



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5

CX/LAC 14/19/5
Octubre de 2014

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

19.ª reunión
San José, 10-14 de noviembre de 2014

OBSERVACIONES E INFORMACIÓN SOBRE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE ALIMENTOS, PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN LA ELABORACIÓN DE NORMAS ALIMENTARIAS Y LA UTILIZACIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL (respuestas a la CL 2014/23-LAC)

Respuestas de Argentina, Bolivia, Costa Rica, Cuba, República Dominicana, Ecuador, Salvador, Guyana, Panamá, Paraguay y Santa Lucía

ARGENTINA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir cualquier novedad o medidas importantes que se hayan adoptado en su país con el fin de mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Entre ellas pueden figurar todas las medidas relativas a: las leyes y reglamentos alimentarios nacionales; la gestión del control de los alimentos p.ej. estructura de la administración de alimentos; las iniciativas para mejorar la colaboración intersectorial; los servicios de inspección; la infraestructura y actividades de laboratorio; la difusión de información; y formación. Señalen también los temas prioritarios sobre cuestiones de seguridad alimentaria que deberán abordarse a nivel nacional y regional.

Ley 26.361- Modificación de la Ley Nº 24.240. Disposiciones complementarias. Las modificaciones introducidas han tenido por objeto fortalecer los derechos del consumidor.

SENASA	RESUMEN Y BREVE EXPLICATIVO
Resolución 91/2012	Coordinación de Vigilancia y Alerta de Residuos y Contaminantes.
Actualización Decreto 4238/68 Capítulo XXXII – BIENESTAR ANIMAL (anexo 1)	Abarcativo para todas las especies. Tiene 3 enfoques: a) Evitar el sufrimiento animal. b) Evaluar el impacto sobre la cadena agroalimentaria por decomisos producto de la no aplicación del bienestar animal. Ej. Machucones, hematomas, muertos en tránsito, También afecta la calidad intrínseca de la carne. c) Percepción del animal frente al sacrificio.
Actualización Decreto 4238/68 Capítulo XXXI – HACCP – (anexo 2)	Ampliación del Capítulo de Buenas Prácticas y POES. Se agrega el HACCP de cumplimiento obligatorio. Término general UN (1) año para cumplimiento en todas las empresas faenadoras y elaboradoras de carnes.
Resolución SENASA 458/2012 Plan CREHA Vegetal – (anexo 3)	Establece el Programa Nacional de Control de Residuos, contaminantes e Higiene en alimentos de origen vegetal y Piensos (CREHA Vegetal)
Resolución Nº 205/2014 Agricultura Familiar (anexo 4)	Se incorpora la Agricultura Familiar al Sistema Nacional de control alimentario. La Resolución incorpora nuevos conceptos para adecuarla a la agricultura familiar; impulsar el trabajo conjunto y consensuado con otros organismos públicos y con los representantes de los agricultores familiares.

SENASA	RESUMEN Y BREVE EXPLICATIVO
Res. SENASA N° 735/11	Reglamento técnico de Identidad y Calidad de Pimentón. Esta norma reglamenta los requisitos de identidad, calidad e inocuidad para su comercialización.
Res. SENASA N° 453/13	Reglamento técnico de Identidad y Calidad de nuez europea.
Resolución 559/2011	Se aprueban los Límites Máximos de Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos de origen animal.
Resolución 666/2011	Se establece la obligatoriedad de llevar un LIBRO DE REGISTRO DE TRATAMIENTOS en todos los establecimientos pecuarios de producción de animales para consumo humano en todo el territorio nacional en forma gradual. Se terminó de implementar en 2013.
Resolución SENASA N°369/13	Crea el Sistema de Trazabilidad de Productos Fitosanitarios y Veterinarios por el que todas las personas físicas o jurídicas que intervengan en actividades de importación, elaboración, fraccionamiento, comercialización y exportación deberán inscribirse y declara las mismas en el Sistema. Adopta para la identificación de tales productos los estándares de GS1.
Resolución SENASA N° 60/2014	Relativa a la Inspección fitosanitaria y de calidad de productos y subproductos de los granos. Establece que todos los embarques de productos y subproductos de granos para exportación o reexportación, deben ser sometidos a la inspección fitosanitaria y de calidad del SENASA.
Resolución SENASA N° 280/2014	Establecer por los motivos expuestos que a partir del 1° de julio de 2014 los operadores del rubro carnes que no estén inscriptos en el RUCA no podrán obtener el DTe.
Resolución SENASA N° 402/2014	Gobierno electrónico. Adopta Guía de Trámites Electrónicos del SENASA, para facilitar la búsqueda de todos los trámites que se realizan en el Organismo.
Resolución SENASA N° 206/2014	- Se establece y se aprueba en el ámbito del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria, la categorización de los puestos de control de fronteras, conforme al anexo que forma parte integrante de la presente resolución.
Proyecto de Reglamento de nuez de nogal americano (pecan)	El reglamento de Identidad y calidad de la nuez de pecan, está próximo a promulgarse. El mismo establecerá los requisitos de Identidad y Calidad de dicha especie.

Resoluciones Conjuntas del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y del Ministerio de Salud de la Nación.

2014 [Res. Conj. N° 282/2014 SPReI y 298/2014 SAGyP](#)

Sustituyense los artículos 681 y 681 tris. Nuevas especies de Harina de Algarroba.

[Res. Conj. N° 261/2014 SPReI y 228/2014 SAGyP](#)

Sustitúyese el artículo 682 e incorpórase el artículo 682 bis al C.A.A.- Semilla de Quinoa o Quinoa y Harina de Quinoa o Quinoa respectivamente.

[Res. Conj. N° 252/2014 SPReI y 218/2014 SAGyP](#)

Sustituyense los artículos 555, 556 bis, 556 tris y 561, e incorpórense los artículos 556 quinto y 560 tris al Código Alimentario Argentino. Inclusión de estándares de calidad y genuinidad de la Leche de Cabra

2013

[Res. Conj. N° 287/2013 SPReI y 423/2013 SAGyP](#)

Modifíquese el Artículo 1280, referido a Mayonesa

[Res. Conj. 222/2013 SPReI y 331/2013 SAGyP](#)

Inclúyese el apartado 72.1 en el Artículo 1398 del Código Alimentario Argentino, Goma Brea [Res. Conj. 223/2013 SPReI y 332/2013 SAGyP](#)

Sustitúyese el artículo 528 del Código Alimentario Argentino. Aceite de Girasol halcona.

[Res. Conj N° 205/2013 SPReI y 298/2013 SAGyP](#)

Incorpórese el inciso 1 al artículo 1417. Isomalto Oligosacáridos (IMO).

[Res. Conj. N° 203/2013 SPReI y 296/2013 SAGyP](#)

Sustitúyense los artículos 537 y 551 del CAA. Cristalización fraccionada en glicéridos de origen vegetal

[Res. Conj. N° 169/2013 SPReI y 230/2013 SAGyP](#)

Actualización del Capítulo XI "Alimentos Vegetales".

[Res. Conj. N° 168/2013 SPReI y 229/2013 SAGyP](#) Sustituyese el Artículo 207. Incorporación de la Resolución Grupo Mercado Común N° 02/12, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Lista positiva de monómeros, otras sustancias de partida y polímeros autorizados para la elaboración de envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

[Res. Conj. N° 167/2013 SPReI y 228/2013 SAGyP](#) Sustituyese el Artículo 293. Prórroga del plazo de vigencia de la categoría Jamón Crudo Reserva.

[Res. Conj. N° 161 SPReI y 213 SAGyP](#) Sustituyase el Art. 235 quinto. Incorporación de la Resolución Grupo Mercado Común N° 01/12, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Información Nutricional Complementaria (Declaraciones de Propiedades Nutricionales)".

[Res. Conj. N° 45/2013 SPReI y 76/2013 SAGyP.](#) 7

Incorpórase la Trehalosa al Código Alimentario Argentino, en el Capítulo XXII "Misceláneos" - Artículo 1417.

[Res. Conj. N° 43/2013 SPReI y 59/2013 SAGyP.](#) Sustitución del Artículo 1194 del Código **Alimentario Argentino. Incorporación de dos nuevos productos de Yerba Mate**

2012

[Res. Conj. N° 212 SPReI y 1197 SAGyP](#) Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 40/11, Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Rotulado Nutricional de Bebidas no-alcohólicas Comercializadas en Envases Retornables"

[Res. Conj. N° 186 SPReI y 938 SAGyP](#)

Aprobación del uso de grasas equivalentes de manteca de cacao

[Res. Conj. N° 193 SRPeI y 826 SAGyP.](#) Sustitúyanse los artículos 151 y 156 tris. Definición y criterios microbiológicos para comidas preparadas listas para el consumo.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

i) Medidas importantes adoptadas por su país para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;

No se han adoptado nuevas medidas, pero los organismos participantes están mejorando su organización para lograr una participación más efectiva en todo el proceso de adopción de posiciones nacionales y participación en reuniones.

ii) Toda acción encaminada a fortalecer los Puntos de Contacto del Codex, p.ej. estructuras consultivas y procesos relacionados con el Codex, así como el fomento creciente de intervención y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

Se ha logrado: 1) una mayor interacción con los referentes OIE, lo cual nos parece importantísimo para analizar conjuntamente algunos documentos del Comité de Higiene de los Alimentos prestando atención a lo regulado por la OIE en el Código de Animales Terrestres, etc. 2) se están usando redes de profesionales con distintas especialidades tanto del sector productivo, como del área de salud para consultarlos sobre cuestiones específicas de los documentos, 3) hay mayor interés de la Academia por participar en labores puntuales del Codex. 4) Hemos iniciado los trabajos para tener desarrollar un Newsletter mensual que permita una mayor visualización de las actividades de los Comités nacionales del Codex.

PREGUNTA 3: NORMAS DEL CODEX: PRIORIDADES E INTERESES NACIONALES

I) LAS NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX (ACTUALMENTE EN FASE DE DESARROLLO O YA EXISTENTES) MÁS IMPORTANTES Y DE MAYOR INTERÉS PARA SU PAÍS

- Los documentos en debate en CCFICS, en particular los relativos a Indicadores de rendimiento reglamentario. Los cuestionarios para países exportadores y los relativos a las futuras actividades de FICS son importantes y plantean tanto un desafío como una preocupación.

- Por otra parte estamos muy interesados en los trabajos que se están desarrollando en el Comité de higiene de los Alimentos, tenemos interés en concluir las Directrices para el control de trichinella en carne de cerdo, el Proyecto de Directrices para salmonella no tifoidea, el Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas y sus Anexos de códigos de prácticas de higiene específicos: frutas y hortalizas precortadas listas para el consumo, producción de brotes, hortalizas de hoja verde, melón y berries.

Los Anteproyectos de Normas para Ajo y Kiwi, son importantes para Argentina, pues son productos de interés comercial para nuestro país.

- Se considera que los trabajos que están teniendo lugar en el Comité de Contaminantes son muy importantes. Contaminación por Arsénico, aflatoxinas, micotoxinas en cereales y especias, etc concentran nuestra atención, sin embargo todavía no hemos logrado hacer aportes sustanciales.

- De igual modo nos interesa la evolución de los debates sobre método de bioensayos para la detección de biotoxinas marinas en moluscos bivalvos.

Nos parece muy interesante el trabajo que se está desarrollando en el recientemente creado Comité de Codex sobre especias y aromáticas culinarias, creemos que hay que darle todo el apoyo pues claramente se trata de regular productos mucho de los cuales se producen en países en desarrollo.

II) CUÁLES SON LOS ÁMBITOS PRIORITARIOS PARA ESTABLECER NORMAS NACIONALES

Actualización y Mejora del Sistema Nacional de Control de Alimentos.

Los sistemas de Alerta y Retirada de Productos del Mercado.

Aspectos de Inocuidad de alimentos. Nutrición con particular énfasis en los temas vinculados a grupos vulnerables.

Identidad y calidad de Productos. Etiquetado de Alimentos.

III) USO Y RELEVANCIA DE LAS NORMAS DEL CODEX A NIVEL NACIONAL

Tanto las normas del Código Alimentario Argentino, como aquellas que se establecen en el MERCOSUR (integrado por Argentina, Brasil, Uruguay, Paraguay y Venezuela), deben tomar en consideración en primer lugar, cuando existan, las normas del Codex Alimentarius. Ante la ausencia de tales normas se toman en consideración las de otros países. Por lo expuesto, las normas del Codex son absolutamente necesarias por cuanto tienen base científica y sirven a los gobiernos para poder armonizar en el mayor grado posible con una misma norma de referencia internacional.

El Código Alimentario Argentino y el MERCOSUR tienen en cuenta los avances en las normas del Codex para revisar su legislación.

BOLIVIA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos

En cuanto a legislación y reglamentación alimentaria el Servicio Nacional de Sanidad Animal e Inocuidad Alimentaria – SENASAG viene participando como autoridad de control de los alimentos en diferentes comités técnicos que regulan la inocuidad de los alimentos de la misma manera se han venido desarrollando diferentes reglamentos referidos a la producción primaria como:

- Reglamento para la certificación de frutas y hortalizas a través de Buenas Prácticas Agrícolas, en la que se tiene como base a la del CODEX.
- Directrices para Planteles Bajo Control Oficial en Lechería - PABCO

Ambos en proceso de socialización a los actores a nivel nacional, en reuniones, talleres, seminarios.

