



Inocuidad Alimentaria: Protege tu marca



Alberto Veloso
Gerente Negocio Agrícola
LABSER

Desafíos
como
productor
de
alimentos
inocuos

Globalización de
mi marca

Fortalecimiento
de la marca

Fortalecimiento y acceso a
nuevos mercados

Protección de la Marca

Protección de la Salud: Alimentos
sanos y seguros

Inocuidad
alimentaria una
constante
preocupación a
nivel global



Desafíos a considerar para asegurar alimentos inocuos





Datos de ETAs en Estados Unidos 2011 de la CDC



ETAs

Cada año 1 de cada 6 estadounidenses (48 millones de personas) se enferma debido a una ETA

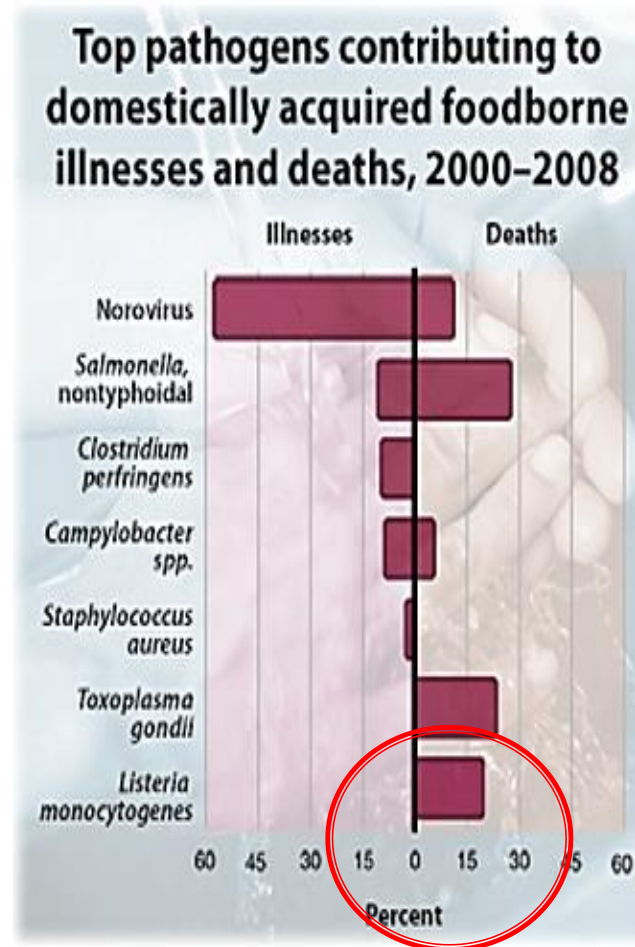
128,000 son hospitalizados

3,000 mueren



Datos de ETAs en Estados Unidos 2011 de la CDC

Principales hallazgos del estudio





RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF)

Annual Report 2014

3 157
Notifications

-1,1%
compared to 2013

of which

751
Alerts

+25%
compared to 2013

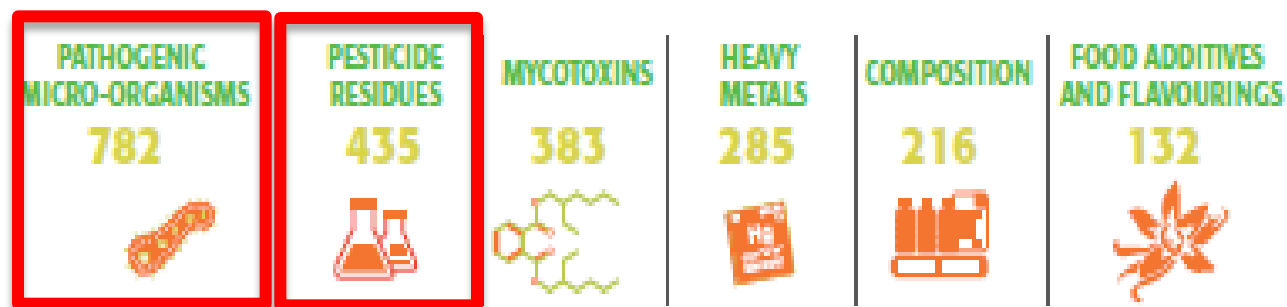
NOTIFICATIONS BY PRODUCT CATEGORY



NOTIFICATIONS BY HAZARD

Fuente: RASFF, 2014

NOTIFICATIONS BY HAZARD



Fuente: RASFF, 2014

Crisis más relevantes en materia de inocuidad...



