



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 4 del programa

AC 05/2

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

SISTEMAS NACIONALES DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE: ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN

(Preparado por las Oficinas regionales y subregionales de la FAO en América Latina y el Caribe)

Introducción

1. La globalización creciente de los mercados, el crecimiento de la industria agroalimentaria, los avances en ciencia y tecnología y los cambios en los patrones de consumo hacen necesario que los países cuenten con sistemas nacionales de inocuidad de alimentos capaces de afrontar los retos exigidos por los consumidores y el comercio.
2. La disponibilidad de alimentos sanos y seguros es el resultado de un enfoque integrado en que todos los participantes de la cadena comparten responsabilidades específicas e implica asegurar la inocuidad en todas las etapas de producción, elaboración, almacenamiento y distribución, situación que involucra la participación activa de diversos sectores, de manera que los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos deben propender a establecer mecanismos de colaboración e interacción entre gobierno, industria, academia, comercio y consumidores.
3. Las políticas de inocuidad de alimentos adoptadas por los gobiernos, que debieran ser consistentes con sus metas de protección a la población y el cumplimiento de tratados internacionales, tienen por tanto una enorme influencia en su situación de salud pública y socioeconómica. De ahí la importancia y necesidad de disponer de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con legislación actualizada, basada en la ciencia (análisis de riesgo), armonizada con normas reconocidas para facilitar el cumplimiento de compromisos y acuerdos comerciales internacionales, y globalizadora en su mirada abarcando todos los eslabones de la cadena alimentaria como un todo continuo (“de la granja a la mesa”).
4. La contaminación de alimentos tiene grandes repercusiones para la salud pública, las economías de los países y el comercio de estos productos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un problema muy expandido y creciente de salud pública en el mundo afectando principalmente a niños, embarazadas y personas de edad. De acuerdo con la información del Sistema Regional de Información sobre la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA) coordinado por el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS), y a pesar del subregistro, se informaron 6930 brotes de ETA en países de América entre 1993 y 2002, de los cuales el 17,8% se debió a pescados, 16,1% a agua, 11,7% a carnes rojas y 2.6% a frutas y hortalizas.

5. La región de América Latina y el Caribe se destaca por ser una gran exportadora de alimentos. Las últimas estadísticas detalladas de la Organización Mundial del Comercio muestran que en 2003 el 17,5% de todas las exportaciones de la región correspondió a productos alimenticios con un valor de 66,2 miles de millones de dólares y equivalente al 12,2% del total mundial de exportaciones de productos alimenticios. Sin embargo, la contaminación de alimentos puede afectar el comercio internacional al producirse rechazos en los países compradores, situación que genera repercusiones serias en las economías de los países productores. De acuerdo con datos de la Administración de Alimentos y Drogas (FDA) de Estados Unidos, se produjeron 3645 rechazos de alimentos provenientes de la región en el período septiembre 2004 a septiembre 2005, siendo el 77% de los rechazos atribuibles a problemas de inocuidad.

6. Los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos en todos los países están conformados por instituciones de diferentes ministerios o secretarías que muestran en mayor o menor medida problemas de coordinación y de competencia tanto intra como inter institucional que son el reflejo de los instrumentos legales que respaldan el accionar de dichas instituciones. Este hecho, que genera duplicaciones pero también vacíos en el control, es quizás uno de los grandes retos que enfrentan los sistemas actuales. Los países ya han iniciado acciones tendientes a optimizar la integración y coordinación en los sistemas de control o hacia la creación de una autoridad rectora nacional, al mismo tiempo que a actualizar y armonizar su normativa, basar sus decisiones de inspección y control en el análisis de riesgo e incorporar e integrar a todos los participantes de la cadena. En la actualidad las limitaciones existentes a nivel de legislación y de los sistemas de control inciden en que no se esté aplicando el enfoque ideal de cadena alimentaria.

7. Canadá muestra un sistema nacional de inocuidad de alimentos con alto grado de coordinación entre instituciones oficiales, con una sola agencia de control y además integrando activamente a la industria y los consumidores.

Legislación alimentaria

8. La normativa legal de alimentos se encuentra en códigos alimentarios, códigos sanitarios, reglamentos con carácter de ley y distintas leyes que responsabilizan de su cumplimiento a diferentes secretarías o ministerios principalmente Agricultura, Salud, Economía y Turismo, los que a su vez emiten decretos, resoluciones o acuerdos en sus respectivos ámbitos de acción. También participan con estas instituciones nacionales otras instituciones departamentales o regionales y las municipalidades.