- Se ha diseñado y se está estableciendo el Programa Nacional de Vigilancia de Residuos y Contaminantes en Alimentos para lo cual se ha trabajado en líneas base de residuos de plaguicidas, Residuos de Medicamentos veterinarios y contaminantes Biológicos patógenos en Alimentos priorizados.
- Se viene fortaleciendo la capacidad analítica y los recursos humanos de los laboratorios de análisis de alimentos mediante la adquisición de equipos de última tecnología para la medición de residuos de contaminantes en alimentos por ejemplo LMR de plaguicidas y LMR de medicamentos veterinarios; y el intercambio de experiencias con expertos internacionales en el tema, así como cursos para el personal en el extranjero.
- De la misma manera se ha diseñado y ya se cuenta con un sistema informático del sistema de Red de Alerta de emergencias Rápida en alimentos el mismo que está en una etapa de socialización y conformación de la organización del sistema.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a nivel nacional

Por favor describa:

- Cualesquiera medidas importantes que su país ha tomado para fortalecer Codex a nivel nacional y para promover la más eficaz participación en el Codex;**
- Las acciones específicas destinadas a fortalecer el Punto de Contacto del Codex, es decir, las estructuras y los procesos de consulta sobre el Codex**
- cuestiones, entre ellas la promoción de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas.**

En relación al fortalecimiento del Codex para ampliar la participación, el Comité Nacional del Codex Alimentarius – CNCA ha desarrollado las siguientes actividades:

- Aprobación del documento: “REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX ALIMENTARIUS DE BOLIVIA”, documento que amplía la participación de miembros en el CNCA y los comités técnicos de normalización, establece todos los lineamientos de trabajo del CNCA.
- Programa de seminarios a estudiantes de universidad, con el objeto de dar a conocer las actividades que realiza el Codex a nivel internacional y las actividades nacionales del CNCA a estudiantes de carreras de universidades públicas y privadas
- Taller de “Las Actividades del Codex Alimentarius, sus Procedimientos de Elaboración de Normas y su Importancia a Nivel Internacional”, con la participación de expertos internacionales, con la finalidad de concientizar al sector gubernamental y de industria sobre la importancia de las actividades del Codex
- Talleres y seminarios con sectores específicos, para mejorar la participación de otros sectores en el desarrollo de normas Codex.

Pregunta 3: Normas del Codex prioridades e intereses nacionales

Por favor describa:

- ¿Qué normas del Codex y textos afines específicos (actualmente en desarrollo o ya existentes) son de las más importancia e interés para su país;**
- ¿Cuáles son las áreas prioritarias actuales para el establecimiento de normas nacionales; y**
- la pertinencia de las normas del Codex a nivel nacional.**

Para Bolivia los siguientes temas son prioritarios:

- Quinoa
- Papa
- Cacao

En relación a los trabajos del Codex, los siguientes comités son los prioritarios:

- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos
- Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos
- Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos
- Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales
- Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos

COSTA RICA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

R/. Como ya lo habíamos mencionado en respuesta a la carta circular CL 2012/20-LAC; en Costa Rica las competencias institucionales en materia de control e inocuidad de alimentos, descansan directamente en los Ministerios de Salud; Agricultura y Ganadería (Servicio Nacional de Salud Animal- SENASA¹, el Servicio Fitosanitario del Estado – SFE y el Consejo Nacional de la Producción); Economía Industria y Comercio y dentro de éstos algunas dependencias específicas.

Desde la pasada reunión del CCLAC celebrada en el 2012, Costa Rica ha continuado realizando diferentes actividades que le permitan al país mejorar los sistemas nacionales de control de alimentos, entre ellos los siguientes:

- Ampliación del ámbito de la acreditación de ensayos de laboratorio del SENASA conforme a la Norma INTE ISO IEC 17025:2005,
- Elaboración de normativa relacionada al control de alimentos de origen animal.
- Actualización del Reglamento para Agua Potable, actualmente en borrador
- Participación del país en foros internacionales como OIE, Codex Alimentarius, OMC, entre otros.
- Implementación de sistema de gestión de calidad en los organismos de inspección de salud animal de los países.
- Implementación de la Norma INTE ISO/IEC 17020-2012 para Organismos de Inspección. Vigilancia y control de los alimentos de origen animal *in situ* (operativos, decomisos).
- Controles cuarentenarios en los puestos de inspección fronterizo.
- Seguimiento a la Unidad Regional de Análisis de Riesgos (AR) de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Implementación de un Programa de Capacitación Técnica para Inspectores en los Puntos Cuarentenarios de Control de Productos (PCCP).
- Implementación del Centro Nacional de Enlace liderado por Ministerio de Salud para eventos de emergencias así como para Reglamento Sanitario Internacional.
- En 2013, la Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario, del Ministerio de Salud logró gestionar la contratación de recurso humano que ha apoyado el control de productos y la atención de denuncias, entre otros aspectos.
- El Ministerio de Salud, elaboró el Plan de Control de Alimentos 2015, a través de la Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario y coordinó con Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA), la implementación y factibilidad de llevarlo a cabo, según capacidad de análisis del laboratorio oficial.
- Participación en el Coloquio Regional realizado del 04 al 06 de marzo de 2014 en el IICA, Costa Rica.

El Centro Nacional de Referencia de Bacteriología (CNRB) del INCIENSA, como Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud, ha realizado los siguientes avances:

- Se conformó la Comisión Nacional de Gestión de Riesgo de la Resistencia a los Antimicrobianos Transmitida por Alimentos, con participantes de diferentes sectores e instituciones competentes.

¹ <http://www.senasa.go.cr/senasa/sitio/index.php/paginas/view/136> (en este link puedes encontrar información sobre cómo el SENASA planteó la mejora del sistema de control de alimentos)

- Desarrollo de la vigilancia integrada de agentes causantes de enfermedades transmitidas por alimentos, a través del funcionamiento de una Red Nacional de Laboratorios, que incluye no sólo laboratorios de clínica humana, sino también de alimentos, aguas y veterinaria.
- La información suministrada por el CNRB con relación a los servicios de alimentación al público, relacionados a brotes ETA se utiliza por las Áreas Rectoras del Ministerio de Salud para orientar las actividades de inspección y control.
- Elaboración de un nuevo diseño de planta física para el Laboratorio de Microbiología de Alimentos del INCIENSA, Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud.
- El Laboratorio de Alimentos del INCIENSA fue incluido entre los laboratorios de alimentos de Centro América que recibirán asesoramiento por parte de la iniciativa PRACAMS (Programa de Apoyo a la Calidad y a la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en Centroamérica) para la acreditación del análisis de laboratorio: Ensayo de tamizaje para *Salmonella* en alimentos, piensos y muestras ambientales por PCR empleando el sistema BAX Q7.
- El Laboratorio de Alimentos del INCIENSA obtuvo la certificación en la preparación y análisis de geles de sub-tipificación molecular por electroforesis de campo pulsado para: *Salmonella* (2010), *Vibrio cholerae* O1 (2012), *Shigella sonnei* (2013), metodología estratégica para la confirmación de relación entre patógenos aislados de diferentes orígenes (ej. muestras clínicas, alimentos).
- Se logró la estandarización de nuevas metodologías moleculares para el diagnóstico de laboratorio de agentes causantes de ETA (ej: enterotoxina A de *Clostridium perfringens*, virus causantes de diarrea, incluyendo rotavirus, norovirus, astrovirus y adenovirus entérico).
- Los laboratorios de Alimentos, Enteropatógenos, Biología Molecular y Antimicrobianos del Centro Nacional de Referencia de Bacteriología participan en evaluaciones externas del desempeño realizadas anualmente por organismos internacionales de reconocido prestigio.

Actividades de divulgación de información por parte del CNRB- INCIENSA

- Apoyo al Centro Nacional de Enlace para el Reglamento Sanitario Internacional – Costa Rica, en la valoración, notificación y seguimiento de notificaciones internacionales relacionadas a alimentos.
- **Elaboración y disseminación de alertas e informes epidemiológicos:** Los laboratorios de Enteropatógenos y de Alimentos del Centro Nacional de Referencia de Bacteriología (CNRB) periódicamente consolidan y analizan la información producto de la vigilancia, la cual se divulga a través de correos electrónicos de los microbiólogos de los laboratorios públicos y privados que conforman la Red Nacional de Laboratorios, Áreas Rectoras de Salud, epidemiólogos (Min. Salud y CCSS), infectólogos, autoridades de salud del nivel central y también se coloca en la página web del INCIENSA (<http://www.inciensa.sa.cr/actualidad/Informes%20de%20vigilancia.aspx>). En el marco de la Red WHO-Global Foodborne Infections Network, de la cual el CNRB es el Centro Regional para Centroamérica, México y Caribe de Habla Hispana, esta información también se comparte con los laboratorios de alimentos y de salud pública de esos países. A continuación algunos ejemplos recientes:
 - Bolaños HM, Tijerino A, Oropeza G, Morales JL, Campos E y Red Nacional de Laboratorios de Bacteriología. Informe de vigilancia basada en laboratorio: **Incremento significativo de la shigelosis en Costa Rica durante el primer cuatrimestre del 2014**. Tres Ríos, Costa Rica: INCIENSA, 2014. Disponible en la página web del INCIENSA:
http://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/informes_vigilancia/2014/Bacterias/Incremento%20de%20diarreas%20por%20Shigella%20enero%20-%20abril%202014.pdf
 - Bolaños HM, *et al.* Informe de vigilancia basada en laboratorio: **Vigilancia basada en laboratorio de *Salmonella*, Costa Rica, 2013**. Tres Ríos, Costa Rica: INCIENSA, 2014. Disponible en la página web del INCIENSA:
http://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/informes_vigilancia/2014/Bacterias/Vigilancia%20basada%20en%20laboratorio%20de%20Salmonella.%20Costa%20Rica.%202013.pdf
 - Bolaños HM, Acuña MT, Duarte F, Tijerino A, Sánchez LM, Vargas JL, Campos E y Red Nacional de Laboratorios. **Alerta: Incremento en las gastroenteritis por *Salmonella* Weltevreden - vehículo de infección aún no determinado**: Tres Ríos, Costa Rica: Centro Nacional de Referencia de Bacteriología, INCIENSA, 2012. Disponible en:
http://www.inciensa.sa.cr/vigilancia_epidemiologica/informes_vigilancia/2012/bacterias/Informe%20Vigilancia%20-%20Alerta%20-%20Incremento%20en%20las%20gastroenteritis%20por%20Salmonella%20Weltevreden.pdf

Actividades de capacitación en las que ha participado el CNRB-INCIENSA:

- Bolaños, HM. Participación como instructora en el **Taller Regional para la Gestión del riesgo de la contaminación de carne de pollo con *Campylobacter* y *Salmonella***, realizado en Ciudad Panamá, Panamá, 25 – 28 de junio de 2013. Actividad organizada por OPS/OIRSA.
- Duarte F. Participación como conferencista en el **Seminario Virtual International Health Regulations and INFOSAN**. Conferencia impartida: **The role of Food Microbiology Laboratory in isolating foodborne pathogens and its relation to the International Health Regulation National Focal Point**. Junio 2013. Actividad organizada por la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos para los laboratorios del Caribe Inglés.
- Campos E, Bolaños HM. Participación en la elaboración de guiones y en la organización de tres **simulaciones para Eventos de Salud Pública en puertos y aeropuertos en el marco de RSI**. Estas actividades se vienen desarrollando desde el 2012 para evaluar el nivel de conocimiento y preparación de los actores sociales que tienen como responsabilidad la gestión del Plan de Contingencia en puertos para la atención de eventos de salud pública de importancia nacional e internacional en el marco del Reglamento Sanitario Internacional (incluyendo dos simulaciones sobre cólera).
- Pasantía **“Caracterización bioquímica y serotipificación de *Salmonella spp.*”**, dirigida a dos funcionarios de laboratorios de alimentos (SENASA y LANAR) de Honduras en INCIENSA, Costa Rica, 21 – 25 de octubre de 2013.
- Acuña MT. Participación como conferencista en el **Seminario Virtual sobre RSI e INFOSAN**. Conferencia impartida: **El rol del Laboratorio de Alimentos en el aislamiento de agentes causantes de ETA y su notificación al Centro Nacional de Enlace – Reglamento Sanitario Internacional**. 14 de diciembre 2012. Actividad organizada por la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos.

Priority food safety issues to be addressed nationally and regionally.

- Campos E. Participación en **“Global Foodborne Infections Network Steering Committee Meeting 2014”**. Ginebra, Suiza, 11 – 13 de junio de 2014.
- Campos E. Participación en **“Early warning rapid alert systems (EWRA) and horizon scanning technical workshop in Food safety”**, FAO, Roma, Italia 22 – 25 de octubre de 2013.
- Elaboración de protocolo: **Estudio de carga de diarrea de presunto origen infeccioso, shigelosis y salmonelosis, Costa Rica**. Proyecto colaborativo: Dirección de Vigilancia de la Salud – Ministerio de Salud, Centro Nacional de Referencia de Bacteriología - INCIENSA, Sub-Área de Vigilancia Epidemiológica, CCSS, Coordinación de Laboratorios Clínicos, Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS), INCAP, OPS (Febrero 2014). En ejecución.
- En ejecución: **“Prevalencia de *Salmonella spp.* en cerdo para consumo, proveniente de plantas y mataderos de Costa Rica”** (colaborativo entre INCIENSA / SENASA). Fecha de inicio: julio 2013.