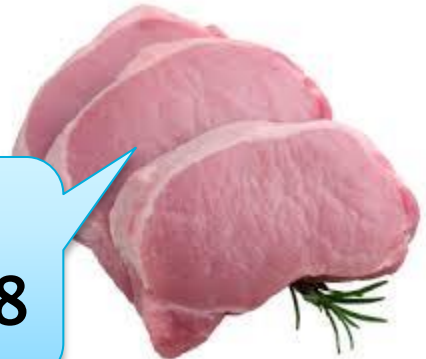
China,
Melamina,
2008



Colorado,
Listeriosis,
2011



Irlanda,
Dioxinas, 2008



Massachusetts,
Brote de shiga-toxina
por E.coli O157:H7,
2012

Canadá,
Salmonella, 2014



Now scientists warn 'killer' strawberries are in the fridge!

The European Food Safety Agency says the fruits are responsible for an 'emerging public health risk' after being linked to the potentially fatal norovirus.



Fruit lovers are being warned to wash strawbe

- Mas de 11,000 personas presentaron síntomas después de consumir fresas congeladas (Alemania 2012).
- 27 Brotes de Norovirus en Europa por Fresas entre 2007 y 2011.

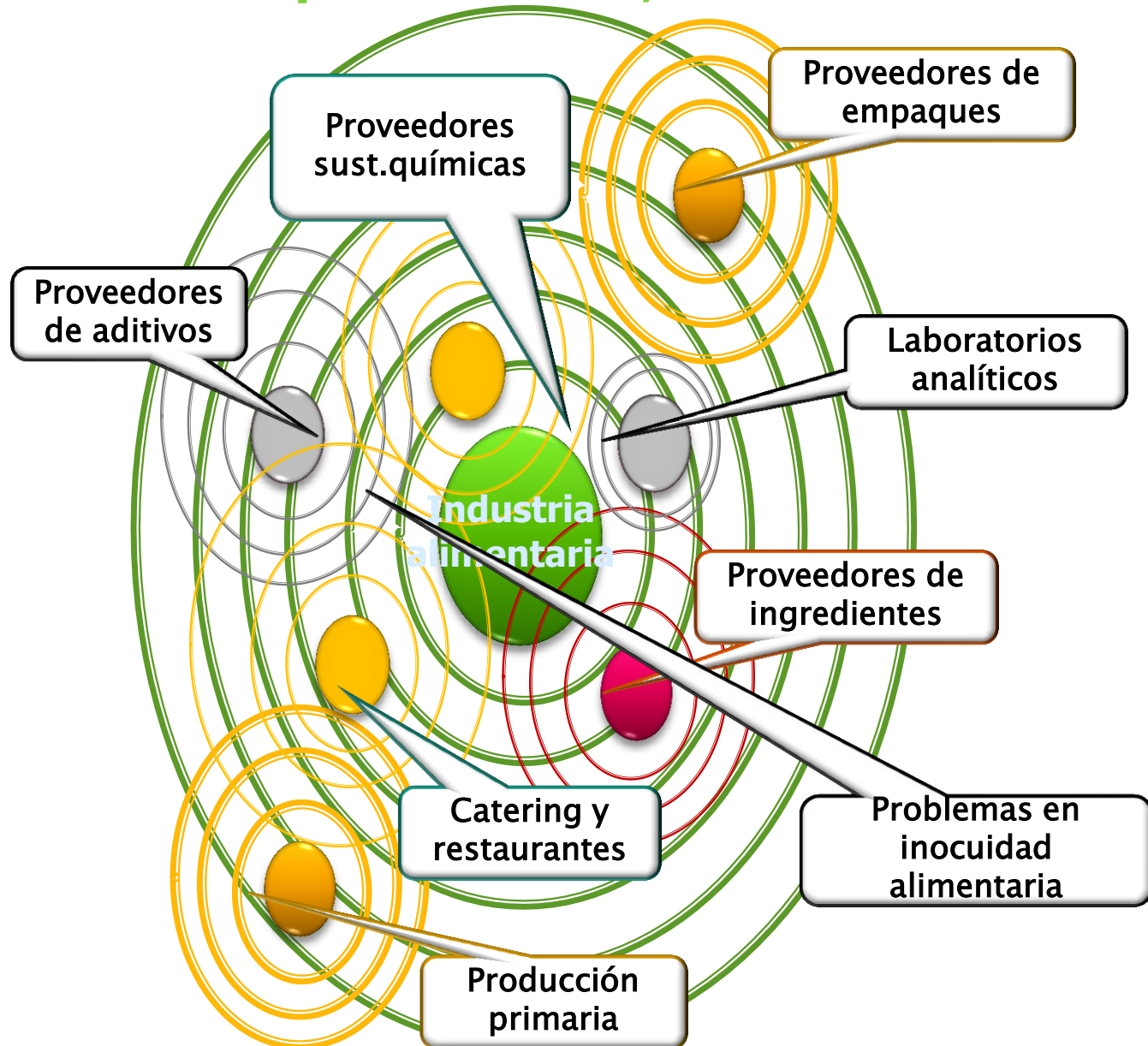
Percepción de los consumidores de los riesgos alimentarios





