

Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) *para*



Capacidad
técnica



Capital humano
y financiero



Interacción con el
sector privado



Protección de la
salud pública y
acceso a mercados

Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos

2^{da} Edición 2008



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) *para*



Capacidad
técnica



Capital humano
y financiero



Interacción con el
sector privado



Protección de la
salud pública y
acceso a mercados

Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos

2da Edición 2008



**Organización
Panamericana
de la Salud**



Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). 2008

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda

Esta publicación también está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>

Coordinación editorial: Ana Marisa Cordero y Ricardo Molins

Diagramado: Karla Cruz M.

Diseño de portada: Zona Creativa

Impresión: IICA, Sede Central

Molins, Ricardo

Desempeño, visión y estrategia (DVE) para servicios nacionales de inocuidad de alimentos / Ana Marisa Cordero, Enrique Pérez, María Lourdes Abularach – 2a ed. --San José, C.R.: IICA, 2008.

52 p.; 15.24 x 22.86 cm.

ISBN13: 978-92-9039-957-5

Publicado también en inglés

1. Inocuidad de alimentos 2. Salud pública 3. Organizaciones internacionales I. Cordero, Ana Marisa II. Pérez, Enrique III. Abularach, María Lourdes IV. IICA V. Título

AGRIS
Q03

DEWEY
363.192

San José, Costa Rica
Octubre, 2008

Introducción

Contar con un suministro de alimentos inocuos es fundamental para garantizar la salud y la productividad humanas, el bienestar económico nacional y la reducción de la pobreza. Millones de personas son anualmente afectadas por enfermedades de transmisión alimentaria, algunas de las cuales pueden ser fatales y dejar secuelas graves. Cada año, 1,8 millones de personas mueren en el mundo por enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua. Las enfermedades de transmisión alimentaria son resultado de la ingesta de alimentos contaminados e incluyen un amplio grupo de enfermedades causadas por agentes patógenos, químicos y parasitarios que contaminan los alimentos en varios puntos de la cadena de producción, distribución y preparación. El creciente comercio internacional, las migraciones y los viajes encierran el potencial de aumentar la difusión de agentes patógenos y de contaminantes peligrosos en los alimentos. En el mundo interconectado e interdependiente de hoy, los brotes locales de enfermedades transmitidas por los alimentos pueden transformarse en una amenaza potencial para todo el planeta.

Las enfermedades de transmisión alimentaria, no sólo pueden difundirse más rápidamente, sino que también parecen surgir con más velocidad que antes y podrían ser capaces de eludir las medidas convencionales de control. En muchos países, con el aumento del comercio de alimentos, ha aumentado la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria causadas por contaminantes microbianos riesgosos como la *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.* y *Escherichia coli* O157:H7. Análogamente, los contaminantes químicos en la cadena alimentaria siguen siendo fuentes sustanciales de enfermedades transmitidas por los alimentos y, por tanto, de preocupación sanitaria. Estos contaminantes químicos incluyen toxinas de origen biológico como las micotoxinas, el botulismo y la ciguatera, así como contaminantes ambientales mercurio y dioxinas, por ejemplo y residuos derivados del uso indebido de plaguicidas y medicamentos veterinarios. Además, es necesario enfrentar los nuevos desafíos en inocuidad de alimentos y que tienen o pueden tener incidencia en la salud pública como la influenza aviary y la encefalopatía esponjiforme bovina. La aparente incidencia creciente

de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en todo el mundo afecta negativamente la confianza pública en la capacidad de los servicios oficiales para asegurar la inocuidad de los alimentos en aras de proteger la salud pública.

Para responder a los desafíos que plantean los actuales problemas de la inocuidad de alimentos y la creciente demanda mundial de alimentos, los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos deben adoptar un papel más amplio y una visión de mayor alcance, expandiendo la gama tradicional de actividades, a fin de incluir toda la cadena alimentaria, desde los insumos de la producción hasta el producto final para el consumo, es decir, de la granja o el estanco a la mesa.

El fortalecimiento de los sistemas de inocuidad de alimentos exige fomentar y respaldar su desarrollo con fundamentos científicos. Es preciso, por ejemplo, incorporar al diseño el análisis de riesgo y las inspecciones basadas en procesos y riesgo, y la implementación y manejo de los sistemas nacionales de aseguramiento de la inocuidad de alimentos.

Las iniciativas encaminadas a asegurar la sostenibilidad y fiabilidad de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos deben sustentarse en un proceso de identificación, análisis y priorización de las necesidades. Ello exige un instrumento que oriente la caracterización y el análisis de la capacidad institucional y operativa de cada servicio de inocuidad de alimentos dentro del sistema nacional, que mida el avance y permita la definición de acciones estratégicas de cooperación técnica que ayuden a modernizar los servicios. Es de hacer notar que en muchos países hay dos o más instituciones responsables del control de los alimentos, a menudo en ministerios u otras dependencias administrativas separadas; por tanto, es pertinente hablar de un "sistema de inocuidad de alimentos" y no de un "servicio de inocuidad de alimentos". Sin embargo, para garantizar la inocuidad de todo el suministro de alimentos de un país, es necesario examinar la capacidad individual de cada componente o servicio que integra el sistema y asegurar que todos los servicios alcancen un nivel de competencia adecuado y armónico.

Con el objetivo de contribuir a este esfuerzo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) aunaron esfuerzos para adaptar el instrumento de Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) originalmente creado por el IICA para los servicios veterinarios nacionales al uso por los servicios nacionales que integran el sistema nacional de inocuidad de alimentos. El DVE es un instrumento que puede asistir a los servicios nacionales responsables de la inocuidad de los alimentos en la determinación de su nivel actual de desempeño, en la creación de una visión compartida con el sector privado sobre cómo deberán desempeñarse los servicios en el futuro individualmente y en

relación con otros servicios del sistema nacional en el establecimiento de prioridades, la facilitación del planeamiento de una estrategia destinada a dar cumplimiento a sus grandes responsabilidades ante el consumidor, y en el pleno aprovechamiento de las nuevas oportunidades y compromisos que plantea la globalización.