9. En general, no se aprecia una falta de leyes o reglamentos sino que las mayores limitantes están en los aspectos asociados a la capacidad de darles cumplimiento, por estar desactualizados, no basados en la ciencia o por superposición de organismos involucrados. Una evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos de la región de América realizado por OPS/OMS en 2003 concluyó que 29 de 33 países mostraban entre 45% y 59% de desarrollo en cuanto a su legislación alimentaria reflejando una debilidad en el sistema jurídico de estos países en el área de control de los alimentos.

10. Un aspecto importante que afecta la adecuación oportuna de los sistemas a los cambios actuales es que las modificaciones de las normativas implican cambiar la ley o reglamentos con carácter de ley. Desde este punto de vista, el modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS de carácter general que permita que las modificaciones y actualizaciones se realicen por separado a través de documentos o reglamentos de rápida dictación, aparece como altamente recomendable.

11. En los países existen instituciones normalizadoras estatales o privadas sin fines de lucro, adscritas a los ministerios de economía o comercio, cuya función es elaborar normas técnicas que van más allá de las normas alimentarias. Las normas son generalmente obtenidas por consenso, de aplicación voluntaria u

obligatoria (reglamentos técnicos) y pueden ser complementarias con la normativa obligatoria o convertirse en obligatoria cuando ésta no existe.

12. Las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius han adquirido cada vez mayor preponderancia, en gran medida por los Acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio. Se puede observar que los países de la región se encuentran en un proceso de revisión y armonización de su normativa con las normas Codex con una activa participación de los Comités Nacionales del Codex en los cuales están representados los sectores oficiales, académicos, productivos y consumidores.

13. Cabe señalar que a nivel subregional algunos países participan en bloques económicos como el MERCOSUR o la Unión Aduanera de Centroamérica en los cuales se han acordado y armonizado una serie de reglamentos técnicos y normas principalmente en base a criterios del Codex.

Control e inspección de alimentos

14. El control e inspección de alimentos son responsabilidades compartidas de los ministerios de Salud y/o Agricultura quienes a través de sus instituciones establecen normativas y programas al respecto. También participan activamente otros organismos y entidades como las municipalidades.

15. En relación al nivel de alimentos elaborados para consumo interno, en todos los países se realizan visitas de inspección, programadas o no en base a análisis de riesgo, de verificación de cumplimiento de las normas sanitarias a establecimientos que fabrican, procesan, envasan, acondicionan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan alimentos. Además se realizan muestreos para análisis de acuerdo a programaciones anuales. En la mayoría de los países se exige un registro sanitario por planta y por línea de producto mientras que en otros sólo se exige un registro sanitario por planta.

16. Los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos si bien son de índole dispar, comprenden inspecciones en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos con activa participación de los servicios de Aduana. Se observa en algunos casos dificultades en su ejecución por falta de capacidad técnica y de infraestructura.

17. La expedición de registros sanitarios es un mecanismo importante en varios países al importar o exportar alimentos procesados. Adicionalmente, cada lote de alimentos procesados y aditivos para alimentos a importarse, debe adjuntar el certificado de análisis de calidad expedido por la autoridad competente del país de origen, debidamente legalizada. En otros países no se exige registros sanitarios y los alimentos importados ingresan al país en base a la certificación de la calidad sanitaria extendida por la autoridad competente del país de origen en la cual se establece la libre comercialización en su propio país. En ambas situaciones se verifica además el cumplimiento de la reglamentación nacional.

18. Las inspecciones a los productos importados se realizan generalmente en forma aleatoria dependiendo del tipo de producto, del origen y de la historia de cumplimiento. Algunos países también contemplan la importación sin restricción en que el importador ingresa a territorio nacional la mercancía correspondiente y dispone de ella de acuerdo con sus intereses.

19. En Centroamérica la Unión Aduanera, constituye un solo territorio aduanero de manera que exista libre movilidad de bienes y servicios independientemente del origen de los mismos, especialmente aquellos asociados al comercio de alimentos. Dentro de los acuerdos alcanzados está el reconocimiento mutuo de los registros sanitarios de productos alimenticios procesados.

20. El decomiso o aseguramiento de alimentos no aptos, falsificados, de contrabando o no autorizados, incluyendo su posterior destrucción o denaturalización está establecido en las disposiciones legales de todos los países tanto para alimentos elaborados localmente como importados. Sin embargo, no todos los países tienen procedimientos para la re-exportación ya que en algunos, la legislación no contempla la re-exportación como una medida a aplicar a alimentos decomisados.