Afectan la confianza de los
consumidores en la industria,
MARCAS y reguladores pero es esto...

Un evento de inocuidad en una empresa puede tener un impacto enorme; Efecto Dominó



...surge la
pregunta

...



¿Y cómo podemos asegurarnos
que nuestros alimentos son
inocuos para los consumidores?



Consecuencias en la percepción de los consumidores

¡Las expectativas a menudo pueden superar la realidad!

Consumidores están desconectados de la producción y el procesamiento de alimentos

Los riesgos referentes a alimentos no son bien informados

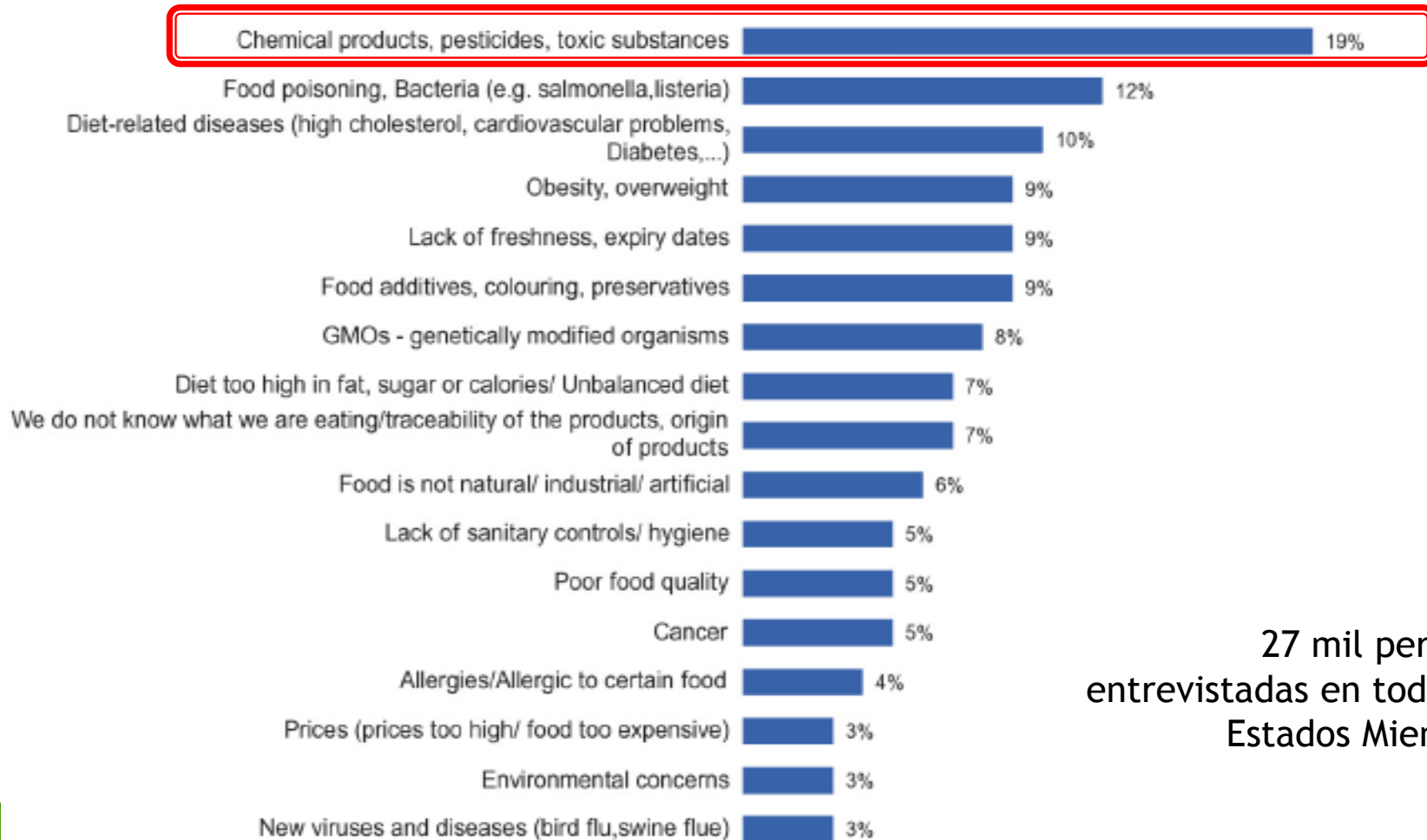


La Industria



“Es importante entender la percepción del riesgo de los consumidores para proporcionar comunicaciones oportunas, claras y eficaces en inocuidad alimentaria...”