Los esfuerzos del IICA apuntan a asistir a los países de las Américas en el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, con el objetivo de contribuir a la protección de la salud de los consumidores, fomentar la eficiencia y ayudar a los países a competir con éxito en los mercados nacionales e internacionales. En la consecución de estos objetivos, es preciso ayudar a los sistemas de inocuidad de alimentos a modernizarse mediante el perfeccionamiento de sus mecanismos regulatorios, la adopción de procedimientos de base científica y el incremento de su capacidad técnica. Esas mejoras realzan la capacidad de los países para fomentar la inocuidad de su suministro de alimentos en toda la cadena alimentaria y ayudan a definir anticipadamente los problemas que pueden surgir y que tienen efecto negativo en la salud pública y/o el comercio de alimentos.

Por su parte, la Organización Panamericana de la Salud (OPS) tiene como objetivo abordar algunas de las principales determinantes de la salud y la enfermedad: en este caso, los alimentos de riesgo, es decir, los alimentos en los cuales los agentes químicos, microbiológicos, zoonóticos y de otra índole constituyen una amenaza para la salud y la inocuidad de los alimentos en los hogares. La meta final es reducir la carga social, económica y para la salud que significan las enfermedades de transmisión alimentaria y la contaminación de los alimentos. El logro de este objetivo exigirá defender y ayudar a los países miembros en el establecimiento de sistemas basados en riesgos, sostenibles e integrados de inocuidad de alimentos; diseñar a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos medidas de base científica que ayuden a evitar la exposición a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y químicos en los alimentos, y en cooperación con las demás contrapartes, evaluar, difundir y manejar los riesgos que plantean los alimentos. Además, la OPS tiene la responsabilidad de apoyar a los países en el cumplimiento del Reglamento Sanitario Internacional (IHR 2005).

El IICA y la OPS comparten un interés común de ayudar a los países de las Américas a cumplir con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y con las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius.

Los países con sistemas de inocuidad de alimentos altamente prestigiados cuentan con servicios que tienen en común cuatro componentes fundamentales: 1) la **capacidad técnica** para enfrentar los problemas

actuales y nuevos en base a principios científicos; 2) el **capital humano y financiero** para atraer recursos y contratar profesionales con habilidades técnicas y de liderazgo; 3) la **interacción con el sector privado** para mantener el curso, definir necesidades y ejecutar programas y servicios conjuntos, y 4) la **capacidad para salvaguardar la salud pública y el acceso a los mercados** mediante el cumplimiento de las normas y reglamentos vigentes, con la flexibilidad necesaria para adaptarse a los cambios en estas normas. Estos cuatro componentes ofrecen la estructura básica para el instrumento *Desempeño, Visión y Estrategia* (DVE).

Aplicación del instrumento de Desempeño, Visión y Estrategia (DVE)

Es preciso tener presente que todo servicio que integre el sistema de inocuidad de alimentos debe ser examinado por separado y en relación con el resto del sistema, si corresponde. Se ha establecido que la mejor manera de determinar el nivel actual de desempeño de cada servicio nacional de inocuidad de alimentos, crear una visión común, fijar prioridades y facilitar el planeamiento estratégico, es definir una serie de seis a ocho competencias críticas para cada uno de los cuatro componentes fundamentales. Asimismo, se han descrito los niveles cualitativos de modernización para cada competencia crítica. A efectos de facilitar la visualización del nivel de modernización potencial o acumulativo dentro de cada competencia crítica, se adjunta un gráfico de pastel junto al texto explicativo correspondiente a cada nivel.

Aparte de la descripción de los niveles cualitativos, se ha dejado un espacio enseguida de cada competencia crítica para explayarse en la respuesta o incluir aclaraciones, si así se desea. El siguiente ejemplo hipotético ilustra los niveles de avance para la armonización, una de las 27 competencias fundamentales comprendidas por el instrumento DVE.

3. Armonización

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de proceder activamente¹ en relación con la armonización a fin de asegurar que la reglamentación nacional que cubre sus mandatos sea congruente con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no han establecido un proceso para informarse de las normas internacionales. En la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos no se tienen en cuenta las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos conocen las normas, directrices y recomendaciones internacionales relevantes, pero no cuentan con un proceso establecido para detectar carencias, inconsistencias y no conformidades entre la reglamentación nacional y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *revisan* periódicamente la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos a efecto de *armonizarla* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos también se ocupan activamente de *examinar y comentar* las incorporaciones y revisiones a las normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *participan activa y periódicamente a nivel internacional* en la formulación y revisión de las normas, directrices y recomendaciones sobre inocuidad de alimentos.

El servicio nacional de inocuidad de alimentos ha examinado y armonizado todas las disposiciones reglamentarias de la cadena de producción láctea y está actualmente examinando las disposiciones reglamentarias correspondientes a la cadena de vegetales frescos.

1 Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin empeñarse en imponer cambios a la normativa nacional. La importancia de este elemento radica en el fomento del cambio en el país.

Empleo de los resultados

El DVE es fácil de comprender, flexible y de sencillo empleo. Más que una herramienta de diagnóstico, es un proceso orientado al futuro que puede ser empleado en forma pasiva o activa, de acuerdo con el grado de interés y compromiso para mejorar los servicios nacionales a lo largo del tiempo.