Sistemas de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad

21. Los programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad contribuyen a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos, eliminan las barreras de comercio regional e internacional y constituyen una fuente potencial de ingreso para el sector agropecuario. Estos programas deben incluir aspectos tan importantes como asegurar el cumplimiento de la legislación vigente, para lo cual es necesario utilizar Programas de Manejo Integrado de Plagas, Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Programas Operativos Estandarizados de Sanitización y el Sistema de Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (APPCC, en inglés HACCP).

22. La situación de estos sistemas de aseguramiento de calidad en los países es variable. La aplicación del sistema APPCC ha estado focalizada mayoritariamente, por exigencias del mercado externo, en el sector exportador como el sector pesquero donde la industria lo ha implantado con gran éxito. En algunos países se otorga certificados oficiales de exportación sólo a empresas que tienen habilitado el sistema APPCC.

23. A nivel de producción para consumo interno, existe un menor grado de aplicación de estos sistemas por razones entre otras de falta de recursos financieros y técnicos para su implementación especialmente por la pequeña y mediana industria. Aún así, se observa una tendencia en las autoridades de los países a incluirlos expresamente en las normativas para que sean integrados a los sistemas productivos con el fin de proteger a los consumidores nacionales.

24. La implementación en los países de estos sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad constituye un desafío para el sistema clásico -y no necesariamente efectivo desde el punto de vista de asegurar la inocuidad de alimentos- de controlar e inspeccionar en uno o dos puntos de la cadena y realizar análisis de laboratorio, el cual deberá adaptarse y contar con personal capacitado ahora enfocado a cumplir labores de auditoría de los sistemas de manejo de inocuidad en la cadena a través de documentación. Igualmente requerirá de un fuerte componente de capacitación a productores, elaboradores, distribuidores y consumidores.

Servicios de laboratorios

25. Disponer de laboratorios oficiales de análisis que cumplan con las normativas internacionales de calidad es fundamental para apoyar los sistemas nacionales de control e inocuidad de alimentos. De hecho, todos los países de la región cuentan con laboratorios pertenecientes a instituciones públicas, privadas o académicas, integrados o no a redes nacionales y que realizan distintos tipos de análisis. De aquellos pertenecientes al sector oficial, algunos actúan como laboratorios nacionales de referencia y en otros sus resultados pueden servir para la obtención de los registros sanitarios.

26. A nivel continental los países de la región establecieron en 1997 la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) con la misión promover y asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos, a fin de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional, promoviendo y fortaleciendo el desarrollo e interacción de los laboratorios analíticos dentro del marco de programas nacionales integrados de protección de los alimentos. La FAO y el INPPAZ/OPS actúan como secretaría ex officio de la RILAA.

27. Por otra parte, ya desde 1997, la Comisión del Codex Alimentarius recomienda que los laboratorios responsables del control de exportación e importación de alimentos cumplan con los requisitos de la norma ISO/IEC 17025 sobre “Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración” y sean acreditados por un organismo competente.

28. Sin embargo, aunque en la región la gran mayoría de los países han homologado la norma ISO/IEC 17025, sólo en algunos se cuenta con laboratorios que estén acreditados. A modo de ejemplo, en 2005, la situación de los laboratorios integrantes de la RILAA muestra que de 19 países participantes de dos proyectos de cooperación técnica de la FAO sobre “Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos”, en 8 países se cuenta con laboratorios oficiales con sus sistemas de calidad bajo la norma ISO/IEC 17025 y acreditados, en 9 países sus laboratorios están en proceso de implementación y en 2 países se observa un menor grado de avance en la implementación. Las principales falencias se encuentran en los aspectos de recurso humano especializado, infraestructura, capacidad técnica analítica concordante con las metodologías de referencia, ausencia de redes nacionales que favorezcan la descentralización, criterios analíticos no uniformes respecto a metodologías o escasa disponibilidad de materiales de referencia certificados.

29. OPS/OMS ha proporcionado cooperación técnica para el fortalecimiento de los servicios de análisis de alimentos a través de la RILAA con énfasis en temas de aseguramiento de calidad como ensayos de proficiencia y cursos a distancia por Internet.

Sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

30. Las enfermedades causadas por alimentos contaminados plantean uno de los problemas sanitarios más generalizados en el mundo actual y constituyen una causa importante de reducción de la productividad económica.