Respuestas de personas europeas asociadas a problemas y riesgos relacionados con alimentos – Encuesta de percepción 2010



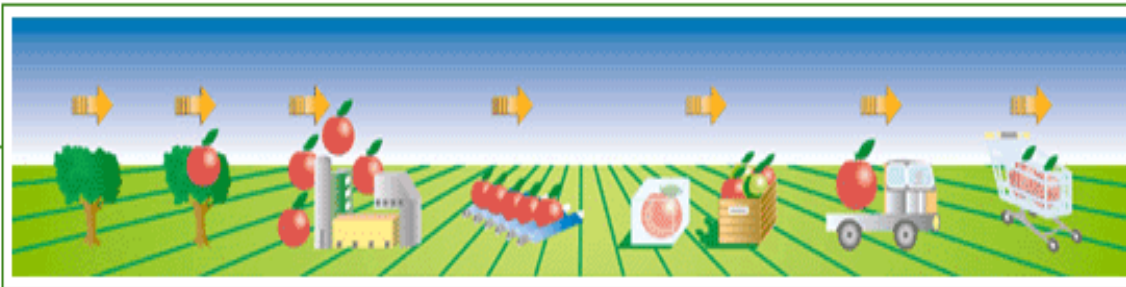
27 mil personas
entrevistadas en todos los
Estados Miembros

Fuente: EFSA. Eurobarómetro 2010 (último informe)

¿En qué
dirección
ir?



A través de la protección de mi MARCA...



**Gestionando la inocuidad en toda la cadena agroalimentaria:
De la granja a la mesa**

Un sistema integral de la granja a la mesa

“Mantener la confianza de los consumidores requiere hacer lo razonablemente posible en cada paso a lo largo de la cadena alimentaria para prevenir o minimizar los riesgos”



Michael Taylor, Food Safety and Consumer Confidence in the Global Food System China
International Food Safety and Quality Conference and Expo, Shanghai, China, 2012

¿Por dónde
empezar?