Aunado a lo anterior; con el apoyo de organismos cooperantes, en el país se han realizado capacitaciones en los cuales han contado con la participación de funcionarios del sector gobierno, responsables de los programas para el fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos.

- ✓ Taller evaluación de riesgo en inocuidad de los alimentos, (Sept. 2012).
- ✓ Curso sobre Buenas Prácticas Reglamentarias, (21 - 24 de julio de 2014).
- ✓ Diseño e implementación de registros de trazabilidad a nivel de los productores primarios (Marzo 2013).
- ✓ Curso de Formador de Formadores en trazabilidad y retiro/recuperación de productos dirigido al Sector Industrial de Alimentos. (Octubre 2013).
- ✓ Curso: “Implementación de sistema de gestión de calidad en los organismos de inspección de los países”.
- ✓ Seminarios de sensibilización sobre el rol de las normas en la mejora de la competitividad de los países.
- ✓ Sensibilización en MSF al Sector de la Industria Alimentaria.
- ✓ Curso: “Implementación de un Programa de Capacitación Técnica para Inspectores en los PCCP”.

- ✓ Taller sobre “Buenas Prácticas Reglamentarias”.
- ✓ Seminario de Directrices Europeas más Relevantes en Seguridad de Productos.
- ✓ Diseño e implementación de registros de trazabilidad a nivel de los productores primarios.
- ✓ Taller “Sistema de Alertas Rápidas en Costa Rica”.
- ✓ Taller “Estudio de caso exitoso en el establecimiento de la ACHIPIA para el control de la inocuidad de los alimentos”.
- ✓ Capacitación “en la metodología para estimar la carga de enfermedad por enfermedades transmitidas por alimentos” (ETA).
- ✓ Sensibilizar al sector privado sobre temas de inocuidad e ISO 22.000. Actualización de los requisitos para la exportación a la Unión Europea dirigido al sector privado y al público.
- ✓ Curso sobre Inocuidad Alimentaria y Metrología (12, 13 y 14 de mayo de 2014).
- ✓ Seminario Nacional para una propuesta de reglamento técnico centroamericano y reglamento técnico nacional de retiro/recuperación de productos, realizado del 13 al 14 de junio de 2013.
- ✓ Taller de Análisis de Riesgo en Bioseguridad, (26 de febrero al 02 de marzo de 2013).
- ✓ Fortalecimiento de los Sistemas de Control Nacional de Alimentos (Agua) en Costa Rica).
- ✓ Con el objeto de fortalecer los Procesos de Inspección de alimentos; en el marco de un convenio de cooperación con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA); para el año 2015 se estará iniciando el Proyecto sobre una escuela regional virtual de inspectores en inocuidad de alimentos, en el cual estarán participando las instituciones competentes.
- ✓ Participación en el Programa Internacional de Visitantes Líderes en el tema de comercio agrícola e inocuidad de alimentos, auspiciado por el Departamento de Estado de los Estados Unidos de Norteamérica llevado a cabo del 26 de julio al 16 de agosto de 2014.

Legislación y Reglamentación en atención emergencias.

El Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA), es la institución autónoma que por imperativo de ley, tiene la responsabilidad de rectorar en toda Costa Rica, todo lo relacionado con los sistemas de abastecimiento de agua potable y tratamiento de las aguas residuales en el ámbito nacional. De igual forma, tiene la responsabilidad de desarrollar y operar los sistemas a su cargo, así como una serie de objetivos estratégicos para el país, entre los cuales está el cumplimiento de la Política Nacional de Gestión del Riesgo enmarcada en la Ley Nacional de Emergencias y Prevención del Riesgo N° 8488 (La Gaceta N° 8, 11 de enero de 2006).

Con el propósito de mejorar el nivel de efectividad y estar preparados ante situaciones de emergencia o desastre AyA ha venido fortaleciendo el Manejo de Emergencias y Desastres integrando en su organización, la doctrina y metodología del Sistema de Comando de Incidentes (SCI), de tal manera que los niveles de coordinación durante las operaciones en las que deban intervenir, sean más efectivas. En ese marco, se ha elaborado el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DEL RIESGO PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES EN EL AYA cuyo objetivo principal es la estandarización de las acciones que realizan todas las regiones del país en situaciones de Emergencia y Desastre.

Manejo y control del agua de consumo.

Según el Manual, existen instrumentos técnicos como las FICHAS DE EVALUACION DE DAÑOS Y ANALISIS DE NECESIDADES, que permiten en coordinación con otras instituciones competentes, llevar un registro final de los daños, para la toma de decisiones en aquellos casos que los costos y tiempo de la inversión de las obras, requieran de estudios especializados para los diseños finales y finalmente la reconstrucción.

Iniciativas para mejorar la colaboración Interinstitucional.

Como parte del procesos de la inserción social de la Gestión del Riesgo en las Municipalidades, Acueductos Rurales (ASADAS), se han venido haciendo esfuerzos importantes para mejorar los procesos de la gestión comunal, mediante procesos participativos a través de talleres de trabajo con el Programa PRIGA-UNA, IDESPO-UNA, UCR, bajo la coordinación de la Subgerencia de Gestión de Sistemas Comunales y la Unidad Técnica de la Dirección de Gestión del Riesgo de la UEN de Investigación y Desarrollo.

LABORATORIO NACIONAL DE AGUAS (LNA-AyA): En 1961 fue creado el Servicio Nacional de Acueductos y Alcantarillados, con lo cual inició funciones el Laboratorio Central de AyA. Pero fue hasta en 1997 que el Laboratorio Central fue designado, por medio del Decreto Ejecutivo N° 26066-S del lunes 9 de junio de 1997, como Laboratorio Nacional de Aguas del Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados.

Objetivos específicos:

- Vigilar y controlar la calidad del agua para consumo humano en Costa Rica.
- Planear y coordinar, en conjunto con los entes operadores de acueductos, las correcciones y los programas necesarios para mejorar la calidad del agua para consumo humano de los sistemas operados por AyA, Municipalidades y Comités de Acueductos Rurales.
- Brindar servicios de análisis de laboratorio, para evaluar y controlar los sistemas de tratamiento de agua potable y aguas residuales.
- Dictar criterios, normas y directrices para evaluar el agua en sus diferentes usos.
- Realizar investigaciones en los campos del agua, ambiente y la salud.
- Promover el mejoramiento de la calidad del agua para consumo humano en Costa Rica.
- Planear, coordinar y ejecutar programas de protección al medio ambiente acuático.
- Buscar la excelencia y la calidad total en la realización de análisis de agua del laboratorio.

El laboratorio cuenta con la acreditación ante el Ente Costarricense de Acreditación con la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2005. En proceso de acreditarse con la Norma INTE-ISO/IEC 17020:2012 y es el Laboratorio Nacional de Referencia en Aguas Residuales de la USAID-EPA.

En el LNA se aplican los requisitos establecidos en las Normas INTE-ISO/IEC 17025:2005 e INTE-ISO/IEC 17020:2012, con el propósito de asegurar la confiabilidad e imparcialidad de los resultados de los ensayos y las inspecciones, en un tiempo de respuesta oportuno; para lo cual todo el personal de las Áreas de Ensayo y de Inspección, está familiarizado con la documentación del Sistema de Gestión de Calidad e implementa las políticas y procedimientos establecidos por el Sistema de Gestión de Calidad.

Microbiología agua potable:

En el LNA se realizan los siguientes análisis: *Coliformes totales y fecales, Escherichia coli, Pseudomonas, Streptococcus faecalis, Escherichia coli, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Salmonella, Vibrio cholerae*, Enterococos fecales y Recuento de Bacterias Mesofílicas.

Físico-Químicas de Aguas:

En el LNA se realizan los siguientes análisis: Color aparente, turbiedad, olor, sabor, temperatura, pH, conductividad, Alcalinidad total, dureza total, dureza de calcio, dureza de magnesio, calcio, magnesio, fluoruro, sodio, potasio, cloruros, nitratos, sulfatos aluminio, hierro, manganeso, zinc, cobre, plomo, nitritos, amonio, arsénico, cadmio, cromo, mercurio, níquel, antimonio y selenio. Por otra parte, se cuenta con el equipo humano y tecnológico para la identificación de plaguicidas.

Optimización de Plantas de Tratamiento:

Hierro, Aluminio, Dureza Total, Alcalinidad, Sulfatos, pH, pH de saturación, Índice de saturación, Color aparente, Color verdadero, Turbiedad, Cloruros, Curvas de muestreo continuo, Pruebas de Jarras (Incluye dosis optima de coagulante, pH óptimo, gradiente óptimo de floculación, tiempo de sedimentación, sólidos suspendidos sedimentables, volumen de lodos), análisis granulométrico, Coeficiente de uniformidad (en materiales filtrantes), tamaño efectivo (en materiales filtrantes), capacitación para operadores de plantas potabilizadoras en el manejo de equipos y métodos de laboratorio.

Química de Aguas residuales:

Oxígeno disuelto (OD), demanda química de oxígeno (DQO) total y disuelto, demanda bioquímica de oxígeno (DBO5/20) total y disuelto, carbono orgánico total (COT), temperatura, potencial de hidrógeno (pH), fósforo total, nitrógeno amoniacal y orgánico, nitrógeno Kjeldahl total, grasas y aceites, sólidos disueltos totales, sólidos suspendidos totales, sólidos totales totales, sólidos suspendidos sedimentables, sustancias activas al azul de metileno, nitratos, conductividad.

Microbiología Aguas Residuales:

Coliformes fecales, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., Identificación de enterobacterias, *Vibrio cholerae*, Huevecillos de Nematodos Intestinales, análisis biológico de lodos activados, macro invertebrados en cauces receptores.

A continuación se presentan los principales programas que conforman el Plan Operativo Institucional (POI) del LNA.

- Control y vigilancia de la calidad del agua para consumo humano en todo el país.
- Sostenibilidad del proceso de acreditación.
- Estudios especiales en los temas de agua, ambiente y salud.
- Acreditación de las inspecciones sanitarias a través de la Norma INTE-ISO/IEC 17020: 2012.
- Inicio de operaciones de Sistema de Información Integrado del LNA (SILAB), entre otros.

Además de variados programas comunitarios y de reforestación; se cuenta con **Sello de Calidad Sanitaria**. Este programa, cuenta con 12 años de existencia. Las categorías creadas hasta el momento son:

- Entes operadores de acueductos.
- Sector salud.
- Restaurantes.
- Centros de recreación.
- Hoteles.
- Otros establecimientos.

El LNA tiene un Plan de Capacitación anual, para este año 2014 están programadas trece actividades internas teóricas y otras actividades prácticas. Además, el personal del laboratorio asiste a cursos, talleres, congresos, seminarios y otros, impartidos externamente en el país o en el extranjero, de acuerdo con las necesidades del laboratorio, coordinados por la oficina de Cooperación Internacional de AyA.

Atención emergencias sanitarias.

El LNA colabora con el Ministerio de Salud, atendiendo todas las solicitudes para el análisis de calidad del agua e inspección sanitaria de acueductos, ante emergencias sanitarias de origen químico o microbiológico. Dentro de esta función, el LNA tiene representación en la Comisión Nacional de Enlace del Ministerio de Salud que es la encargada de coordinar la atención de eventos de salud pública en el territorio nacional. Pertenece a la Red Nacional de Laboratorios de Costa Rica y a la Comisión Nacional del Reglamento Sanitario Internacional, así como al Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos.

Labor efectuada.

Como resultado del Control de calidad anual de los Acueductos, se presenta el siguiente cuadro con la estimación de la cobertura y calidad del agua en Costa Rica.

Cuadro 1. Agua para consumo humano: estimación general de cobertura y calidad en Costa Rica - Período 2013

Abastecimiento	N°	Población cubierta		Población con agua potable		Población con agua No Potable		Acueductos	
		Población	%	Población	%	Población	%	Pot.	No Pot.
AyA	191	2.226.347	47,2	2.196.275	98,6	30.072	1,4	166	25
Municipalidades	234	655.524	13,9	625.418	95,4	30.106	4,6	206	28
CAAR/ASADAS *	2.010	1.228.961	26,0	1.006.519	81,9	222.442	18,1	1.350	660
ESPH y otros	16	230.000	4,9	230.000	100	0	0	16	0
Subtotal por entidad operadora	2.451	4.340.832	92,0	4.058.212	93,5	282.620	6,5	1.738	713

Fuente: LNA-INEC

* Evaluados bajo el Programa de Vigilancia del periodo 2013 para los acueductos clorados, y 2011-2013 para los no clorados.

Durante el presente año, 2014, han realizado inspecciones sanitarias a 281 sistemas administrados por comunidades, que están en el Programa Sello de Calidad Sanitaria. En otros sistemas comunales se han realizado 19 inspecciones sanitarias durante este año y en el año 2013 se hicieron 142 inspecciones sanitarias en los sistemas administrados por el AyA.

