría en HACCP para los inspectores de alimentos 1-3) Desarrollar modelos HACCP para algunos alimentos seleccionados y promover su introducción en las respectivas industrias de alimentos. 1-4) Instruir a los capacitados en el método de formulación del plan de inspección y monitorear su avance. 2-1) Realizar capacitaciones para los nuevos métodos analíticos. 2-2) Planificar e implementar plan de validación para otras matrices de alimentos no cubiertas por la capacitación. 2-3) Documentar los métodos analíticos 3-1) Determinar los alimentos a muestrear. 3-2) Determinar el número de muestras y los métodos de muestreo 3-3) Desarrollar los procedimientos para el manejo de muestras 4-1) Compartir la experiencia de Japón en gestión de la inocuidad de los alimentos 4-2) Proporcionar asesoría para el mejoramiento de la gestión de la inocuidad de los alimentos en Chile 	<p><Parte Japonesa></p> <ul style="list-style-type: none"> Expertos Largo plazo: Asesor jefe Coordinador del Proyecto Corto plazo: Equipamiento para laboratorios 	<p><Parte Chilena></p> <ul style="list-style-type: none"> Personal contraparte Director Proyecto Asistente Director Proyecto Gerente del Proyecto Asistente Gerente Proyecto Otras contrapartes técnicas 	<ul style="list-style-type: none"> Personal capacitado por el Proyecto continúa trabajando en el MINSAL Personal capacitado por el Proyecto propende a transferir el conocimiento adquirido a otras personas relacionadas con el tema.
PRECONDICIONES		<ul style="list-style-type: none"> Las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), precondición para la introducción de HACCP, ha sido establecida. Laboratorios realizan los análisis basados en las regulaciones establecidas. Empresas de alimentos colaboran con la capacitación en HACCP. Procedimiento para la gestión de residuos ha sido establecido en los laboratorios. 		