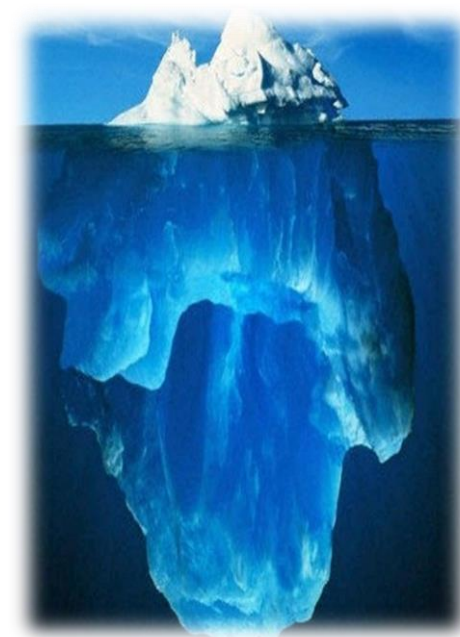
¿Cómo mantener
la competitividad
de mi MARCA si es
afectada por
escándalos
alimentarios?

¿Qué
aspectos
debemos
considerar?

¿Cuáles son
los requisitos
de los
mercados de
destino?



Análisis de Peligros y Controles Preventivos basados en el Riesgo



Calificación de PAN UK respecto a los Supermercados en Reino Unido

Pesticide policy criterion	ALDI	ASDA	CO-OP	LIDL	M&S	MORRISONS	Sainsbury's	Somerfield	TESCO	Waitrose
Publish its residue testing results?										
Action plans to tackle residue problems beyond legal compliance?										
Commit to phase out specific hazardous pesticides?										
Stated aim and actions to reduce use of pesticides?										
Pest management strategy promotes alternatives to pesticides?										
Technical support for growers to reduce reliance on pesticides?										
Information for consumers on pesticide use issues?										
Engage with consumers on unnecessary use of pesticides for cosmetic appearance of fruit & vegetables?										

Requisitos para residuos de pesticidas en productos hortofrutícolas

RETAILER:		Max. %RHG/ activ substance	Max. sum %MRL/ sample	Max. %ARfD/ activ substance	Max. sum %ARfD/ sample	Max. nr. of activ substances /sample
ALDI		70%	80%	80%	80%	3-5*
DOHLE			70%		70%	3-5*
EDEKA		70% (50% bei Eigenmarken)		100%		
GLOBUS		70%		100%		5
KAUFLAND		33% (RHmV wenn RHG kleiner als in EG-VO)		70%	100%	
tegut		70%		70%		Max. 4 (>0.01 mg/kg)

Anexo Informe de Resultados Final 11-411753

Fecha de Emisión: 11-02-2011 11:23:29

Datos Generales			Datos Muestra	
Cliente	Labser Ltda.		Muestra N°	1147685
Rut	77.597.320 K	Temperatura	-- --	
Centro/Planta	CASA MATRIZ	Cantidad Muestras	1	
Dirección	Camino Vecinal 950 Ruta H30		Productor/Código	
Comuna	RANCAGUA	Fecha de Muestreo	No Aplica	
Atención	Alberto Veloso		Predio	
Teléfono	72-339200		Cuartel	
Muestreado Por	CLIENTE		Tipo de Muestra	Ciruelas pesticidas
Condiciones	Muestra Apta Para Realizar Análisis		Especie	
Fecha de Recepción	10-02-2011 10:27		Región	
Fecha de Ingreso	10-02-2011 10:29:43		Variedad	

■ No Excedido
 ■ Excedido
 ■ No Disponible

Sustancia Activa	Resultado (mg/kg)	LMR Alemania (mg/kg)	(%) LMR Límite 33%	ARfD (mg/kg Peso Corporal)	(%) de ARfD por Sustancia Activa Límite 70%	Numero de Sustancias Activas
Iprodiona	0,30	3	10,00	N.A	—	1
Spirotetramat	0,30	3	10,00	—	—	1
Ciprodinilo	0,20	2	10,00	N.A	—	1
Fenhexamida	0,10	1	10,00	N.A	—	1
Sumatoria Límite 70% :			40,00	Sumatoria Límite 70% :	0,00	4

Cumplimiento de la Muestra, tomando como referencia la combinación de requerimientos mas restrictiva de mercados Alemanes según German Fruit Trade Association.

LMR: Es el límite máximo de residuos de plaguicidas (expresado en mg/kg).