Puntos prioritarios para el control del agua de consumo que deberían ser agendados a nivel nacional y regional. Para la atención de emergencias sanitarias de posible transmisión hídrica a nivel del diagnóstico de laboratorio, se está buscando financiamiento para implementar en el Laboratorio Nacional de Aguas de AyA, otros procedimientos microbiológicos que se requieren a nivel de país, para una óptima atención de los brotes de diarrea, por ejemplo el análisis virológico en aguas. Para lo cual se requiere de infraestructura, personal, materiales y capacitación. Como complemento a todo lo antes mencionado; en la industria de alimentos, el SENASA realiza monitoreos en el agua potable utilizada en el proceso de los productos, subproductos y derivados de origen animal. Esto, con el fin de valorar el cumplimiento de la Normativa establecida por AyA.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Please describe:

i) Any significant actions that your country has taken to strengthen Codex at the national level and to promote more effective participation in Codex;

R/. Con el objeto de fortalecer el Comité CCLAC a nivel nacional y promover una participación nacional y regional más efectiva en el Codex; Costa Rica ha realizado las siguientes acciones:

Elaboración de los siguientes materiales:

- desarrollo de un “*Sistema Digital de Notificación Regional*” con el objeto de facilitar el seguimiento de los temas Codex, ya que dicho sistema envía alertas recordatorias, previo al vencimiento de los documentos, ayudando a los Puntos de Contacto regionales a prepararse para la elaboración de sus comentarios y aval oficial, Actualmente cuenta con un total de 6171 usuarios,
- elaboración de panfletos (español/inglés), sobre el “*Sistema Digital de Notificación*”, con el objeto de promover su uso,
- elaboración Panfletos (español/inglés) sobre “*Responsabilidades, funciones y tareas de los Delegados Nacionales al Codex Alimentarius y Representante del CCLAC*”, producto de un taller celebrado sobre “*sobre la importancia estratégica del Codex Alimentarius*”, que permitió identificar las responsabilidades, funciones o tareas que un Delegado Nacional debe cumplir, para realizar una adecuada representación y optimizar los beneficios que el país obtenga de su actividad,
- Elaboración de un video sobre la “*importancia del Codex para el país y los diversos sectores de participar activa y efectivamente en ese organismo*”, como parte de estrategia nacional de sensibilización y capacitación al sector gobierno y privado,
- Con cierta regularidad nuestros Coordinadores Nacionales participan en programas de radio, en el cual se platica sobre temas que se discuten en el seno del Codex y que son de interés para el país,
- Regularmente se publican en la revistas, artículos sobre las normas que se aprueban o de temas que se están discutiendo en seno del Codex,
- Se ha promovido mayor participación del país en los grupos de trabajo físico, llegando inclusive a liderarlos o co-liderarlos, es el caso de la “*Revisión de los Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas*” (CCPR), y el “*Documento de debate sobre el Peso de la responsabilidad que enfrentan los países exportadores debido a los cuestionarios múltiples*” (CCFICS) queso fundido, Necesidad de LMR para los países (CCVDRF),
- Con apoyo del sector productivo se han impulsado nuevas normas de interés para la región: aguacate, granadilla, culantro coyote, azúcar de caña no centrifugado (tapa dulce) norma de papa, yacón, cadmio en cacao, entre otros,
- Se realizó un plan de priorización de los Comités que son de interés para el país que nos permita darle seguimiento y de acuerdo a la disponibilidad de recursos participar en las reuniones físicas. (10 Comités seleccionados),

- En el marco del plan regional de trabajo del CCLAC, Costa Rica se encuentra en proceso de elaboración de un video educativo que permitirá capacitar a los miembros del cuerpo diplomático de la región del CCLAC, previo a la participación de una reunión del Codex, ya sea como jefes de delegación o bien como apoyo al técnico, con el fin de fortalecer los mecanismos de trabajo conjunto entre las Misiones oficiales de nuestro país, en los países donde se desarrollen Reuniones del Codex.

ii) Any specific actions aimed at strengthening the Codex Contact Point, i.e. consultative structures and processes on Codex matters, including promoting increased involvement and participation of consumers and other stakeholders.

R/. Entre las acciones específicas destinadas a fortalecer el Punto de Contacto del Codex podemos mencionar los siguientes:

- Se llevó a cabo varias actividades de capacitación dirigidas a miembros del sector privado, académico y sectores representados en el Comité Nacional del Codex, tales como:
- Taller “*Importancia de la participación efectiva en Codex para CR como coordinador CCLAC*”, (54 participantes).
- “Experiencias exitosas de un Coordinador Internacional”, (51 participantes).
- Taller “Negociaciones Internacionales”, (24 participantes).
- Para sensibilizar y capacitar al sector gobierno y privado sobre la importancia de participar en el Codex y como este puede contribuir al fortalecimiento de su competitividad en el comercio internacional, se celebró en diciembre de 2013 un Seminario denominado “*Rol del Codex Alimentarius en la apertura de los mercados internacionales y su impacto en la competitividad de las Pymes*” que gracias a convenios de cooperación, contó con la participación del Sr. Samuel Godefroy, Vicepresidente del Codex Alimentarius el Sr. Rogerio Pereira representante del Codex de Brasil, dicho taller también contó con la participación de la Sra. Awilo Ochieng, Vicepresidente del Codex y expertos nacionales. En este evento se analizaron temas que favorecen el comercio de alimentos y la competitividad de la PYME nacional mediante el intercambio de experiencias exitosas de varios países de Latinoamérica en la formulación de normas internacionales de alimentos en el marco del Codex Alimentarius y el impacto que ha tenido en el desarrollo de los sectores productivos.
- se suscribió una Carta de Entendimiento entre Ministerios y organismos competentes, con el objeto de fortalecer el Comité Nacional del Codex y el Punto Focal de Costa Rica para atender su papel de Coordinador del Comité del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC).
- Hay mayor participación de los sectores debido a que el “Sistema Digital de Notificación”, permite participación de usuarios internos y externos, brindando la oportunidad de contar con más opiniones u otorgar fundamento técnico a las posiciones país, entendiéndose como usuarios externos cualquier usuario, “consumidor, estudiante, industria”. Actualmente se cuenta con la participación de 4720 usuarios externos y 630 usuarios internos.

PREGUNTA 3: NORMAS DEL CODEX: PRIORIDADES E INTERESES NACIONALES

Please describe:

- i) Which specific Codex standards and related texts (currently under development or already in existence) are of most importance and interest to your country;

R/ entre los principales temas que se están discutiendo, los siguientes son de mayor interés para Costa Rica:

- Documento de debate para la elaboración de un cuestionario modelo que facilite el intercambio de información como parte del sistema de evaluación del sistema oficial de inspección y certificación de un país exportador,(CCFICS),
- Quesos fundidos,
- Documento de debate sobre la Orientación para facilitar el establecimiento de los límites máximos de residuos para los plaguicidas destinados a cultivos menores y a cultivos de especialidad,
- Todos los LMR de medicamentos veterinarios,
- Niveles máximos de aditivos,
- Avanzar con la inclusión de aditivos en la Norma General de Aditivos (NGAA),

- Armonización de la NGAA con las normas específicas,
- Base de datos de coadyuvantes de elaboración,
- Anteproyecto de niveles máximos de arsénico en arroz (sin elaborar y pulido). (CCCF),
- Proyecto de niveles máximos para el deoxinivalenol (DON) en los cereales y productos a base de cereales y planes de muestreo asociados. (CCCF),
- Anteproyecto de niveles máximos para las fumonisinas en el maíz y productos a base de maíz y planes de muestreo asociados. (CCCF),
- Documento de debate sobre el desarrollo de un código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación en el arroz por el arsénico. (CCCF),
- Documento de debate sobre la revisión de los niveles de referencia para el metilmercurio en el pescado y peces predadores. (CCCF),
- Documento de debate sobre el establecimiento de un nivel máximo para aflatoxinas totales en el maní (cacahuete) listo para el consumo y plan de muestro asociado. (CCCF),
- Propuesta de niveles máximos para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao. (CCCF),
- Establecimiento de Valores de Referencia Revisados de Nutrientes (vitaminas, minerales), así como el de Establecimiento de Valores de Referencia de Nutrientes-Enfermedades no transmisibles (VRN-ENT) para el potasio. (CCNFSDU),
- Revisión de la Norma del Codex para Preparados Complementarios (Codex Stan 156-1987 (Enmendada en 1989)). (CCNFSDU),
- Proyecto de revisión de los Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los alimentos (CAC/GL 09-1987 (enmendados en 1989,1991)). (CCNFSDU),
- Anteproyecto de Revisión de la Lista de Aditivos Alimentarios de la Norma de Preparados para Lactantes,
- Actualmente Costa Rica participa en el GTE de Histamina, el cual es importante ya que en Costa Rica, una de las mayores empresas procesadoras de productos de origen animal, procesa Atún que es formador de histamina.

ii) Cuáles son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales

R/. En Costa Rica; no se tienen áreas definidas como tales, en general se prefieren aquellas que son de carácter transversal y enfocadas en garantizar la inocuidad de los alimentos.

Aunque en materia de nutrición y alimentos para regímenes especiales, la prioridad a nivel nacional es la revisión del Reglamento para el Registro de Suplementos a la Dieta (decreto 36134-S), así como la elaboración de un Reglamento de Bebidas Energéticas y la revisión del Reglamento Centroamericano para el Registro de Alimentos (Decreto 34490-COMEX-MEIC-S). También existe interés en la actualización del Reglamento Centroamericano de Etiquetado Nutricional, expresada por la Comisión Técnica Consultiva sobre el Valor Nutritivo de los Alimentos.

iii) Uso y relevancia de las normas del codex a nivel nacional

R/. Como se mencionó en respuesta a la carta circular CL 2010/18-LAC, Costa Rica ha impulsado algunos temas de interés para nuestro país que han sido adoptadas como normas Codex, lo que ha favorecido un mejor posicionamiento en los mercados internacionales como base para nuestro desarrollo económico.

Las normas del Codex son pertinentes con la integración económica centroamericana, pues las normas del Codex y todo su conjunto de documentos, ha sido la base y el sustento técnico de los Reglamentos Técnicos negociados en el seno de la Unión Aduanera Centroamericana.

En ausencia de legislación alimentaria nacional, el país procura armonizar con las normas Codex considerando las características propias del país. Sin embargo, como Costa Rica es miembro signatario del Codex Alimentarius siempre se basa en el sustento técnico que éste emite, de esta forma nos aseguramos que la misma sea de reconocimiento internacional, pues están basadas en ciencia.

Las normas Codex a nivel nacional son fundamentales como referencia especialmente en los casos donde no existe regulación vigente o específica. Las normas Codex se utilizan frecuentemente por los auditores oficiales externos e internos en los establecimientos procesadores.

CUBA**Pregunta 1: Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos**

- La responsabilidad de los *sistemas nacionales de control alimentario* (SNCA), es compartida entre varias entidades y con coordinación entre las mismas. Entre las entidades competentes y con atribuciones definidas en el campo de la inocuidad de los alimentos se destacan el Ministerio de Salud Pública (MINSAP), Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente (CITMA) (Punto de Contacto del Codex y dirige el Comité Nacional del Codex CNC), Ministerio de la Agricultura (MINAG), Ministerio de la Industria Alimentaria (MINAL), Ministerio del Comercio Interior (MINCIN), Ministerio del Comercio Exterior e Inversión Extranjera, Ministerio del Turismo (MINTUR), Ministerio de la Industria Azucarera (MINAZ), Aduana General de la República, Organismos de la Administración Central del Estado (OACE), Asamblea Nacional del Poder Popular, Órganos Populares del Poder Popular, y los Consumidores

-Se realizó el **Diagnóstico Nacional** sobre la inocuidad de los alimentos, por un Grupo de Trabajo Se trabaja actualmente en la actualización de la Política sobre inocuidad alimentaria.

-Está en análisis para su aprobación el anteproyecto de Decreto Ley para la Inocuidad y Seguridad Alimentaria, cuya actualización será considerada en **el año 2015**. Se trabaja en la actualización de los documentos jurídicos complementarios al Decreto Ley de Inocuidad y Seguridad alimentaria, así como en su reglamento. Se trabaja en una propuesta de entidad coordinadora de Inocuidad Alimentaria.

-Se fortalece la capacitación del personal de inspección y control de los alimentos, basados en los principios de análisis de riesgo y para eso hemos estado preparando proyectos de colaboración con la FAO, para que se pueda mejorar la formación de los profesionales de inspección que intervienen en este componente del Sistema de Control de alimentos y se organizan seminarios y talleres.

- Se fortalece la Red de Laboratorios de Alimentos **REENLAC**, así como en la modernización de los mismos, en la infraestructura de la Normalización y la Calidad en el sector alimentario y además en garantizar se avanza en la acreditación de los ensayos de los laboratorios de control de alimentos.

-La participación de Cuba en videoconferencias es limitada por problemas de accesos a INTERNET para este tipo de acciones y ha podido participar en alrededor de 3 video conferencias que ha programado el Coordinador Regional del CCLAC, desde noviembre de 2013 a septiembre 2014, pues se ha contado con la ayuda de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en nuestro país

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a nivel nacional**Por favor describa:**

i) Cualesquiera medidas importantes que su país ha adoptado para fortalecer Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;

ii) Las acciones específicas destinadas a fortalecer el Punto de Contacto del Codex, es decir, las estructuras y los procesos de consulta sobre cuestiones del Codex, incluido el fomento de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

En Cuba se mantiene como máxima prioridad que todos los expertos que forman parte del Comité Nacional del Codex (CNC), trabajen y cooperen entre sí, con el objetivo de lograr que en el país, se pueda conocer mejor el Codex alimentarius como organismo internacional dedicado a la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio y su relación con los consumidores y para eso, se considera que se deben distribuir a través de todo el país toda la bibliografía disponible de los temas principales de este Organismo.