En la modalidad pasiva, el DVE crea conciencia, fomenta la comprensión e instruye a los diversos sectores e interesados participantes acerca de los componentes fundamentales y las competencias críticas necesarias para que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos funcionen adecuadamente. En esta modalidad, el instrumento también puede ser empleado para elaborar una visión común, fomentar el diálogo y adoptar un lenguaje común para el debate.

La modalidad activa genera el máximo potencial y arroja los mejores resultados, suponiendo que los sectores estatal y privado se comprometen con el proceso. En esta modalidad, se evalúa el desempeño, se exploran las diferencias y se establecen las prioridades. Es vital para el éxito el liderazgo del sector oficial. Es en la modalidad activa que se llega a la acción, se materializan las inversiones y se ejecutan los compromisos. La continuidad del proceso del DVE está asegurada cuando existe una verdadera alianza entre el sector público y el sector privado.

Por ejemplo, el director de un servicio de inocuidad de alimentos podría usar el instrumento para realizar el seguimiento de los avances en cada uno de los cuatro componentes. Más aún, los diversos usuarios pueden participar en el análisis y debate de los resultados para contribuir a la definición de políticas comunes, fijar prioridades y promover medidas.

Los resultados del instrumento DVE pueden ayudar a: 1) establecer el desempeño global en cada uno de los cuatro componentes; 2) calificar el desempeño relativo en cada una de las competencias críticas; 3) comparar el desempeño de cada servicio nacional de inocuidad de alimentos con el de homólogos del sistema nacional, de la región o del mundo, con el fin de explorar áreas para la cooperación o negociación; 4) detectar las diferencias en las respuestas de distintos usuarios con miras a llegar a un punto de vista común; 5) fomentar una comprensión común para alcanzar niveles superiores de modernización; 6) contribuir a la determinación de los beneficios y costos de invertir

en servicios nacionales de inocuidad de alimentos y de obtener asistencia de organismos de cooperación financiera y técnica; 7) crear la base para establecer mecanismos de rutina para el seguimiento, a fin de evaluar el nivel global de desempeño del sistema nacional de inocuidad de alimentos a lo largo del tiempo, y 8) contribuir a definir y especificar los objetivos y necesidades cuando se solicita apoyo financiero (donaciones).

Componentes fundamentales

I. Capacidad técnica

II. Capital humano y financiero

III. Interacción con el sector privado

IV. Protección de la salud pública
y acceso a mercados

I. CAPACIDAD TÉCNICA



La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para establecer y aplicar medidas sanitarias y procedimientos con base científica.






Competencias críticas:

1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos
2. Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
3. Servicios de inspección y registro
4. Vigilancia
5. Asuntos emergentes
6. Análisis de riesgo
7. Innovación técnica

1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para definir, cuantificar y registrar los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos en los alimentos que pueden afectar adversamente su inocuidad y, con ello, la salud de los consumidores.






Niveles de avance (identificación y cuantificación de contaminantes nocivos en los alimentos):

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no pueden realizar la identificación y cuantificación de contaminantes nocivos físicos, químicos y biológicos comunes en alimentos.
-  En el caso de los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos de *mayor incidencia*, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos pueden recoger muestras en cualquier parte del país y enviarlas de inmediato a un laboratorio para la detección y cuantificación.
-  En el caso de los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos de *mayor incidencia*, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos pueden efectuar la detección y cuantificación a partir de muestras de cualquier parte del país a través de una red de laboratorios que cubre todo el territorio nacional.
-  Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los laboratorios participan activamente en redes internacionales, como la *Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)*, a fin de armonizar sus protocolos analíticos, probar su capacidad, mejorar su sistema de aseguramiento de calidad y fortalecer la cooperación científica y técnica.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos fomentan la acreditación de o dan aprobación oficial a los laboratorios privados y auditan la calidad de sus procedimientos de diagnóstico, recolección de muestras y procedimientos de envío. La red nacional y los laboratorios privados cuentan con programas de aseguramiento de calidad.

2. Capacidad de detección temprana y de respuesta ante emergencias

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para *responder* rápidamente a brotes imprevistos de enfermedades u otros trastornos transmitidos por alimentos que pongan en riesgo inminente la salud pública.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no cuentan con un sistema para determinar si existe una emergencia sanitaria debida a alimentos; si cuentan con ese sistema, carecen de autoridad para declarar una emergencia y adoptar las medidas pertinentes.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos pero carecen de la necesaria autoridad legal y del apoyo financiero¹ para tomar medidas en respuesta a tales emergencias.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema que facilita la adopción oportuna de decisiones sobre si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos. Dichos servicios tienen autoridad legal y apoyo financiero para adoptar medidas en respuesta a tales emergencias.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales cuentan con directrices y mecanismos institucionales estructurados que les permiten coordinar la respuesta a las emergencias con otros organismos o instituciones del Estado² que participan en la cadena alimentaria, así como con el sector privado.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de la capacidad de notificación y comunicación a Emergencia INFOSAN y al Programa de Coordinación del Reglamento Sanitario Internacional (RSI).






1 Autoridad legal y apoyo financiero: los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un marco legal y con los recursos financieros necesarios para tomar medidas inmediatas.