31. Al respecto, un gran número de países cuentan con programas o sistemas de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos que están bajo la responsabilidad del sector salud. Por lo general presentan debilidades debido a falta de recursos, poca coordinación intersectorial, ausencia en el seguimiento a los factores de riesgo asociados a los brotes, falta de capacitación a los profesionales de la salud, laboratorios no implementados y en especial una escasa notificación de los brotes lo que conduce a un subregistro de casos y brotes de enfermedades. Adicionalmente, la existencia de un marco legal desactualizado es una limitante para los sistemas de vigilancia de ETA.

32. Se aprecia una gran necesidad de fortalecer los sistemas de vigilancia existentes con recursos económicos y técnicos que permitan entre otras acciones, optimizar la coordinación, aumentar la capacitación, mejorar la implementación de laboratorios y lograr participación de todos los sectores en la notificación de los brotes.

33. La difusión de principios de higiene básicos en la preparación de alimentos a los consumidores aparece como una medida muy importante si se considera que de acuerdo a datos del INPPAZ/OPS el 33,1% de los brotes declarados en el período 1993-2003 en la región se debió a alimentos ingeridos en el hogar.

34. Canadá ha implementado el Sistema de Vigilancia de Brotes de ETA que entre otras acciones, proporciona datos nacionales de brotes, identifica factores de riesgo asociados y contribuye al desarrollo de programas de control y prevención de enfermedades basados en datos. El Centro Integrado de Vigilancia de Brotes por su parte funciona vía Internet para mejorar la vigilancia facilitando las notificaciones, comunicando alertas y compartiendo información por las distintas autoridades jurisdiccionales de salud

pública a través del país. Igualmente el Protocolo de Respuesta a Brotes de ETA indica bajo un enfoque integrado como responder a brotes de ETA asegurando que todas las agencias responsables sean notificadas con prontitud y trabajen colaborativamente.

Limitantes en los sistemas nacionales de control

35. Los sistemas de control e inspección tanto para el nivel interno como para los alimentos importados y exportados presentan falencias que se señalan a continuación y que en su conjunto dificultan el logro de la inocuidad y calidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria:

- sistemas no integrados que funcionan sectorialmente lo que genera descoordinación entre instituciones por falta de comunicación o competencias no completamente definidas.
- duplicación y superposición de funciones entre distintos niveles: organismos municipales y direcciones regionales o provinciales a veces con conflictos económicos por cobros de permisos.
- sistemas no basados en el análisis de riesgo para alcanzar los objetivos de inocuidad.
- baja dotación de personal profesional responsable de ejecutar acciones de control e inocuidad de los alimentos.
- falta de infraestructura y recursos para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.
- ausencia de capacitación y actualización en los sistemas de aseguramiento de la calidad y análisis de riesgo o programas de capacitación que no alcanzan sus objetivos por razones presupuestarias y que no tienen seguimiento.
- falta de sistematización en los procedimientos de los sistemas de inspección y certificación y carencia de manuales y protocolos.
- falta de actualización y evaluación del personal de los puestos de control internacionales sobre procedimientos de importación y exportación de alimentos y análisis de riesgos.
- falta de actualización y armonización de la normativa relativa a importaciones y exportaciones con las normas del Codex.
- diversidad de criterios para realizar la inspección de productos alimenticios que ingresan y/o egresan del país.

36. En la región la FAO ha brindado asistencia técnica en los últimos años mediante proyectos de cooperación técnica a nivel subregional o nacional para el fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius en los cuales se han elaborado planes de acción para modernizar los sistemas nacionales de control de alimentos para la importación y exportación.

37. También en el campo de la cooperación técnica, FAO y OPS/OMS implementaron en 2004 un taller sobre Sistemas de Control de Alimentos en el cual se presentaron las directrices FAO/OMS para el fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos y casos de estudio de países sobre el desarrollo de estrategias al respecto.

Coordinación de las actividades de todas las organizaciones que participan en la gestión de la inocuidad de los alimentos

38. La fragmentación de los sistemas en diferentes instancias, en que cada una coordina las acciones en el área de su competencia en inocuidad de alimentos, ocasiona una gran dificultad de coordinación para el sistema de control y gestión de la inocuidad lo que conlleva pérdida de esfuerzos, recursos y efectividad de los diferentes programas y a superposiciones de competencias y funciones.

39. Los países han iniciado acciones para optimizar la coordinación y los conflictos de competencias en materias de inocuidad de alimentos creando de grupos de trabajo e instancias de coordinación como comisiones intersectoriales, y mediante la elaboración de documentos de distinción de competencias.