1. En vista de las celebraciones conmemorativas por el 50. Aniversario del Codex Alimentarius; en Cuba, por medio de su Comité Nacional del Codex dirigido por La Oficina Nacional de Normalización (NC), adscripta al Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio se convocó y se realizó un Taller, con el lema central: Éxitos y desafíos, 50 años del Codex y su impacto para Cuba, donde se encontraron presentes todos los miembros del Comité Nacional y otros especialistas de los organismos del estado implicados en la cadena alimentaria y su academia.

Entre las personalidades invitadas estuvieron: el Representante de FAO en Cuba, el Oficial del PNUD, Vice-Ministro del Ministerio de la Agricultura (MINAG), Directora de Calidad y Tecnología del Ministerio de la Industria alimentaria (MINAL), Subdirectora del CENTRO NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA CENSA y Director Laboratorio Nacional de higiene de los alimentos (LNHA-IMV)

Se hizo entrega por parte de la presidencia de un reconocimiento a todas aquellas personas que han mantenido una actitud destacada en las actividades realizadas por el CODEX en estos 50 Años en el país y el programa estuvo dirigido a las conferencias de los siguientes temas:

- "Codex Alimentarius y sus Principales actividades en Cuba "

- “Comunicación, como componente del análisis de riesgos a través de la cadena alimentaria”
- “Retos en la elaboración y expendio de alimentos en el sector no estatal en Cuba (TPCP)”
- Mesa redonda: “Inocuidad en la producción primaria y su impacto en la alimentación humana”
- Mesa redonda: “Actividades sobre el Control de los alimentos”

2. En octubre de 2013, se realizó un Taller Nacional con más de 400 participantes en varios territorios del país, sobre EL COMERCIO DE ALIMENTOS Y SU IMPACTO EN LA CADENA ALIMENTARIA. ACCIONES PARA PREVENIR Y EVITAR LA CONTAMINACION POR *SALMONELLA SPP*”, organizado por NC y El Comité Nacional del Codex respondiendo a las necesidades en el país en materia de contaminación por Salmonella en alimentos de importación, con la participación de especialistas de diferentes instituciones, organismos y entidades con un programa que incluyó varias conferencias que abordaron diferentes temas.

3. En Marzo de 2014 se efectuó el IV Taller Nacional del CODEX ALIMENTARIO que tuvo como objetivo abordar importantes temáticas relacionadas con la inocuidad de los alimentos y que son de alto impacto en el país, además incrementar la cultura en el conocimiento de la Comisión del CODEX Alimentarius como principal organización mundial productora de normas internacionales de alimentos y sus mecanismos de trabajo, con la participación de especialistas de diferentes instituciones, organismos y entidades con un programa que incluyó varias conferencias que abordaron diferentes temas.

-Se elaboró por los especialistas del Grupo de alimentos de NC, un folleto sobre El Codex alimentarius. Misión y Beneficios y se editó como parte de un proyecto con FAO, un libro sobre “El Análisis de Riesgo como base de los Sistemas de Inocuidad de los alimentos” realizado por un colectivo de autores, expertos del Comité Nacional del Codex (CNC) y que fueron distribuidos a todos los directivos y técnicos de organismos y entidades que intervienen en la cadena alimentaria.

-Se mantiene la capacitación en los temas de alimentos (Inocuidad alimentaria, HACCP, Prerrequisitos de manufactura y de higiene entre otros por los expertos del Centro de Gestión de la Calidad perteneciente a NC.

Pregunta 3: Normas del Codex prioridades e intereses nacionales

i) ¿Qué normas del Codex y textos afines específicos (actualmente en desarrollo o ya existentes) son de mayor importancia e interés para su país:

Entre las normas de Codex de mayor importancia que están aprobadas, publicadas e implementadas en Cuba se encuentran las siguientes:

- Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- Listado Codex de plaguicidas y residuos permitidos de los mismos, residuos veterinarios y metálicos en los alimentos
- Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades
- Directrices sobre Etiquetado Nutricional
- Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos
- Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos
- Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente
- Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos
- Principios y directrices para la aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos (GRM)
- Directrices para la Validación de Medidas de Control de la Inocuidad de los Alimentos
- Directrices para el diseño y la implementación de programas reglamentarios nacionales de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de residuos de medicamentos en los animales destinados a la producción de alimentos
- Anteproyecto de directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de virus en los alimentos
- Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente
- Código de Prácticas de Higiene para La Captación, Elaboración y Comercialización de las Aguas Minerales Naturales

- Código de Prácticas para el Almacenamiento, la Manipulación y el Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel
- Código de Prácticas regional de Higiene para la Elaboración y Expendio de Alimentos vendidos en la Vía Pública (América Latina y el Caribe)
- Código de Prácticas Para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas
- Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos envasados Refrigerados de Larga Duración en Almacén
- Código de prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros
- Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas
- Código de Prácticas sobre Buena Alimentación Animal
- Código de prácticas de higiene para la carne
- Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
- Normas para los Tomates en Conserva, para la Miel, para las Aguas Minerales Naturales, para la Sal de Calidad Alimentaria, para la Harina de Trigo, para el Maíz, para Determinadas Legumbres, para piña, papaya, mango, arroz, aguacate, plátanos, azúcares, frutas cítricas, leche fermentada, leche condensada, quesos, queso fundido, leche evaporada, tomate, filetes de pescado entre otras.

ii) ¿Cuáles son las áreas prioritarias actuales para el establecimiento de normas nacionales; y

-Áreas de higiene, análisis de riesgos e inocuidad alimentaria que se están revisando para una segunda edición y alimentos de alto riesgo, con la actualización de las normas de leche fermentada, productos cárnicos, de frutas y hortalizas, azúcares entre otras. Además se está elaborando la norma de Otros contaminantes que no sean los metálicos, y se actualiza la norma de aditivos alimentarios

iii) Uso y pertinencia de las normas del Codex a nivel nacional

-Es de vital importancia en el país, las adopciones Codex de normas de requisitos de productos, guías, directrices y de Códigos de Prácticas, en Cuba tenemos adoptados alrededor de 137 documentos Codex, que constituyen el 34% del total de normas cubanas de alimentos, que son más de 500.

REPÚBLICA DOMINICANA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Luego de la 18ª.-CCLAC, en la República Dominicana, la base legal para el fortalecimiento del Sistema Nacional de Control de los Alimentos ha contado con las siguientes actividades:

- 1.1) Entrada en vigencia a mediados del año 2013, de la Ley 166-12, de creación del Sistema Dominicano para la Calidad (SIDOCAL), promulgada el 12 de julio de 2012, cuyo primeros dos objetivos son:
 - Proteger la salud de los seres vivos y el medioambiente.
 - Proveer servicios técnicos especializados en materia de la calidad para evitar prácticas comerciales o de otra índole que induzcan o puedan inducir a error o engaño a los consumidores y usuarios.
- 1.1.1) Al igual, esta ley faculta al Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor **PRO CONSUMIDOR**, a ser el órgano administrativo sancionador que posee autoridad nacional para vigilar las normas de calidad de productos y servicios en el mercado.
- 1.2) En el Congreso de la República Dominicana se está debatiendo:
 - "El proyecto de ley orgánica para la Soberanía, Seguridad Alimentaria y Nutricional y el Derecho a la Alimentación (SINASSAN) ", que garantizará la transparencia y eficiencia de los sistemas de distribución y comercialización de alimentos para disminuir los riesgos de volatilidad de precios por especulaciones, prácticas abusivas o distorsionadas.
 - Proyecto de Ley de Semillas.
 - Proyecto de ley de agua potable y saneamiento (APS).
 - Proyecto de ley general de aguas de la Republica Dominicana.
 - Proyecto de ley que descentraliza la administración del agua potable y el alcantarillado en República Dominicana.

- 1.3) El Ministerio de Agricultura, inició en Puerto Plata el primer programa de trazabilidad bovina del país, utilizando un moderno sistema zosanitario que sella la calidad de la producción de carnes y lácteos.
- 1.3.1) Actualmente se está revisando el Reglamento para la Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas y Ganaderas.
- 1.4) Anteproyectos de leyes y reglamentos en proceso de aprobación.
- 1.4.1) En proceso de evaluación y consenso interno en el Consejo Nacional de Salud del Ministerio de Salud se encuentran los siguientes reglamentos:
- ✓ REGLAMENTO SANITARIO DE ALIMENTOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA., Que se encuentra en fase final de evaluación a la fecha de este documento.
 - ✓ REGLAMENTO SANITARIO PARA AVES DE CORRAL Y SUS PRODUCTOS EN LA REPÚBLICA DOMINICANA.
 - ✓ REGLAMENTO SANITARIO PARA LA INSPECCION DE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LACTEOS DE LA REPÚBLICA DOMINICANA.
 - ✓ REGLAMENTO PARA LA INSPECCION SANITARIA DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA.
- 1.4.2) En proceso de evaluación y consenso interno en el Ministerio de Agricultura se encuentran:
- Anteproyecto de Ley de Protección Zosanitario
 - Anteproyecto de Ley de Protección Fitosanitario.
 - Reglamento Nacional de Productos Agropecuarios en Tránsito.
 - Reglamento Nacional para la Mitigación de Plagas (fumigación y aspersión).
 - Reglamento para el Manejo y Tratamiento de la Basura Regulada en Puertos y Aeropuertos.

Esos anteproyectos de ley como los reglamentos, fueron entregados por el IICA al Ministerio de Agricultura, para su revisión en la Consultoría Jurídica del Ministerio.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Luego, de la 18ª.-CCLAC el país ha realizado las siguientes actividades:

A) Participación en las siguientes reuniones:

- Coloquio del Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, del 15 al 17 de enero de 2013, en Ciudad Panamá, Panamá.
- LVI-Reunión del Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC. Del 20 al 22 de marzo del 2013. En la sala CR de la OMC en Ginebra, Suiza.
- CAC36- Comisión del Codex Alimentarius. 36a.-Reunión Desde el 1 al 5 de julio de 2013, en Roma, Italia.
- CCRVDF21- Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos. 21th Reunión, desde el 26 al 30 de agosto de 2013, en Minneapolis, Minnesota, Estados Unidos de América.
- CCNFSDU35- Comité del Codex sobre Alimentos y Nutrición para Regímenes Especiales. 35 th Reunión, desde el 4 al 8 de noviembre de 2013, en Bad Soden a.t., Alemania.
- CCFH45- Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. 45th Reunión, desde el 11 al 15 de noviembre de 2013, en Hanói, Viet Nam.
- Coloquio del Codex Alimentarius para los países de América Latina y el Caribe, del 4 al 6 de marzo de 2014, en San José, Costa Rica.
- CAC37- Comisión del Codex Alimentarius. 37a.-Reunión Desde el 14 al 18 de julio de 2014, en Ginebra, Suiza.
- Taller Regional sobre Criterios Microbiológicos en Alimentos. Del 8 al 9 de septiembre de 2014, en IICA, San José Costa Rica.

- Participación en "Sesión Legislación Internacional en Alimentos: Retos a corto en el sector lácteo". En el marco del 50a. Aniversario Codex, durante 13a.-Congreso Panamericano de la Leche. Día 11 de septiembre de 2014, en Ciudad Querétaro, Estado Querétaro, México.

B) Envío de comentarios a cartas circulares:

- CL2012/24 CAC (Queso fundido)
- CI2014/12 FA (SIN).(Cuatro comentarios enviados)

C) Envío de los siguientes documentos de sala (CRD):

- Tres CRD (Temas 4,5 y 6) en la 45ª.-CCFH.
- CRD de apoyo a CRD-Brasil (Formularios de preocupaciones) en 21ª.-CCRVD.
- CRD de apoyo a CRD-Chile (Rev. Principios de análisis de riesgo en CCPR) en 45ª.-CCPR.
- CRD de apoyo a CRD-Costa Rica (Nota 161) en 45ª.-CCFA.

D) Preparación Documentos de Posición País.

Previo a cada reunión internacional de los comités del Codex, se ha elaborado un documento de Posición País, con el consenso del subcomité técnico o del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CONCA) correspondiente, que es entregado al delegado que representará al país.

E) Videoconferencias del CCLAC.

El país a través del PCC-RD y los delegados a las reuniones asistidas, han participado en casi todas las videoconferencias realizadas desde el CCLAC, en el periodo 2013 – 2014, presentando la posición, comentario o no disposición al respecto del tema, a ser sustentada, en el caso de asistencia o no del país.

F) El Comité Nacional del Codex Alimentarius (CONCA), compuesto por representantes de los sectores productor, técnico y consumidor se ha reunido de forma ordinaria y válida en 6 ocasiones desde diciembre de 2012 hasta septiembre de 2014.

2.1) Participación de los consumidores y otras partes interesadas.