2 Instituciones oficiales responsable del control o la vigilancia en alguna parte de la cadena alimentaria.

3. Servicios de inspección¹ y registro²

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para asegurar el cumplimiento de las normas de inocuidad en toda la cadena alimentaria.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con requisitos de registro nacional de los establecimientos de producción, elaboración y preparación de alimentos pero el registro no está vinculado a una inspección.
-  Los servicios de inocuidad de alimentos cuentan con el requisito del registro nacional de los establecimientos de producción, elaboración y preparación de alimentos pero los servicios de inspección son de tipo reactivo (es decir, actúan a partir de la comunicación o percepción de los problemas).
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con requisitos de registro de los establecimientos de producción, elaboración y preparación de alimentos y con un programa de inspección capaz de efectuar inspecciones periódicas, recoger muestras y certificar los alimentos para el consumo local, asegurando el cumplimiento de las normas nacionales y facilitando la supervisión, pero la inspección se basa en aspectos sanitarios y en muestreos y análisis de productos finales.
-  Igual que el nivel anterior, pero la inspección de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos se basa en procesos y riesgo y es ejecutada por inspectores debidamente capacitados, en coordinación con el sector privado, a la vez que suministra resultados comprobables que demuestran que los productos y procedimientos satisfacen las normas y reglamentos de inocuidad de alimentos vigentes a nivel nacional. El muestreo y análisis de los productos finales se realizan sólo con fines de verificación.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que el programa de inspección de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos fomenta la observancia voluntaria por parte de los productores de alimentos de procedimientos tales como las "Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas Pecuarias", y la aplicación por parte de los procesadores de alimentos de sistemas modernos de aseguramiento de la inocuidad de los mismos como las Buenas Prácticas de Manufactura, y, según corresponda, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC – también conocido por las siglas del nombre en inglés, HACCP).

- 1 Servicio de inspección: tiene como objetivo principal asegurar que los productos alimentarios cumplen con normas establecidas y con la reglamentación pertinente en toda la cadena alimentaria.
- 2 Servicio de registro: autorización regulada por el Estado para productos individuales que serán comercializados y para el funcionamiento de los establecimientos que elaboran, envasan, transportan, comercializan, preparan o sirven alimentos.

4. Vigilancia

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para *mantener* un proceso continuo y sistemático de recolección, análisis e interpretación de datos sobre inocuidad de alimentos para emplear en las evaluaciones de riesgos y permitir el diseño y la adopción sobre una base científica de políticas, reglamentos y normas sobre inocuidad de los alimentos.






Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no realizan ninguna supervisión periódica para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos ocasionalmente recogen muestras de algunas zonas del país para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en los alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos recogen periódicamente muestras de algunas zonas del país y las analizan para determinar, cualitativa y cuantitativamente, la presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en alimentos.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos coordinan los programas de muestreo de alimentos para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos con programas de vigilancia epidemiológica conducidos por las autoridades nacionales de salud pública y comparten los resultados con los programas de control de los contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en los alimentos.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos analizan comparativamente los datos de los programas de muestreo de alimentos para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos con los recogidos por el sistema de vigilancia epidemiológica sobre enfermedades transmitidas por alimentos en humanos, a fin de detectar las posibles fuentes (productos o grupos de productos alimentarios) de esos riesgos y enfermedades, a fin de permitir una adecuada gestión de riesgo.

5. Asuntos emergentes¹

La capacidad y autoridad de los servicios de inocuidad de alimentos para *detectar anticipadamente* problemas o situaciones sanitarias comprendidas en su mandato que pueden amenazar, perjudicar o beneficiar a la salud pública o al comercio de productos alimentarios.

Niveles de avance:






-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no cuentan con mecanismos para *detectar anticipadamente* nuevos problemas que puedan amenazar, perjudicar o beneficiar a la salud pública o al comercio de productos alimentarios.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *recaban y evalúan información* sobre nuevos problemas o situaciones sanitarias a nivel nacional o internacional que puedan amenazar, perjudicar o beneficiar a la salud pública o al comercio de productos alimentarios.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *evalúan los riesgos, costos u oportunidades* de los nuevos problemas detectados.
-  Sobre la base de análisis científico de riesgo, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos implementan, en conjunto con otras instituciones pertinentes del Estado y/o sus usuarios, medidas preventivas o de control del riesgo para hacer frente a las nuevas amenazas o situaciones sanitarias para aprovechar los beneficios vinculados a las nuevas situaciones.
-  Sobre la base de análisis científico de riesgo, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos coordinan e implementan medidas con otros países para anticiparse a los nuevos problemas o situaciones sanitarias, incluyendo la auditoría de los servicios de inocuidad de alimentos en países que exportan alimentos a su país y la participación en redes de emergencia internacionales.

1 Asuntos emergentes: el surgimiento de nuevas situaciones asociadas a la competitividad, el acceso a los mercados, la protección de la salud pública, la sanidad agrícola y el medio ambiente. De acuerdo con su naturaleza, las nuevas situaciones pueden representar amenazas pero también ofrecer oportunidades. El surgimiento de un nuevo agente patógeno y los cambios en la normativa son ejemplos de problemas o situaciones nuevas.

6. Análisis de riesgo¹

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para adoptar decisiones y tomar medidas en base a principios y pruebas científicas, como la evaluación, manejo y comunicación de riesgo.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no compilan datos ni otros tipos de información utilizable para detectar posibles amenazas sanitarias y para analizar riesgos². Las decisiones sobre inocuidad de los alimentos no están respaldadas por pruebas científicas.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos compilan y mantienen fuentes de información o tienen acceso a la información necesaria sólo para la *identificación* de las amenazas. Las decisiones sobre inocuidad de los alimentos pueden tener fundamento en pruebas científicas.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con sistemas para recopilar activamente y mantener datos e información relevantes para la *evaluación de riesgos*³. Asimismo, cuentan con personal dedicado a esa tarea. Las opciones que consideran los encargados de las decisiones sanitarias para manejar los riesgos se basan en principios y pruebas científicas.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos elaboran evaluaciones científicas de riesgo y desarrollan medidas de inocuidad de alimentos (manejo del riesgo) en base a esas evaluaciones.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos son sistemáticos en el manejo del riesgo y en la comunicación de las decisiones que adoptan a la autoridad o punto focal en materia sanitaria y fitosanitaria o, de no existir, en la comunicación directa al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, a sus contrapartes comerciales y a los usuarios.