ARfD (Dosis de Referencia Aguda): Es la estimación de la cantidad de una sustancia activa en alimentos, expresado con base en el peso corporal, que puede ser ingerido en un corto periodo de tiempo, sin riesgo apreciable para el consumidor.

Sin Información: ---

Labser ha recabado información de LMR desde regulaciones oficiales y no se hace responsable de la actualización e interpretación de estos datos.

Acreditaciones: LE254; LE255; LE391; LE443

Comparativo sustancias activas detectadas con LMR por mercado de destino

Anexo : Informe de Resultados Final 11-411753

Fecha de Emisión: 11-02-2011 11:23:29

Datos Generales

Cliente	Labser Ltda.	Rut	77.597.320 - K
Centro/Planta	CASA MATRIZ	Fecha de Recepción	10-02-2011 10:27
Dirección	Camino Vecinal 950 Ruta H30	Fecha de Ingreso	10-02-2011 10:29:43
Comuna	RANCAGUA	Temperatura	----
Atención	Alberto Veloso	Muestreado Por	CLIENTE
Cantidad Muestras	1	Condiciones	Muestra Apta Para Realizar Análisis
Teléfono	72-339200	Fecha de Muestreo	No Aplica

Datos Muestra

Muestra N° 1147685 Tipo de Muestra Ciruelas pesticidas
Productor/Código
Predio
Cuartel
Descripción de la Muestra CIRUELAS

Especie
Variedad
Región



LMR no excedido



LMR excedido



LMR no disponible

Sustancia Activa	Resultado mg/kg	LMR U.E mg/kg	LMR U.S.A. mg/kg	LMR Corea mg/kg
Iprodiona	0,30	3	20	---
Spirotetramat	0,30	3	4.5	---
Ciprodinilo	0,20	2	2	---
Fenhexamida	0,10	1	1.5	---

LMR: Es el límite máximo de residuos de plaguicidas (expresado en mg/kg).

ST: Sin tolerancia establecida.

Sin Información : - - -

Labser ha recabado información de LMR desde regulaciones oficiales y no se hace responsable de la actualización e interpretación de estos datos.



Cloratos y Percloratos



Residuos de Cloratos en Alimentos

La UE reporta siete notificaciones derivadas de presencia de cloratos en alimentos de origen vegetal, frescos y elaborados.



Actualización sobre Perclorato en Alimentos

La Comisión Europea modificó los límites permitidos para perclorato en alimentos en la Unión Europea

Caso Plomo



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-PL-14400-01-00

Durch die DAkkS nach ISO/IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in der
Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

Analyseverfahren : ¹ PV-SA-085 ²

Untersuchung auf Schwermetalle: ASU,L00.00-19 ; ASU,L00.00-1 (Hg)

- 1) Übersicht der untersuchten Pestizide nach der Kombi-Methode (PV-SA-085), Stand 16.03.2015
2) PV-SA-085: kombiniertes Verfahren aus den Methoden DFG S19 und QuEChERS
mit den Detektionsmodulen LC-MS/MS und GC-MSD

Wirkstoff	Befund [mg/kg]	Höchstgehalt LMR	Grundlage zur Bewertung i.d.g.F.	ARfD			% Auslastung Höchstgehalt	% Auslastung ARfD
				[mg/kg bw]	VF	Verzehrs- menge		
Iprodion	0,82	5,00	EG-VO 396/2005		7	200 g	16,4	-
Fosetyl-Aluminium	n.n.				7	200 g		-
Phosphonsäure	0,24				7	200 g		-
Fosetyl-Al (Summe aus Fosetyl und Phosphonsäure und deren Salzen, ausgedrückt als Fosetyl)	0,32	150,00	EG-VO 396/2005		7	200 g	0,2	-
Cadmium	0,001	0,05	VO (EG) 1881/2006		7	200 g	2,0	-
Blei (Pb)	0,037	0,10	VO (EG) 1881/2006		7	200 g	37,0	-
Quecksilber	n.n.				7	200 g		-
Summen:							55,61	0,0