Se ha comprobado la necesidad de mejorar la integración de las asociaciones que agrupan al sector consumidor, ya que al ser instituciones ONG´s no poseen el suficiente apoyo económico ni de personal que asegure que el sector consumidor ejerza la función cuestionadora y de defensa de la salud a partir de normas de inocuidad aplicables en los procesos productivos.

La labor que desarrolla el Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor) intenta, acompañar la labor de seguimiento a la seguridad de los alimentos, pero al igual resulta insuficiente en su labor de integración a la actividades de seguimiento a los trabajos normativos en los diversos subcomités técnicos sobre alimentos, pertenecientes al CONCA.

La Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD) ha estado incentivando la revisión, armonización y actualización de las normativas en el sector lácteo y apoyando la labor en otros subcomités técnicos como el de etiquetado.

Pregunta 3) Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

3.1) Para la el establecimiento de normas nacionales las instituciones industriales han estado incentivando la revisión, armonización y actualización de las normativas en el sector lácteo y apoyando la labor en otros subcomités técnicos: etiquetado, residuos de plaguicidas, frutas y hortalizas frescas, regímenes especiales, aditivos alimentarios, contaminantes de los alimentos, residuos de medicamentos veterinarios, pescado, otros.

3.2) En cuanto a las temas que siempre han sido priorizados en el país se encuentran los referentes a

- *Códigos de Buenas Prácticas (Manufactura, Agrícolas y Ganaderas).*
- *Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, en inglés) (APPCC).*
- *Implementación del Análisis de riesgo.*
- *Establecimiento de los LMR's de plaguicidas en los productos agrícolas y los LMR's de Medicamentos Veterinarios en los cárnicos.*

3.3) Normas del Codex a nivel nacional.

Actualmente, se está a la espera de la respuesta de las solicitudes realizadas a la Asociación de Industrias de la República Dominicana (AIRD) y al Instituto Dominicano para la Calidad, de cuáles Normas Dominicanas (NORDOM), armonizadas desde las normativas, códigos de prácticas, directrices y guías elaboradas por los diversos Comités del Codex, que son utilizadas por el sector productor de alimentos en el país.

ECUADOR

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir cualquier novedad o medidas importantes que se hayan adoptado en su país con el fin de mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Entre ellas pueden figurar todas las medidas relativas a: las leyes y reglamentos alimentarios nacionales; la gestión del control de los alimentos p.ej. estructura de la administración de alimentos; las iniciativas para mejorar la colaboración intersectorial; los servicios de inspección; la infraestructura y actividades de laboratorio; la difusión de información; y formación. Señalen también los temas prioritarios sobre cuestiones de **inocuidad** alimentaria que deberán abordarse a nivel nacional y regional.

Ecuador tiene entidades con la facultad de realizar la vigilancia y control de los alimentos, que disponen de planes de control de acuerdo a su competencia. No obstante, aún no posee un Sistema nacional de control de alimentos que coordine a todas las instituciones y realice el control de toda la cadena agroalimentaria.

Algunos de los sistemas y planes de control que tiene el país son:

- Plan Nacional de Vigilancia y Control de Contaminantes en la Producción Primaria- Programa de Vigilancia y Control de Residuos de Plaguicidas en productos agrícolas.
- Programa Nacional de Control de la Brucelosis Bovina.
- Programa Nacional de Control de la Rabia Bovina.
- Plan Nacional de Control (Instituto Nacional de Pesca)
- Sistema Nacional de control forestal
- Sistema Ecuatoriano de la Calidad

Ecuador conoce la importancia que tienen estos sistemas o planes de control, por lo cual se han adoptado las siguientes acciones:

- Asignación de presupuesto (personal, compra de equipos, mejora de instalaciones, proceso de acreditación de laboratorios, socializaciones, ferias inclusivas, capacitación interna y externa, entre otros)
- Emisión de regulaciones para la vigilancia y control (por ejemplo: Creación de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA, Decreto Ejecutivo 1290 del 30 de agosto de 2012, Reglamento de Registro y Control Sanitario de Alimentos Procesados AM. 4871 del 4 de junio 2014, Reglamento Sanitario Sustitutivo de Alimentos Procesados para Consumo Humano, AM. 5103 del 25 de agosto 2014, Reglamento General a la ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, entre otros)
- Realización de acuerdos ministeriales entre instancias de control y vigilancia.
- Intercambio de conocimientos técnicos para fortalecer instancias de control.
- Adecuación de laboratorios
- Difusión y aplicación del Plan Nacional de Control al sector pesquero.
- Planificación de vigilancia de mercado de los productos aplicando mecanismos que garanticen el cumplimiento de la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor. Ley N° 2000-21. Registro Oficial Suplemento 116 del 10 julio 2000.
- Entre otros.

Se considera un tema importante la conformación e implementación de un Sistema Nacional de Control de alimentos que garantice al consumidor un producto inocuo, que permita tomar medidas rápidas e inmediatas sobre una alerta y que contribuya a la disminución de las ETA's y por ende a la salud pública.

Otros temas que se consideran prioritarios a nivel nacional y regional son:

- Control y vigilancia de contaminantes
- Residuos de Plaguicidas y medicamentos veterinarios
- Uso de aditivos alimentarios
- Análisis y control de alimentos basados en un perfil de riesgos.

También se sugiere que se trate temas de Armonización de normativa relacionadas a etiquetado de alimentos procesados.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Se ruega indicar:

- i) Medidas importantes adoptadas por su país para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;

Reactivación de los subcomités técnicos y la formulación del Plan Estratégico del Comité Nacional del Código de Alimentación.

- ii) Toda acción encaminada a fortalecer los Puntos de Contacto del Codex, p.ej. estructuras consultivas y procesos relacionados con el Codex, así como el fomento creciente de intervención y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

Capacitación.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Por favor, indique:

- i) las normas y textos afines del Codex (actualmente en fase de desarrollo o ya existentes) más importantes y de mayor interés para su país;

a) CAC/MRL 1 Lista de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas

b) CAC/MRL 2 Lista de Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios

c) CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos CPE INEN-CODEX 1

d) CODEX STAN 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios NTE INEN-CODEX 192

e) CODEX STAN 193-1995 Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y piensos NTE INEN-CODEX 193

- ii) cuáles son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales; y

- o Los lineamientos país en concordancia a las directrices emitidas por el estado
- o Necesidades de normalización que puede venir de las partes interesadas (uso de aditivos, residuos de plaguicidas, entre otros)

- iii) uso y relevancia de las normas del Codex a nivel nacional.

Las normas Codex, se usan como referencia para la normalización nacional en alimentos y para la adopción como normas nacionales (por ejemplo: CPE INEN-CODEX 1: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)). Además son usadas en la reglamentación volviéndose normas de cumplimiento obligatorio.

Algunas instituciones públicas como el MIPRO, realizan la socialización de estas normas y su aplicación a las distintas empresas. El Servicio Ecuatoriano de Normalización está empezando proyectos para conocer la aplicabilidad y el beneficio de las normas.

EL SALVADOR

1. Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control alimentario

Se han elaborado Reglamentos Técnicos Salvadoreños –RTS- sobre alimentos tales como: Reglamento sobre la Inspección Sanitaria de la carne, Buenas Prácticas Agrícolas de Frutas y Hortalizas, Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas Químicos en frutas y Hortalizas para la Producción Nacional e Importación, Reglamento para la producción, Procesamiento y Certificación de productos Orgánicos.

En proceso de elaboración están entre otros:

- a) Agua Potable
- b) Agua Envasada
- c) Establecimientos Alimentarios
- d) Criterios Microbiológicos en Pesca y Acuicultura
- d) Toma de Muestras para Metales Pesados en Productos Pesqueros
- e) Productos Avícolas. Carne de Aves
- f) Cereales. Frijoles
- g) Embutidos Crudos y Cocidos
- h) Fortificación de Alimentos y su Registro Sanitario
- i) Imitación de la Crema de Leche, entre otros.

Adicional a la Reglamentación Salvadoreña-RTS- los Reglamentos Técnicos Centroamericanos –RTCA- sobre alimentos se aplican y se vigilan por las autoridades competentes del país.

Los alimentos en el país están legislados por leyes y sus respectivos reglamentos que tienen las autoridades competentes: Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ganadería y Defensoría del Consumidor.

La Seguridad Alimentaria es prioridad del Ministerio de Agricultura y Ganadería y también el Punto de Contacto de Codex coopera en la reglamentación que sea requerida.

2. Fortalecimiento del Codex a escala nacional

En enero del año 2014 se estableció formalmente en El Salvador la Comisión Nacional del Codex – CONACODEX- en la que están representados los sectores: público, productivo, consumidor, académico y científico. En esa misma fecha se aprobó el “Reglamento Interno de la Comisión Nacional de Codex”, y un Plan de reuniones anuales, así como el “Procedimiento de trabajo de los Comités Espejo Codex”.

El Punto de Contacto de Codex Alimentarius es integrante del Comité Sectorial de Alimentos, creado bajo el marco de la Política Nacional de Protección al Consumidor, que está coordinado por la Defensoría del Consumidor, cuyos lineamientos de trabajo son: Vigilar de forma coordinada entre las instituciones del Sistema Nacional de Protección al Consumidor el cumplimiento de normas técnicas obligatorias, especialmente las relacionadas con la calidad, la inocuidad y el etiquetado; Promover el fortalecimiento normativo tendente a proteger el interés económico de las y los consumidores y Fomentar que se ofrezca a las y los consumidores información adecuada que le permita tomar decisiones responsables en la adquisición de bienes y servicios.

El Punto de Contacto de Codex y el Comité Sectorial de Alimentos trabajan continuamente en la difusión de Reglamentos Nacionales y Centroamericanos cuya referencia es el Codex Alimentarius, lo que ha permitido mayor conocimiento de las mismas y por tanto un impulso al sector privado para alentar un mayor cumplimiento de la reglamentación.

Como Punto de Contacto de Codex se ha dado seguimiento a ocho Comités Espejo cuya función es analizar los documentos enviados por la Secretaría del Codex y hacer las observaciones y Posiciones País.

También el Punto de Contacto de Codex ha participado con delegados nacionales en Comités Internacionales contando con el valioso apoyo de IICA.

3. Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

i) las normas y textos afines del Codex más importantes y de mayor interés para su país:

- Aditivos alimentarios
- Contaminantes de los alimentos
- Residuos de Plaguicidas en alimentos de origen vegetal
- Establecimiento de LMR Plaguicidas en cultivos menores
- Etiquetado para Alimentos Preenvasados y Nutricional
- Productos Lácteos
- Higiene de Alimentos
- Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos de origen animal

ii) cuales son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales:

- Inocuidad y Seguridad alimentaria.
- Auditorias y Metodologías de Inspección y Muestreo de frutas y vegetales frescos.

iii) uso y relevancia de las normas Codex a nivel nacional

Según la Política de Fomento, Diversificación y Transformación Productiva (PFDTR) tiene entre sus sectores prioritarios la Agroindustria, y los alimentos y bebidas. El Punto de Contacto de Codex trabajará en la prioridad de utilizar normas Codex, así como la participación de estos sectores en los Comités Espejo.

GUYANA

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

1) Proyecto de ley nacional sobre inocuidad de los alimentos por la que se crea una nueva Autoridad de Inocuidad de los Alimentos, allanando el camino para establecer un sistema consolidado de inocuidad de los alimentos, a través de un mecanismo de coordinación, dando lugar con ello a un sistema integrado de control alimentario.

2) Nuevos organismos ya establecidos de sanidad animal y vegetal para reforzar el enfoque de la granja a la mesa que ahora respaldarán el sistema de inocuidad de los alimentos.

3) Infraestructura de laboratorio a través del Programa de diversificación de las exportaciones agrícolas (ADP) recién concluido, financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), que incluye el Laboratorio de Diagnóstico Veterinario, el Laboratorio de Control Biológico y el fortalecimiento del Laboratorio de Análisis de Alimentos y Medicamentos del Gobierno. En el marco de este programa, también se ha reforzado la capacidad de los Servicios de Inspección Fitosanitaria, Salud Pública Veterinaria y Alimentos y Medicamentos, mediante recursos materiales y formación.

4) Difusión de información gracias a la coordinación de los distintos organismos, por conducto del Programa ADP.

5) Esferas abordadas:

- i. El control de plaguicidas y medicamentos veterinarios a través de la legislación.
- ii. El etiquetado de los medicamentos y productos alimenticios.
- iii. Las fechas de caducidad de los medicamentos y alimentos vendidos en el mercado local.
- iv. La realización de actividades de capacitación dirigidas a los productores agrícolas en la obtención de alimentos inocuos y sensibilización acerca de los análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC).
- v. El fortalecimiento del sistema integrado de control de la inocuidad de los alimentos.
- vi. El suministro de información actualizada a los exportadores sobre los requisitos internacionales, especialmente en las esferas de los productos agrícolas y pesqueros.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a nivel nacional

El punto de contacto del Codex se encuentra en la Oficina Nacional de Normas de Guyana en el Ministerio de Turismo, Comercio e Industria. El punto de contacto está encabezado por un oficial técnico de la Oficina Nacional de Normas de Guyana.

El 5 de marzo de 2014, se restableció el Comité Nacional del Codex (CNC) de Guyana. Este comité está formado por representantes del Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Salud, la Asociación de Consumidores de Guyana, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), la Organización Panamericana de la Salud (OPS)/OMS, organizaciones no gubernamentales (ONG) y el mundo académico.