40. En Canadá, los entes principales de regulación en alimentos son el Ministerio de Salud (Health Canada) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). Health Canada fija las normas y políticas en relación a la calidad nutricional e inocuidad de todos los alimentos vendidos en el país lo que implica investigación, evaluación de riesgos, regulación y registro de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario. Además evalúa la efectividad de las actividades desarrolladas por CFIA. Esta agencia es responsable tanto de hacer cumplir las políticas y normas fijadas por Health Canada como de la inspección de los alimentos para lo cual diseña, desarrolla y administra programas de inspección basados en un enfoque de riesgo. Ambas instituciones han establecido un protocolo de acuerdo que reseña sus respectivos roles y responsabilidades estableciendo principios de trabajo efectivo entre ellas.

Creación de capacidad y establecimientos de alianzas

41. A nivel nacional se observa una situación dispar; en algunos países existe una gran capacidad de crear capacidad a través de universidades o instituciones públicas, tanto en la formación de profesionales y técnicos como en la capacitación de manipuladores de alimentos, aunque con una falta de continuidad en la actualización de conocimientos. En otros países, se reconoce la necesidad de fortalecer las instituciones formadoras de profesionales en el área de inocuidad de alimentos al igual que la capacidad instalada para la investigación de los alimentos. La asignación de recursos se percibe como un obstáculo para la creación de capacidad en este tema.

42. A nivel internacional destacan y se consideran muy importantes las acciones de asistencia de entrenamiento en control e inocuidad de alimentos de agencias u organismos internacionales o regionales como la FAO, la OPS/OMS, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) o el Programa del Caribe para el Desarrollo de Recursos Humanos y Competitividad Económica (CPEC). En algunos casos se realiza entrenamiento o capacitación a futuros capacitadores ampliando así la cobertura de personas capacitadas en los países.

43. El desarrollo de alianzas para la formación continua de funcionarios relacionados con el control de alimentos es incipiente. Sin embargo, este mecanismo ofrece una oportunidad de comunicación e interacción entre los sectores público y privado en beneficio de los consumidores. Mayoritariamente las iniciativas son de capacitación hacia el nivel de manipuladores de alimentos para pequeñas y medianas industrias, vendedores callejeros de alimentos y de consumidores a través de instituciones estatales, académicas o de ONG.

44. En Canadá la colaboración entre los diferentes niveles del gobierno se facilita a través de comités de inocuidad de alimentos territoriales, provinciales y federales con objetivos como fijar prioridades conjuntas en inocuidad de alimentos o facilitar la armonización nacional de los procesos de inspección. La interacción gobierno-industria incluye la posibilidad de que la industria nacional acceda a fondos para desarrollar programas y proyectos para la inocuidad, calidad y rastreabilidad de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

45. La sensibilización de los consumidores al tema de la inocuidad de alimentos es de gran importancia. Se observa en los países una participación creciente de organizaciones representativas de consumidores en diferentes instancias relacionadas con la elaboración de normas técnicas o en comisiones de revisión y modificación de reglamentos o en los Capítulos Nacionales del Codex.

46. También a nivel de MERCOSUR, la coordinación de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo sobre “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” interactúa permanentemente con los consumidores.

Comunicación entre todas las partes interesadas

47. En general se aprecia en los países un cierto grado de comunicación entre las instancias participantes a través de:

- páginas web de entidades públicas y privadas, de organizaciones nacionales e internacionales de consumidores, de los Comités Nacionales del Codex y las de organismos internacionales que canalizan información de los organismos competentes y donde se puede disponer de programación de actividades, legislación sanitaria o proyectos y programas en ejecución.
- oficinas de atención al consumidor en los países.
- consultas e invitaciones del sector oficial a los otros sectores de consumidores, académicos o privados en materias de interés común acerca de inocuidad alimentaria.

Estrategias y acciones para mejorar los sistemas de inocuidad de alimentos

48. La disponibilidad de alimentos sanos y seguros es el resultado de un enfoque integrado en que todos los participantes de la cadena comparten responsabilidades específicas por lo que la interacción entre el estado, la industria y los consumidores es fundamental para lograr este objetivo. En la actualidad las limitaciones existentes a nivel de legislación y de los sistemas de control inciden en que no se pueda aplicar el enfoque ideal de cadena alimentaria.