1 Análisis del riesgo: la evaluación, manejo y comunicación del riesgo.






2 Riesgo: probabilidad de la manifestación y probable magnitud de las consecuencias de un resultado adverso para la salud producido por una o más de las amenazas presentes en los productos alimentarios.

3 Evaluación del riesgo: la integración de la identificación de la amenaza, determinación de la dosis dañina, evaluación de la exposición, y caracterización del riesgo.

7. Innovación técnica

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *para actualizar su servicio* de acuerdo con los últimos avances científicos y sobre la base de las normas y directrices de inocuidad de alimentos del Codex Alimentarius.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen sólo *un acceso informal* a las innovaciones técnicas, a través de contactos personales o fuentes de medios de comunicación externos¹.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos mantienen una base de información sobre innovaciones técnicas y normas internacionales mediante suscripciones a boletines científicos y medios de comunicación electrónicos².
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con programas específicos para detectar las innovaciones técnicas que pueden mejorar sus operaciones y procedimientos.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos incorporan las innovaciones técnicas en funciones y procedimientos seleccionados, con recursos específicos y con la colaboración o contribución de sus usuarios.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un presupuesto especial y con la colaboración y contribuciones de sus usuarios para implementar en forma sistemática las innovaciones técnicas en todos los aspectos del servicio nacional. Además, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos pueden contar con cooperación externa y con fondos de asistencia técnica para la innovación.

1 Medios de comunicación externos: fuentes de información a las que pueden suscribirse los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, tales como publicaciones y revistas científicas.

2 Ello incluye la consulta de publicaciones y noticias en páginas de Internet de organizaciones internacionales de referencia (Codex Alimentarius, Organización Mundial de Sanidad Animal y Organización Mundial del Comercio) así como la participación periódica en foros internacionales, comités del Codex, la Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), etc.

II. CAPITAL HUMANO Y FINANCIERO



Sostenibilidad institucional y financiera, sobre la base del nivel de idoneidad profesional y de recursos financieros disponibles

Competencias críticas:

1. Talento humano
2. Capacitación
3. Fuentes de financiamiento
4. Estabilidad de las políticas y programas
5. Fondos de contingencia
6. Independencia técnica
7. Capacidad de inversión y crecimiento

1. Talento humano

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para desempeñar con eficiencia las funciones profesionales y técnicas. Los servicios evalúan al personal profesional de dos maneras: sobre la base de los grados académicos¹ y de sus calificaciones y capacitación.²

A. Niveles de avance (grados académicos):

- Se estima que, dentro de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, menos del 10% del personal profesional posee un título universitario relevante³ reconocido por el Estado.
- Se estima que, dentro de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, más del 10% pero menos de un cuarto del personal profesional posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que, dentro de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, más de un cuarto pero menos de la mitad del personal profesional posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que, dentro de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos la mitad, pero menos de tres cuartos del personal profesional posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que, dentro de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tres cuartos o más del personal profesional posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.

1 No todos los cargos profesionales requieren título universitario. Sin embargo, el porcentaje de títulos universitarios sirve de indicador de la excelencia profesional dentro del servicio nacional.

2 No todos los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con profesionales suficientes para las funciones requeridas; de manera que el porcentaje de profesionales calificados y capacidades es por cierto un indicador de la excelencia del servicio.

3 Título universitario relevante: el título pertinente para el cargo ocupado.

2. Capacitación

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para mantener a su personal actualizado en términos de información y conocimientos relevantes, medida por la implementación de un plan anual de capacitación para su personal basado en las necesidades, y de acceso a información científica y técnica.

A. Niveles de avance (capacitación):

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no cuentan con planes de capacitación de su personal.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación para su personal pero no está actualizado ni financiado.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un plan de capacitación de su personal actualizado y financiado pero sólo es implementado parcialmente¹.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación actualizado y financiado para su personal que es ampliamente implementado.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación actualizado para su personal que se implementa totalmente.
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

¹ Parcialmente implementado: implementado sólo para algunos funcionarios o implementado parcialmente para todo el personal.

5. Fondos de contingencia

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de acceder a recursos financieros extraordinarios y responder a situaciones de emergencia y situaciones nuevas. Es medida por la sencillez del proceso a través del cual se pueden obtener recursos de contingencia.

Niveles de avance:

- No existe ningún fondo de contingencia y cualquier recurso extraordinario que los servicios de inocuidad de alimentos puedan obtener requiere una ley o un decreto presidencial.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *limitados*, pero los recursos adicionales para los servicios de inocuidad de alimentos deben ser aprobados por ley o decreto presidencial.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *limitados*, pero los recursos adicionales para los servicios de inocuidad de alimentos deben ser aprobados por el ministerio competente.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *sustanciales*, pero los recursos adicionales para los servicios de inocuidad de alimentos deben ser aprobados por el Ministerio competente.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *sustanciales* y el mismo está a disposición de los servicios de inocuidad de alimentos cuando sea necesario, a la vez que incluye recursos adicionales derivados de los cargos que pagan los usuarios.

6. Independencia técnica

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para cumplir sus tareas con autonomía y libres de toda interferencia que pueda afectar sus decisiones técnicas y científicas. Se miden dos aspectos: los nombramientos políticos¹ y el respaldo técnico de las decisiones.

A. Niveles de avance (designaciones políticas):

- Los directores y los profesionales técnicos de los servicios ocupan sus cargos por nombramiento político.
- Los directores de los servicios son los únicos designados políticamente.
- No existen nombramientos políticos en los servicios de inocuidad de alimentos. Todos los cargos son asignados en base al mérito de los candidatos.