Stand Wirkstoffspektrum vom 16.03.2015

n.n. = nicht nachweisbar entsprechend der Nachweisgrenze der Methode

37% del LMR > 33% requisito supermercados

Situación del fosetyl-Al



European Food Safety Authority

EFSA Journal 2014;12(5):3695

STATEMENT OF EFSA

Statement on the dietary risk assessment for proposed temporary maximum residue levels (t-MRLs) for **fosetyl-Al** in certain crops¹

European Food Safety Authority²

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

Current enforcement residue definition established in Regulation (EC) No 396/2005: Fosetyl-Al (sum of fosetyl, phosphonic acid and their salts, expressed as fosetyl)

Phosphorous acid, according to the current IUPAC nomenclature should be renamed to phosphonic acid.

Caso residuo de Captan

Pesticides - Web Version - EU MRLs (File created on 16/08/2015)

Code number	Groups and examples of individual products to which the MRLs apply (a)	Captan (R)
0100000	FRUITS, FRESH or FROZEN; TREE NUTS	
0150000	Berries and small fruits	
0153010	Blackberries	10
0153020	Dewberries	0.02*
0153030	Raspberries (red and yellow)	10
0153990	Others	0.02*
0154000	(d) other small fruits and berries	
0154010	Blueberries	15
0154020	Cranberries	0.02*
0154030	Currants (black, red and white)	15
0154040	Gooseberries (green, red and yellow)	15
0154060	Mulberries (black and white)	0.02*
0154080	Elderberries	0.02*
0154990	Others	0.02*
Pesticide residue	Legislation	Entry in force
Captan (R)	Reg. (EU) No 251/2013	27-03-2013

Footnotes

Captan (R)

The enforcement residue definition for the following codes is " the sum of captan and folpet":

0153010;

0153030;

0154030;

0154040;

Pesticide residues and maximum residue levels (mg/kg)

(*) Indicates lower limit of analytical determination

REASONED OPINION

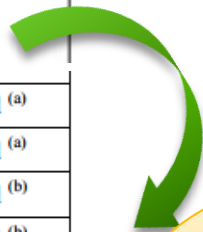
Reasoned opinion on the review of the existing maximum residue levels (MRLs) for captan according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005¹

European Food Safety Authority^{2, 3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

SUMMARY TABLE

Code number	Commodity	Existing EU MRL (mg/kg)	Existing CXL (mg/kg)	Outcome of the review	
				MRL (mg/kg)	Comment
Enforcement residue definition (existing): captan					
Enforcement residue definition (proposed): sum of captan and THPI, expressed as captan					
151010	Table grapes	0.02*	25	-	Further consideration needed ^(a)
151020	Wine grapes	0.02*	25	-	Further consideration needed ^(a)
152000	Strawberries	3	15	1.5	Further consideration needed ^(b)
153010	Blackberries	10	20	20	Further consideration needed ^(b)
153030	Raspberries	10	20	20	Further consideration needed ^(b)
154010	Blueberries	15	20	30	Further consideration needed ^(b)
154030	Currants	15	-	30	Further consideration needed ^(c)
154040	Gooseberries	15	-	30	Further consideration needed ^(c)
211000	Potatoes	0.05	0.05	-	Further consideration needed ^(a)
231010	Tomatoes	3	5	1	Further consideration needed ^(b)
232010	Cucumbers	0.02*	3	-	Further consideration needed ^(a)



No
Aprobado

Conclusiones

- ▶ Es importante considerar los requisitos de cada mercado destino, teniendo en cuenta la estructura gubernamental y qué requisitos se deben cumplir para ingresar y mantenerse en estos mercados
- ▶ Chile es un país de bajo riesgo para residuos de plaguicidas en *berries* en los mercados de Unión Europea y Estados Unidos.
- ▶ Una adecuada gestión de la inocuidad en toda la cadena alimentaria evita riesgos por crisis alimentarias y permite proteger la MARCA y mantener la competitividad de sus productos.
- ▶ Resultados analíticos confiables (métodos acreditados) permiten asegurar la gestión de la inocuidad.

Gracias por su atención

Alberto Veloso
Gerente Comercial Agrícola
LABSER

alberto.veloso@labser.cl