49. La existencia en los países de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con un enfoque integrador de cadena alimentaria, conlleva desafíos tales como la implementación de políticas de estado en inocuidad de alimentos, la actualización de la legislación alimentaria vigente, la implementación de sistemas integrados de vigilancia a nivel nacional, el establecimiento de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en el sector agrícola, pecuario y de industria de alimentos que proteja a los consumidores locales, la aplicación del análisis de riesgo como base para la toma de decisiones en los programas de inspección, el fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios nacionales de control y su acreditación y la correcta articulación de todas las instituciones asociadas al control.

50. Las estrategias y acciones aplicadas en la actualidad por los países son múltiples:

- La adopción de políticas nacionales de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos o de políticas nacionales para las cadenas de productos específicos como carne y leche que incorporan el análisis de riesgo y contemplan el mejoramiento de la capacidad operativa.
- La definición de medidas sectoriales y multisectoriales para la consolidación de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius, el fortalecimiento de la aplicación de las leyes claves relacionadas con alimentos e inocuidad y la formación de sistemas nacionales con mayor coordinación intersectorial.
- La elaboración de planes marco de inocuidad de alimentos que orienten y dirijan la política sanitaria favoreciendo la estabilidad y sostenibilidad de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos.

- El paso desde el sistema actual de organismos múltiples hacia la creación de órganos únicos que formulen, unifiquen y otorguen homogeneidad a las políticas nacionales en inocuidad de alimentos con suficiente autonomía técnica, administrativa y operativa.
- La armonización de las normas nacionales con las normas del Codex Alimentarius y la solicitud de asistencia técnica a organismos internacionales como la FAO y OPS/OMS para el fortalecimiento de los sistemas de control de alimentos.

Referencias

INPPAZ/OPS/OMS. Sistema de Información para la Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos – SIRVETA. http://www.panalimentos.org/sirveta/e/report_eta01.asp

Organización Mundial del Comercio. Estadísticas del Comercio Internacional 2004.

U.S. Food and Drug Administration. Informes de rechazos a importaciones del Sistema Administrativo y Operacional de Apoyo a las Importaciones (OASIS). http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref.html

OPS/OMS. 2003. Evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos de la región de América.

FAO. 2005. Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos en América del Sur. Proyecto TCP/RLA/3013. <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3013/>

FAO. 2005. Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos en América Central, Cuba, México, Panamá y República Dominicana. Proyecto TCP/RLA/3014. <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3014/>

FAO/OMS. Capacity Building for Food Quality and Food Safety: Selected activities of the Food and Agriculture Organization (FAO) and the World Health Organization (WHO) July 2004-June 2005. ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf

Antigua and Barbuda. 2005. Ministry of Health, Sports, Carnival and Youth Affairs, Ministry of Agriculture, Lands, Environment, Marine Resources and Agro-Industries & Antigua and Barbuda Bureau of Standards. National Food Safety System in Antigua and Barbuda.

Argentina. 2005. Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos. Sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de situación de la República Argentina.

Bolivia. 2005. Ministerio de Salud y Deportes. Inocuidad Alimentaria. Organización de Programas Nacionales Integrados de Protección de Alimentos.

Canada. 2005. Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency. The food safety regulatory system in Canada.

Chile. 2005. Ministerio de Salud. Programa Nacional de Control e Higiene de los Alimentos.

Ecuador. Diagnóstico de la situación actual en el control de la inocuidad y calidad de los alimentos en Ecuador.

Colombia. 2005. Departamento Nacional de Planeación. Sistema nacional de inocuidad de los alimentos: análisis de la situación en Colombia.

Costa Rica. 2005. Sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de la situación en Costa Rica.

Guyana. 2005. Ministry of Agriculture. National food safety systems in the Americas and the Caribbean - a situation analysis.

Ecuador. 2005. Diagnóstico de la situación actual en el control de la inocuidad y calidad de los alimentos en Ecuador.

Honduras. 2005. Secretaría de Agricultura y Ganadería. Informe Situación nacional de la inocuidad alimentaria en Honduras.

México. 2005. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios. Sistemas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de la situación en México.

Nicaragua. 2005. Ministerio de Fomento Industria y Comercio. Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos en Nicaragua: Análisis de la situación.

Paraguay. 2005. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología. Situación actual de la inocuidad alimentaria – Paraguay.

Perú. 2005. Ministerio de Salud. Análisis del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos.

Venezuela. 2005. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Situación actual del control de la inocuidad de alimentos en Venezuela. Análisis de la situación.