¹ Nombramientos políticos: designaciones efectuadas por el partido de gobierno, a discreción del Presidente o el Ministro, y sujetas a destitución inmediata.

7. Capacidad de inversión y crecimiento

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de obtener recursos adicionales a lo largo del tiempo, a fin de introducir mejoras sostenidas en todo el servicio; el uso de esos recursos no está sujeto a presiones de origen político y/o de los usuarios.

Niveles de avance:

- No existen medidas sistemáticas encaminadas a invertir en la estructura global de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos elaboran y presentan propuestas de mejoras estructurales y obtienen los fondos de inversión mediante acuerdos de cooperación o de organismos donantes.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos obtienen a lo largo del tiempo recursos sustanciales para mejoras estructurales por vía de asignaciones especiales de la tesorería o Ministerio de Hacienda o de partidas especiales.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios de inocuidad de alimentos reciben recursos e inversiones de capital del sector privado destinados a mejoras y a programas planeados conjuntamente.

III. INTERACCIÓN CON EL SECTOR PRIVADO



La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de cooperar y participar con el sector privado en la implementación de programas y actividades







Competencias críticas:

1. Información
2. Comunicación
3. Representación oficial
4. Acreditación (Autorización)
5. Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios
6. Implementación de programas conjuntos

1. Información

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para informar a sus usuarios en forma efectiva y oportuna acerca de las actividades, programas y acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos.

Niveles de avance:







-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no cuentan con mecanismos establecidos para informar a los usuarios de sus actividades, programas y acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con mecanismos para comunicaciones oficiales que los usuarios pueden consultar en relación con normas, reglamentos y notificaciones.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos publican como rutina¹ los resultados de sus actividades y programas, así como información sobre acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos distribuyen al público por Internet información actualizada sobre sus programas, actividades en curso y acontecimientos de interés en inocuidad de alimentos y, además, procuran activamente obtener contribuciones del sector privado.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos ejecutan programas educativos y de capacitación para productores y procesadores de alimentos y para su personal, en cooperación con el sector privado.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con programas de extensión para informar e instruir al público sobre prácticas en inocuidad de alimentos.

¹ En cualquier caso, cada seis meses o menos.

2. Comunicación

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para mantener una comunicación fluida con el sector público y con sus usuarios.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no tienen mecanismos de comunicación establecidos que faciliten el diálogo entre las instituciones del Estado relevantes o con el sector privado.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos mantienen canales *informales* de comunicación con las instituciones del Estado relevantes o con el sector privado.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos establecen y fomentan un diálogo a nivel oficial con los diversos usuarios en relación con las *reglamentaciones propuestas y vigentes*.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos organizan foros y reuniones con los diversos usuarios para establecer o mejorar *programas y servicios*.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos fomentan activamente el diálogo y solicitan comentarios a los diversos usuarios acerca de la reglamentación, normas y demás temas nacionales relevantes, y acerca de la representación oficial ante el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y el Codex Alimentarius.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales informan regularmente al sistema nacional de medidas sanitarias y fitosanitarias, o a las autoridades o punto focal en medidas sanitarias y fitosanitarias, acerca de cambios en las normas o reglamentaciones nacionales sobre el tema, a los efectos de que se efectúe la debida notificación a la OMC y a las contrapartes comerciales, según lo exige el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

3. Representación oficial

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para participar regular y activamente, mantener la coordinación pertinente y dar seguimiento a las reuniones de organizaciones internacionales como el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la OMC y el Codex Alimentarius (vía Comité Nacional del Codex Alimentarius).

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no participan en las reuniones del Comité MSF de la OMC ni en el Codex Alimentarius, ni dan seguimiento a las mismas.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos participan esporádicamente o pasivamente¹ en las reuniones del Comité MSF de la OMC y del Codex Alimentarius.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen en cuenta las opiniones y participan periódica y activamente² en las reuniones del Comité MSF de la OMC y en el Codex Alimentarius.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, en consulta con sus usuarios, definen temas estratégicos, aportan liderazgo y coordinan temas con los delegados que representan la agenda nacional en las reuniones del Comité MSF de la OMC y del Codex Alimentarius.

1 Participación pasiva: existe representación, pero contribuye escasamente en las reuniones.
2 Participación activa: preparación anticipada y contribuciones en las reuniones; ello incluye explorar soluciones comunes y generar propuestas para su posible aprobación.

4. Acreditación (autorización oficial)

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para acreditar a terceros (a saber, particulares o empresas, laboratorios, etc.) o para delegar la responsabilidad de brindar servicios específicos.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos carecen de autoridad y capacidad para acreditar o autorizar a terceros a efectos de que realicen actividades específicas o brinden servicios específicos.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen autoridad para acreditar y autorizar a terceros a efectos de que realicen una *actividad específica* pero no para que brinden un *servicio específico*.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con programas para acreditar o autorizar a terceros a efectos de que ofrezcan *servicios específicos*.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos pueden elaborar y ejecutar programas de acreditación o autorización para *nuevos servicios*.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos realizan auditorías externas de aseguramiento de calidad de sus programas de acreditación oficial o aprobación para asegurar su calidad y mantener la confianza de los usuarios y las contrapartes comerciales.
-
-
-
-
-
-
-
-

5. Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

La capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para cooperar con sus usuarios en la elaboración de nuevos programas y servicios, a fin de responder a cambios en las prioridades y oportunidades.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no procuran la participación de sus usuarios en el análisis de los cambios en las prioridades y oportunidades.
- Los servicios nacionales mantienen un *diálogo informal* con sus usuarios en relación con la capacidad existente y con los cambios en las prioridades y las oportunidades.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *celebran reuniones y organizan foros* con sus usuarios para definir cambios en las prioridades y oportunidades.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos y sus usuarios definen *en forma cooperativa* los recursos, funciones y responsabilidades de posibles programas y servicios en respuesta a cambios en las prioridades y oportunidades.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, con la participación activa y la contribución de sus usuarios, implementan periódicamente nuevos programas y servicios.

