

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 2 del programa**

**CX/LAC 16/20/2  
Noviembre de 2016**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

**20.ª reunión**

**Viña del Mar (Chile), 21-25 de noviembre de 2016**

### **DISCURSO PRINCIPAL SOBRE EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

#### **La importancia de evaluar y monitorear los sistemas nacionales de control de alimentos**

El establecimiento, desarrollo y fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad en los países se ha dado con mayor intensidad en años recientes y entre las causas que lo ha motivado se encuentran la mejora en los sistemas de detección y registro de enfermedades transmitidas por alimentos, la exigencia de los compradores y distribuidores de alimentos para cumplir con normas de inocuidad, la demanda de los consumidores por acceder a alimentos sanos, el incremento en el comercio global de alimentos, la toma de conciencia de las autoridades sanitarias y de agricultura de la necesidad de fortalecer la prevención en la producción primaria y el procesamiento más que en la atención de brotes así como el incremento en la cooperación entre países y autoridades regulatorias en la materia.

El sistema en su diseño y/o en su evaluación deberá considerar la base legal para el control de alimentos frescos y procesados, el papel y estructura de la autoridad regulatoria, el sistema de vigilancia tanto de los productores y procesadores, así como de los alimentos en su distribución y comercialización, la participación de terceros de ser el caso, la infraestructura analítica y la existencia de redes nacionales de comunicación. El sistema deberá contar con la autoridad suficiente, la capacidad de mando y la estructura administrativa que permita la aplicación de actos de autoridad.

Se deberá valorar si el sistema es capaz de prevenir y eliminar riesgos de inocuidad con principios tales como la obligatoriedad de los productores y empaques para registrarse ante la autoridad buscando contar con un sistema nacional de trazabilidad y el cumplimiento de medidas mínimas de inocuidad para productos frescos o mínimamente procesados.

El programa de vigilancia de los alimentos deberá considerar todas las etapas de la cadena de producción y suministro, se recomienda trabajar con metodologías comparables entre los países para lo cual es de gran importancia basarse en las normas de organismos internacionales como la FAO y la OMS.

Deberá existir en el país un plan de atención de alertas de inocuidad considerando la participación de las diferentes entidades regulatorias y de toma de decisión, así mismo el plan deberá ser evaluado y validado mediante ejercicios de campo y gabinete. Es de utilidad que en el plan se consideren tanto alimentos nacionales como importados y de la misma manera incluir aquellos alimentos de los que se recibe una notificación por parte de otro país o de una red internacional de alerta.

Al respecto los países deberán trabajar fortaleciendo sus capacidades técnicas mediante el mayor acercamiento a países y regiones cooperadoras con sistemas desarrollados para una mayor comprensión de sus modelos de alerta tales como el RASFF de la Unión Europea, el Pulsnet y el sistema de vigilancia de los CDC de los Estados Unidos. Un mejor resultado se logrará al incrementar la capacitación nacional y con un renovado compromiso en los sistemas de la OMS como el INFOSAN.

La utilización de las normas internacionales en los programas de vigilancia brinda mayor fortaleza a los sistemas toda vez que permite contar con estándares comparables entre los países con base técnica y científica lo que ayuda dirimir conflictos en casos de controversia.

La construcción y evaluación del sistema bajo estos principios permitirá reducir los riesgos de presencia de brotes debidos a enfermedades transmitidas por alimentos y aplicar estrategias de prevención y mitigación basadas en el análisis de riesgo de inocuidad.