Nuestra participación en las reuniones internacionales se ve obstaculizada por limitaciones financieras, pero el CNC está alentando a la participación en los grupos de trabajo electrónicos y pronto se hará efectiva.

Pregunta 3: Prioridades e intereses nacionales sobre las normas del Codex

A nivel nacional, las normas del Codex se tienen en cuenta cuando se elaboran normas alimentarias nacionales.

Los miembros del CNC han seleccionado varias normas del Codex que consideran prioritarias, en concreto, sobre residuos de plaguicidas, etiquetado y envasado de alimentos, pescado y productos pesqueros, frutas y hortalizas frescas, productos avícolas y productos cárnicos.

PANAMA

1. Ministerio de Salud, Departamento de Protección de Alimentos (DEPA):

Pregunta 1: Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos

En el Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) hemos realizado acciones encaminadas a mejorar los sistemas de control de alimentos mediante la utilización de las Normas y las directrices del Codex alimentario.

En las siguientes actividades:

Sistemas de Inspección:

- Utilización del código de prácticas de higiene
- utilización del texto básico de Higiene para la regulaciones de obligatoriedad del sistema HACCP
- Talleres de capacitación Auditoria del HACCP para los inspectores del sistema sanitario del MINSA
- Realizar formularios de inspección para las empresas auditadas
- Código de Prácticas de Higiene para las frutas y hortalizas. Se realizó capacitación a productores de frutas y hortalizas y se Realizó formatos de inspección según la guía.
- Manual de Inspección basado en riesgo. Se realizó capacitación de inspectores según este

ii) ¿Cuáles son las áreas prioritarias actuales para el establecimiento de normas nacionales;

- Consideramos prioritario que en el Codex presente la norma para panelas, que fue presentada por Colombia en el coloquio que se realizó en Panamá.
- A través del CCFL apoyamos una guía o Directrices para alimentos Bio-fortificado y una norma de etiquetado para estos alimentos a través del CCFL dado que hay interés en este tipo de alimento dirigido a zonas rurales donde los pequeños productores se benefician de consumirlos y pueden llegar a comercializarlos.
- En atención a la armonización con Centroamérica, estamos revisando el RTCA de Aditivos 67.04.54:10 y utilizamos como referencia la NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS. CODEX STAN 192-1995

iii) El uso y la pertinencia de las normas del Codex a nivel nacional.

- Consideramos que el Codex mantiene el nivel de apoyo de información técnica y pertinente en los diferentes temas alimentarios que como Ministerio de Salud llevamos, actualmente se aplica las Directrices para el control de Campylobacter y Salmonella en aves

i) ¿Qué normas específicas del Codex y textos afines (actualmente en desarrollo o ya existentes) son de mayor importancia e interés para su país;

Actualmente utilizamos la norma Codex de Etiquetado Pre-empacado y Nutricional con el objetivo de realizar la armonización con Centroamérica. Panamá no cuenta con una norma nacional de etiquetado Pre-empacado y nutricional.

Utilizamos:

Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos.

- Prevención y reducción de contaminación de alimentos Codex.
- Alimentos Obtenidos por medios biotecnológicos
- Residuos de plaguicidas en alimentos.
- Métodos de Análisis y Muestreo

En relación a la aplicación del Reglamento Sanitario Internacional se utiliza Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos.

2. Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA).

- *A partir de la integración de Panamá como miembro pleno del Sistema Económico Centroamericano (SIECA), ha adoptado ciertos procedimientos y varios Reglamentos Técnicos Centroamericanos en diversas materias tales como: medidas sanitarias y fitosanitarias, criterios microbiológicos para la inocuidad de alimentos, grasas y aceites, especificaciones para la harina de trigo fortificada, requisitos para la importación de alimentos procesados con fines de exhibición y degustación, procedimiento para otorgar la licencia sanitaria o permiso de funcionamiento a fábricas y bodegas, reglamento centroamericano sobre medidas y procedimientos sanitarios y fitosanitarios, y se encuentran actualmente en estudio los reglamentos técnicos centroamericanos para néctares, así como el Procedimiento para otorgar el Registro Sanitario y la Inscripción Sanitaria.*
- *De igual forma, en virtud del “Acuerdo por el que se establece una Asociación entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por un lado, y Centroamérica, por otro”, Panamá ha establecido procedimientos con características particulares para la evaluación de los sistemas nacionales de control de los países de la Unión Europea, incluyendo las auditorías en origen para la habilitación de los establecimientos que elaboran alimentos en los países miembros de la Unión Europea y que desean exportar sus productos a nuestro país. Específicamente, al realizar evaluaciones sanitarias en estos países, se utiliza el enfoque de equivalencia del sistema, o para un grupo de productos o un grupo de medidas o para medidas específicas, siendo todas las auditorías en origen, sufragadas por el Estado Panameño, situación hasta ahora inédita para el sistema sanitario panameño.*
- *Cabe mencionar que Panamá ha reconocido la equivalencia de los sistemas de varios países del mundo para grupos de productos específicos e incluso para medidas sanitarias y fitosanitarias específicas, utilizando como referencia para sus procedimientos, lo establecido en las organizaciones internacionales de referencia, como el Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Salud Animal y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.*

Pregunta 3: Normas del Codex prioridades e intereses nacionales

i) ¿Qué normas específicas del Codex y textos afines (actualmente en desarrollo o ya existentes) son de mayor importancia e interés para su país;

Entre las normas que Panamá sigue con sumo interés, está el trabajo realizado por CCFICS, CCFH, CCFL, CCFA, CCRVDF y CCPR.

Actualmente participamos activamente en los trabajos que adelanta el CCFICS, por su importancia para los sistemas nacionales de control y esperamos contribuir significativamente al nuevo trabajo liderado por Costa Rica que involucra el uso de cuestionarios para las evaluaciones sanitarias que realizan los países.

ii) ¿Cuáles son las áreas prioritarias actuales para el establecimiento de normas nacionales; y

Observamos con interés el desarrollo de normas para productos específicos ampliamente consumidos en nuestro país y la región, como por ejemplo, el inicio de un posible trabajo en queso fundido, con el fin de evitar prácticas desleales en el comercio y proteger a la vez la nutrición y la salud de nuestra población.

Consideramos importante continuar trabajando en códigos de prácticas de higiene para diversas actividades que se pueden dar en la industria y para las que se requiere mayor especificidad que la brindada por los códigos generales. Por ejemplo, el desarrollo de un código de prácticas de higiene para la venta ambulante, tomando como ejemplo la norma regional que existe para los países del Oriente Medio.

iii) El uso y la pertinencia de las normas del Codex a nivel nacional.

Las normas Codex revisten de gran importancia para Panamá, al brindar la base para las especificaciones técnicas de los productos alimenticios y constituirse en el sustento científico de las medidas sanitarias que aplicamos, particularmente en países como el nuestro, con capacidades limitadas para llevar a cabo un análisis de riesgo, y con el fin de cumplir con lo establecido en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

3. Ministerio de Desarrollo Agropecuario a través de la Dirección Nacional de Sanidad Vegetal

La reglamentación mediante Resuelto No. DAL-042-ADM-2011 de las Aplicaciones Terrestres de Plaguicidas que empieza a regir en el 2015 que *de una u otra forma interviene en la cuestión del Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*, la reglamentación del artículo 50 donde se sanciona a los infractores de los LMR en frutas y vegetales. Además de este reglamento también dicta como se realiza el muestreo de vegetales y frutas. El Laboratorio de Análisis de Residuos de Plaguicidas en Plantas y Productos Vegetales que está certificado con la ISO 9001 y está próximo a acreditarse.

4. **Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO)**

- a. **Servicios de Inspección:** Departamento de Metrología de la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO) es la Autoridad competente para hacer cumplir las Reglamentaciones Técnicas de diferentes productos que son consumidos por la población nacional, para esto el Departamento de Metrología Legal ha sido sometido bajo el Sistema de Gestión de la Calidad de ISO, ha traído como consecuencia que todos los procesos de verificación han sido certificados:
- Verificación de Contenido Neto de Productos Pre empacados en el Comercio
 - Contenido Neto de Huevos Frescos de Gallina.
 - Verificación de Venta de Pan por Peso
 - Verificación de Aceites y Grasas Comestibles Reutilizados
- b. **Infraestructura y Actividades de Laboratorio:** Con respecto a la Infraestructura el Laboratorio cuenta con una sección de Granos y otra sección de Físico químico, en cuanto a las Actividades que se realizan en el Laboratorio podemos decir: Contenido de Vitamina C, PH, Acidez, Contenido Neto de Leche en Polvo, contenido Neto de Productos del Mar (Tuna, Sardina), Guandú de Lata, Aceitunas Rellenas, análisis de calidad de arroz, poroto, frijoles, lentejas, Contenido Neto de Hojuelas de Maíz, etc.
- c. **Difusión de la Información:** Para dar a conocer toda la información arriba mencionada desarrollamos las siguientes actividades:
- Tenemos 10 programas de radio diario de lunes a viernes a nivel nacional.
 - Un programa de televisión de lunes a viernes de 8:00 a 9:00 a.m., se llama cuida tu bolsillo.
 - Programa de ACODECO Tour, con participación de escuelas primarias y secundarias, universidades, Asociaciones de Jubilados y Pensionados, Instituciones públicas y privadas cuyo objetivo es visitar la institución de darle a conocer todo lo que hacemos.
 - Participación en todas las Ferias Nacionales, distribución de materiales educativos.
 - Programa de ACODECO en tu Comunidad, objeto visitar todas las casas a nivel nacional y se le conversa de todos los temas que desarrolla la Institución.
 - Producción de tres Revistas anuales con temas de actualidad.
 - La Institución cuenta con 85 voceros los cuales nos tomamos los medios de comunicación para dar a conocer lo que hacemos.

5. **Laboratorios:**

Universidad de Panamá
Instituto Especializado de Análisis
Sección de Análisis de Alimentos y Bebidas

Nuestra Institución está certificada con la ISO 9001:2008 de Applus

Esta Norma certifica la Gestión del Instituto

- En nuestra sección en los últimos años se ha aumentado la oferta de servicios de análisis.
- Brindamos análisis de perfil lipídico (grasas saturadas, mono-saturadas, poliinsaturadas y grasas *trans*)
- Análisis de Fibra Dietética
- Análisis de Colesterol.
- Análisis de Vitaminas liposolubles e hidrosolubles.
- Análisis de Minerales.
- Análisis de metales pesados en trazas (ppb)
- Elaboración de etiquetado nutricional
- Análisis de Agua potable de grifo etc. y de aguas envasadas.
- Participamos anualmente de interlaboratorios de matrices en las que hacemos análisis.

- Trabajamos apegados a los métodos de análisis reconocidos internacionalmente como son la AOAC para las diferentes matrices, AOCS para grasas y aceites, Food Chemical Codex para materia prima, y Standard Methods para análisis de aguas.
- Somos miembros de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), Actualmente tenemos la Presidencia del LATINFOODS/FAO/UNU, somos miembros del Comité Nacional del Codex Alimentarius, y participamos como miembros de diferentes comisiones relacionadas con alimentos e inocuidad a nivel nacional.
- Contamos con una Sección que hace análisis microbiológico de alimentos y aguas, medicamentos, cosméticos etc.
- Nuestra Institución es el Laboratorio de Referencia a Nivel nacional para el Análisis de Medicamentos.
- Contamos con un Laboratorio de Aguas Residuales y Ambiente que esta acreditado con la Norma ISO 17025.
- Una Sección de Productos Diversos
- Una Sección de Análisis de Cosméticos
- Sección de Metrología que está iniciando

Cuenta con personal Idóneo en el área de la Química, Farmacia, Biología, Ingenieros Industriales.

Tenemos un plan de capacitación continua para todo el personal de la Institución.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a nivel nacional

Por favor describa:

i) Cualesquiera medidas importantes que su país ha adoptado para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva en el Codex;

Como parte del Comité Nacional del Codex los Miembros han adoptado en cada taller o reunión de inocuidad de alimentos que participan hablar del Codex y su importancia para la salud y el comercio.

Toda información en materia Codex son presentadas, evaluadas, revisadas y aprobadas a través del Comité Nacional del Codex.

ii) Las acciones específicas dirigidas a fortalecer el Codex Contact Point, es decir estructuras de consulta y procesos sobre cuestiones del Codex, incluida la promoción de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

Estamos trabajando en la conformación de los Comités espejos de Etiquetado de los Alimentos, Higiene de los Alimentos, CCFICS y Plaguicidas.

Se realizan las gestiones de concientización para lograr una mayor participación del Sector Privado en las reuniones del Comité Nacional del Codex.

En relación a la aplicación del Codex se le suministra a los usuarios las normas y directrices para su consulta.