IV. PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Y ACCESO A MERCADOS



La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para proteger la salud pública y brindar apoyo al acceso, retención y ampliación de los mercados.

Competencias críticas:

1. Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
2. Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
3. Armonización
4. Certificación
5. Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios
6. Rastreabilidad
7. Transparencia

1. Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos

La capacidad y autoridad de los servicios de inocuidad de alimentos para formular y recomendar para aprobación la legislación nacional y para establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos que rige los procesos y productos comprendidos en sus mandatos, así como la cobertura de dicha reglamentación.

A. Niveles de avance (participación en los procesos legislativos y reglamentarios nacionales relacionados con la inocuidad de alimentos):

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos carecen de autoridad para proponer la legislación nacional y establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con la *capacidad técnica* para elaborar la legislación nacional y la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos sobre la base de la legislación nacional, tienen flexibilidad y el *marco legal* necesario para elaborar la legislación y establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos sobre la base de la legislación nacional, formulan y presentan los proyectos de ley para su aprobación y formulan la reglamentación sobre inocuidad de alimentos aplicando procedimientos en los que se tienen en cuenta las opiniones de sus usuarios y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

2. Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos¹

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para garantizar que sus usuarios cumplen con la reglamentación pertinente.

A. Niveles de avance (cumplimiento de la reglamentación):






- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos carecen de programas de inspección o verificación para asegurar que los usuarios cumplen con la reglamentación pertinente.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen programas de inspección o verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con productos y/o procesos *seleccionados* pero *sólo comunican* las instancias de incumplimiento.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen programas de supervisión que consisten en inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con productos y procesos *seleccionados*, y, si es necesario, *imponen sanciones* por incumplimiento.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen programas de supervisión que consisten en inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con todos los productos y procesos comprendidos en sus mandatos y, si es necesario, *imponen sanciones* por incumplimiento.
 - Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos realizan auditorías de sus programas de inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente.
-
-
-
-

¹ Reglamentación sobre inocuidad de alimentos: medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos, que incluyen todas las leyes, decretos, reglamentos, directivas y procedimientos pertinentes.

3. Armonización

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de proceder activamente¹ en relación con la armonización a fin de asegurar que la reglamentación nacional que cubre sus mandatos sea congruente con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no han establecido un proceso para informarse de las normas internacionales. En la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos no se tienen en cuenta las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos conocen las normas, directrices y recomendaciones internacionales relevantes, pero no cuentan con un proceso establecido para detectar carencias, inconsistencias y no conformidades entre la reglamentación nacional y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *revisan* periódicamente la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos a efecto de *armonizarla* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos también se ocupan activamente de *examinar y comentar* las incorporaciones y revisiones a las normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre inocuidad de alimentos.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *participan activa y periódicamente a nivel internacional* en la formulación y revisión de las normas, directrices y recomendaciones sobre inocuidad de alimentos.

¹ Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin empeñarse en imponer cambios a la normativa nacional. La importancia de este elemento radica en el fomento del cambio en el país.

4. Certificación

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para certificar productos y procesos comprendidos en sus mandatos, de acuerdo con la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos y con las normas, directrices y recomendaciones internacionales pertinentes.¹

Niveles de avance:






- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos carecen de capacidad y autoridad para certificar productos o procesos.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen autoridad para certificar productos o procesos *seleccionados*.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *ejecutan* programas de certificación de productos o procesos *seleccionados*.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos pueden formular y ejecutar programas de certificación de productos o procesos *nuevos*.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con los programas de certificación necesarios para todos los productos relevantes y realizan auditorías de sus programas de certificación para garantizar su calidad y mantener la confianza en el sistema.

¹ Al ejecutar los programas de certificación, los servicios nacionales de inocuidad de alimentos deben siempre hacerlo libres de interferencias políticas o de influencias o presiones del sector privado. Sin embargo, algunos de estos programas pueden ser ejecutados por terceros independientes, tras delegación por parte de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos y/o auditados por ellos.

5. Acuerdos de equivalencia¹ y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para negociar, implementar y mantener con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos en relación con la reglamentación, las normas y los procesos comprendidos en sus mandatos.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no tienen autoridad ni capacidad para negociar y aprobar con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos tienen autoridad para *negociar y aprobar* con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos.
-  Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *evalúan y proponen* acuerdos de equivalencia con otros países para productos y procesos seleccionados.
-  Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *impulsan la elaboración* de acuerdos de equivalencia con otros países sobre productos y procesos *nuevos*.
-  Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos cuentan con programas que recaban comentarios de sus usuarios e información sobre los avances en las normas, directrices y recomendaciones internacionales, a la vez que impulsan acuerdos de equivalencia específicos con otros países.

¹ Equivalencia: medidas alternativas de inocuidad de alimentos propuestas por un país exportador a un país importador, que ofrecen el mismo nivel de protección que las empleadas por el país importador.

6. Rastreabilidad

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para asegurar en toda la cadena alimentaria la posibilidad rastrear los antecedentes, ubicación y distribución de todo alimento y producto relacionado comprendido en sus mandatos.






Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos carecen de programas de rastreabilidad de los productos alimenticios.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos o terceros autorizados pueden inspeccionar y documentar el estado sanitario de alimentos y productos relacionados *seleccionados, en puntos específicos* de la cadena alimentaria.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos han establecido procedimientos y pueden rastrear alimentos y productos relacionados *seleccionados* en la *porción* de la correspondiente cadena alimentaria comprendida en su mandato.
- Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos junto con otras instituciones estatales y privadas pertinentes, tienen procedimientos coordinados para rastrear alimentos y productos relacionados *a lo largo de toda la cadena alimentaria* para todos los alimentos.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos en cooperación con otras instituciones estatales y privadas pertinentes, realizan auditorías de sus procedimientos de rastreabilidad.

7. Transparencia

La capacidad y autoridad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos para notificar su reglamento nacional a la autoridad sanitaria y fitosanitaria nacional, al punto focal designado o, en ausencia de éstos, directamente a la OMC y a iniciativas de integración regional (si corresponde), y para notificar a la red INFOSAN de toda emergencia en la inocuidad de alimentos que tenga importancia internacional real o potencial, de acuerdo con los procedimientos establecidos por esas organizaciones

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos no notifican al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, ni informan voluntariamente a INFOSAN o a Emergencia INFOSAN de emergencias relacionadas con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos notifican *parcialmente* al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, e informan voluntariamente a INFOSAN o a Emergencia INFOSAN de emergencias relacionadas con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.
-  Los servicios nacionales de inocuidad de alimentos notifican al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, en pleno cumplimiento de los criterios de notificación de esos órganos, e informan voluntariamente a INFOSAN o a Emergencia INFOSAN de emergencias relacionadas con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos *informan a sus usuarios* de los cambios en la reglamentación sobre inocuidad de alimentos nacional e internacional.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, junto con otras instituciones estatales pertinentes, realizan auditorías externas de sus procedimientos de transparencia.

Glosario de términos seleccionados

Auditoría: Examen sistemático y funcionalmente independiente cuyo objetivo es determinar si una actividad o proceso y los resultados consiguientes satisfacen objetivos preestablecidos.

Codex Alimentarius: Programa conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) creado para proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas comerciales equitativas en el comercio de alimentos, mediante la elaboración de normas y directrices aceptables internacionalmente.

Agentes contaminantes nocivos de los alimentos: Agentes biológicos, físicos o químicos, materiales foráneos u otras sustancias dañinas para la salud voluntaria o involuntariamente incorporadas a los alimentos.

Cadena alimentaria: Todas las actividades comprendidas en la producción, elaboración, transporte, distribución, comercialización, preparación y consumo de productos alimenticios.

Normas, directrices y recomendaciones internacionales: En lo que respecta a la inocuidad de los alimentos, las establecidas por el Codex Alimentarius.

Laboratorio: Instalación debidamente equipada y dotada de personal técnico idóneo para realizar análisis y aplicar métodos de diagnóstico clínico y pruebas. El laboratorio debe estar autorizado por el respectivo servicio nacional de salubridad alimentaria.

Servicios nacionales de inocuidad de alimentos: Instituciones estatales dedicadas al control, vigilancia y supervisión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria; incluye a las entidades privadas oficialmente acreditadas.

Sistema nacional de inocuidad de alimentos: Conjunto de todas las instituciones estatales dedicadas al control, vigilancia y supervisión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria; incluye a las entidades privadas oficialmente acreditadas.

Usuarios de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos: Incluye al sector privado, las instituciones universitarias, las asociaciones público-privadas y las asociaciones de consumidores.

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (MSF/OMC): Comité de la OMC que supervisa el cumplimiento y las cuestiones relacionadas con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Lista de control

I. Capacidad técnica

- Capacidad de diagnóstico y análisis de los alimentos
- Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
- Servicios de inspección y registro
- Vigilancia
- Asuntos emergentes
- Análisis de riesgo
- Innovación técnica

II. Capital humano y financiero

- Talento humano
- Capacitación
- Fuentes de financiamiento
- Estabilidad de políticas y programas
- Fondos de contingencia
- Independencia técnica
- Capacidad de inversión y crecimiento

III. Interacción con el sector privado

- Información
- Comunicación
- Representación oficial
- Acreditación (autorización)
- Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios
- Implementación de programas conjuntos

IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados

- Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Armonización
- Certificación
- Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios
- Rastreabilidad
- Transparencia

Notas Adicionales



A series of 20 thin, light blue horizontal lines spaced evenly down the page, providing a template for handwritten notes.

Lista de control

I. Capacidad técnica

- Capacidad de diagnóstico y análisis de los alimentos
- Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
- Servicios de inspección y registro
- Vigilancia
- Asuntos emergentes
- Análisis de riesgo
- Innovación técnica

II. Capital humano y financiero

- Talento humano
- Capacitación
- Fuentes de financiamiento
- Estabilidad de políticas y programas
- Fondos de contingencia
- Independencia técnica
- Capacidad de inversión y crecimiento

III. Interacción con el sector privado

- Información
- Comunicación
- Representación oficial
- Acreditación (autorización)
- Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios
- Implementación de programas conjuntos

IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados

- Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Armonización
- Certificación
- Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios
- Rastreabilidad
- Transparencia



**Organización
Panamericana
de la Salud**



Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud

OPS/Regional Office of the WHO

525 Ywenty-third Street, N.W.
Washington, D.C. 20037, United States of America
Country City Code: (202)
Tel: 974-3000 / Fax: 974-3663
www.paho.org

IICA



Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Tel: (506) 2216-0184 / Fax: (506) 2216-0173
Apartado Postal: 55-2200, San José, Vázquez de Coronado,
San Isidro 11101 - Costa Rica.
E-mail: saia@iica.int
Sitio web: www.infoagro.net/salud
www.iica.int