Del 2012 en adelante hemos participado con delegados país en las reuniones del Codex de la Comisión del Codex en las tres últimas reuniones, en la reuniones del Comité de Higiene de los Alimentos y en la reuniones de trabajo presencial, en las reuniones del Comité del Codex sobre Medicamentos Veterinario y en las reuniones del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

PARAGUAY

Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Desde la 18ª reunión del Comité, el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición dentro del plan de mejoramiento de su sistema de control de alimentos ha realizado las siguientes acciones relacionadas a fortalecer la estructura para el mejoramiento de la gestión y control de alimentos:

- La institución ha sido fortalecida en el área de Vigilancia de Alimentos, ya que ha sufrido un cambio en su estructura de funcionamiento, habiendo sido aprobado un nuevo organigrama por resolución S.G N° 195/13 que establece la creación de una "Dirección de Inocuidad y control de alimentos", elevada al rango de dirección, que se dedica exclusivamente al control de inocuidad de los alimentos tanto en los establecimientos elaboradores como en los diferentes puntos de distribución y/o venta.

- Asimismo cabe señalar que el INAN también ha sido fortalecido en el área de Normas y Reglamentos técnicos, con la creación dentro de su nueva estructura de la “Unidad de Asuntos Regulatorios”, el cual tiene como objetivo la centralización de la coordinación, estudio, revisión y elaboración de reglamentos técnicos, ya sea en el ámbito nacional (Legislación nacional) o Regional (MERCOSUR) y la atención de todo lo relacionado a la coordinación de los Subcomités técnicos del Codex que caen bajo la competencia de esta dependencia, de manera a fortalecer el trabajo para la elaboración interna de reglamentaciones basados en las normas Codex Alimentarius, entre otros.
- Cabe señalar que la institución mantiene la acreditación como organismo de inspección ISO 17020 y de laboratorio acreditado ISO 17025, logrado en el mes de mayo del año 2010.
- Se mantiene estrecha relación con diferentes dependencias del estado con competencia en el área de Inocuidad de alimentos de forma realizar controles efectivos. Se acompaña a las diferentes actividades emprendidas por el Ministerio de Industria y Comercio – Dirección de Defensa del Consumidor, relacionadas con campañas de sensibilización resaltando la importancia de la inocuidad y calidad de los alimentos.
- En este sentido, cabe señalar que ha coordinado la conformación de una COMISIÓN NACIONAL DE AGROQUIMICOS Y SU RELACION CON LA SALUD Y EL AMBIENTE – CONASA de forma a establecer estrategias coordinadas de información, educación y comunicación entre los entes de competencia sobre el uso adecuado de agroquímicos en pos de la salud y tranquilidad de la ciudadanía. La Comisión tendrá como objetivo establecer y apoyar estrategias coordinadas en la gestión integral y apropiada de los agroquímicos y su relación con la situación general de salud y del ambiente. Los RESULTADOS ESPERADOS con la formación de esta Comisión son:
 - 1. Plan estratégico, elaborado y de ejecución gradual a corto, mediano y largo plazo.
 - 2. Sistematización, análisis y procesamiento de la información proveída por los equipos técnicos con base a la ejecución del plan estratégico establecido.
 - 3. Gestión y manejo adecuado de los agroquímicos alcanzado.

Entre otros aspectos, cabe señalar que se realizan programas para control: de patios de comidas, cocinas de mercados zonales, cantinas de centros educativos, locales que elaboran y expenden alimentos y en caso de Brotes de ETA se investiga y se controla los locales donde se produjo la intoxicación con relevamientos de datos de los síntomas de las personas afectadas. Cada programa va acompañado con sus respectivos resultados de análisis.

- Se desarrollan de programas de capacitación a productores, empresas, responsables técnicos en el ámbito de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPF).
- Se continúan elaborando los borradores del Código Alimentario Paraguayo para su posterior socialización con las instituciones de competencia.
- Asimismo se ha trabajado en la elaboración de reglamentos técnicos para edulcorantes de mesa a base de stevia y de azúcar.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a escala nacional

Se ruega indicar:

- i) Medidas importantes adoptadas por su país para fortalecer el Codex a nivel nacional y promover un participación más efectiva en el Codex;

El Comité Nacional actualmente se encuentra revisando tanto el Decreto 17.487 “Por el cual se crea el Comité Nacional del Codex Paraguay”, como el Reglamento Interno del Comité Nacional, de forma a ajustar a la realidad país y dinamizar sus acciones.

Se puede destacar que el Comité Nacional sigue reuniéndose una vez al mes siendo estas Reuniones Ordinarias y en caso de ser necesario se hacen reuniones Extraordinarias. En este sentido cabe señalar, que se están analizando estrategias con el fin de mejorar la participación en las reuniones de los Subcomités Técnicos tantos del sector público como privado.

En el mes de mayo con el apoyo del IICA, se realizó un Taller de Fortalecimiento del Comité Nacional del Codex y de los Subcomités del Codex, donde se contó con el apoyo de las máximas autoridades de cada institución que integra el Comité Nacional.

- ii) Toda acción encaminada a fortalecer los Puntos de Contacto del Codex, p.ej. estructuras consultivas y procesos relacionados con el Codex, así como el fomento creciente de intervención y participación de los consumidores y otras partes interesadas.

Actualmente el INTN quien ejerce de Punto de Contacto del Codex y Secretaria Ejecutiva del Comité Nacional, esta trabajando para modificar su Carta Orgánica, donde se propondría que la Oficina del Codex pase a ser Secretaria Técnica de Codex Alimentarius, teniendo en cuenta la importancia del mismo.

Pregunta 3: Normas del Codex: prioridades e intereses nacionales

Por favor, indique:

- i) las normas y textos afines del Codex (actualmente en fase de desarrollo o ya existentes) más importantes y de mayor interés para su país;

Con relación a las Normas y Textos afines del Codex en general todas las **Normas Codex de productos** son de interés tanto para la normativa como para la legislación nacional pues es la primera fuente de consulta.

En relación al establecimiento de normas paraguayas, las normas del Codex de mayor interés son las que poseen requisitos de productos, en la actualidad se han utilizado como base de normas nacionales para el azúcar blanco y las de frutas *IN NATURA así como también las de producto en general*, las cuales se siguen usando en el marco de los trabajos de los diferentes Comités Técnicos Nacional de normas paraguayas.

- ii) cuáles son los ámbitos prioritarios para establecer normas nacionales; y

El encargado de coordinar la elaboración de las Normas Nacionales es el Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología - INTN, y Punto de Contacto del Codex Alimentarius, donde el Ámbito de prioridades para el establecimiento de Normas Nacionales se establece de acuerdo a las solicitudes de los interesados, donde las prioridades pueden ser por políticas de Gobierno, del Sector Productivo, el cual identifica un tema de interés general.

- iii) uso y relevancia de las normas del Codex a nivel nacional.

Podemos mencionar que las Normas del Codex son utilizadas a nivel nacional como Base de Reglamentos Técnicos, como base para Registro de Productos y como base de las Normas Paraguayas.

En lo que respecta al ámbito reglamentario, las normas Codex son la primera referencia para el establecimiento de los Reglamento Técnicos nacionales. En este período de tiempo se han utilizado como base para los proyectos de reglamentaciones técnicas de azúcar, harina de trigo y sal de calidad alimentaria, entre otros. A nivel regional, en el ámbito del MERCOSUR, se han utilizado como base para la revisión del Reglamento Técnico de Etiquetado de alimentos envasados, Declaraciones de propiedades Nutricionales y aditivos alimentarios en productos cárnicos.

SANTA LUCÍA Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario

Sírvase describir toda novedad significativa o medida adoptada en su país para mejorar los sistemas nacionales de control alimentario.

Puede tratarse de medidas relativas a: legislación y reglamentos nacionales en materia de alimentación; gestión del control alimentario, por ejemplo, estructuras de administración en materia de alimentos, iniciativas para mejorar la colaboración multisectorial; servicios de inspección; actividades e infraestructuras de laboratorio; difusión de información; capacitación. Describa asimismo cuestiones prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos que deban tratarse a nivel nacional y regional.

- Santa Lucía viene trabajando, a través del Ministerio de Salud, para elaborar una ley moderna sobre inocuidad de los alimentos que incorpore principios de APPCC e higiene de los alimentos. El proyecto de ley se encuentra actualmente en la Procuraduría General, para revisión y aprobación antes de remitirse al Parlamento con vistas a su promulgación.
- Se ha adoptado un enfoque de mayor colaboración entre los organismos de inspección –el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Salud y la Oficina de Normas– a fin de abordar las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los puntos de entrada y vigilancia del mercado. Este enfoque de colaboración ha permitido a los organismos reflejar los posibles riesgos alimentarios que puedan haber estado fuera del alcance de cada uno de ellos.
- Santa Lucía participa actualmente en el establecimiento de un centro de diagnóstico nacional que se centrará en laboratorios para los alimentos, la agricultura y la metrología, con vistas a su finalización en junio de 2018.
- Las principales esferas de inocuidad de los alimentos a nivel nacional incluyen:

- el control de carnes y pollos,
- la alimentación animal,
- el uso de hormonas y antibióticos en la cría de animales,
- códigos de buenas prácticas agropecuarias para ganado porcino, cultivos, pequeños rumiantes y pollos de engorde.

Pregunta 2: Fortalecimiento del Codex a nivel nacional

Sírvase describir lo siguiente:

i) Toda medida significativa que su país haya adoptado para reforzar el Codex a nivel nacional y para promover una participación más efectiva en el Codex.

- En julio de 2013 se volvió a crear y se revitalizó el CNC.
- El personal del punto de contacto del Codex impartió capacitación interna a los miembros del comité. Se requiere más capacitación para ampliar la comprensión de los miembros sobre el Codex.
- El nuevo comité ha otorgado prioridad a la labor del Comité del Codex sobre la base de las prioridades nacionales a fin de reflejar las actividades del Comité Coordinador Regional del Codex para América Latina y el Caribe (CCLAC) y los siguientes comités:
 - el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS);
 - el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL);
 - el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR);
 - el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH);
 - el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV).
- Asignación de jefes del Subcomité para garantizar que se lleva a cabo la labor específica del Codex.

ii) Toda medida específica destinada a reforzar el punto de contacto del Codex, es decir, las estructuras y procesos de consulta sobre cuestiones del Codex, que contemplen una mayor participación de los consumidores y otras partes interesadas.

- El punto de contacto todavía tiene que hacer frente a limitaciones de recursos puesto que solo se ha asignado un oficial para todos los asuntos del Codex.
- Existe un CNC con amplia representación de diversos sectores, a saber:
 - el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca - Departamento Veterinario
 - la Cámara de Comercio de Santa Lucía
 - la Asociación de Empresas de Agricultura del Caribe
 - la Asociación Nacional de Consumidores
 - el Ministerio de Sanidad, Bienestar y Recursos Humanos - Departamento de Salud Ambiental
 - el Organismo de Salud Pública del Caribe
 - el Sir Arthur Lewis Community College
 - el Sir Arthur Lewis Community College
 - Baron Foods Ltd.
 - la Asociación de Fabricantes de Santa Lucía
 - la Asociación de Pequeñas Industrias y Empresas de Santa Lucía
 - el Ministerio de Comercio, Desarrollo Empresarial, Inversión y Consumo
 - la Asociación de Hostelería y Turismo de Santa Lucía
 - la Oficina de Normas de Santa Lucía
 - Interés general
- Sistema de advertencias a través del envío de correos al usuario para solicitar información a los miembros sobre los comités del Codex que susciten interés.

Pregunta 3: Prioridades e intereses nacionales sobre las normas del Codex

Sírvase describir lo siguiente:

- i) qué normas y textos afines del Codex en concreto (en curso de elaboración o ya en vigor) son de mayor importancia e interés para su país;
- Directrices generales sobre declaraciones de propiedades
 - Directrices sobre el etiquetado nutricional
 - Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
 - Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos
 - Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos
 - Directrices generales sobre muestreo
 - Directrices para el control de *Campylobacter* y *Salmonella* en la carne de pollo
 - Límites máximos de residuos (LMR) para plaguicidas
 - Principios generales de higiene de los alimentos
 - Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas frescas
 - Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos vendidos en la vía pública (Norma regional para América Latina y el Caribe)
 - Código de prácticas de higiene para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)
 - Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros
 - Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas
 - Código de prácticas de higiene para la carne
 - Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados
 - Norma para la miel
 - Norma para las aguas minerales naturales
 - Norma para la sal de calidad alimentaria
 - Norma para la harina de trigo
 - Norma para la piña
 - Norma para la papaya
 - Norma para el mango
 - Norma general para los aditivos alimentarios
 - Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y los piensos
 - Norma para el arroz
 - Norma para el aguacate
 - Norma para el banano (plátano)
 - Norma para los azúcares
 - Norma para el jengibre
 - Norma para la toronja (*Citrus Paradisi*)
 - Norma para el tiquisque
 - Métodos generales de análisis para contaminantes
 - Métodos recomendados de análisis y muestreo
 - Norma para la naranja
 - Norma para los tomates
 - Norma para la yuca (mandioca) amarga

ii) Cuáles son los ámbitos prioritarios actuales para el establecimiento de normas nacionales.

- Sector turístico
- Productos y prácticas agrícolas
- Servicios y gestión ambientales

iii) Uso y pertinencia de las normas del Codex a nivel nacional.

- Uso elevado de las normas del CODEX; el programa de trabajo actual o en curso comprende los siguientes proyectos que utilizan normas del Codex como documento de base o texto de referencia:
 - Especificación para el azúcar moreno
 - Especificación para el azúcar blanco
 - Especificación para el azúcar en polvo (azúcar glasé)
 - Código de prácticas para la carne y los productos cárnicos
 - Etiquetado de los alimentos preenvasados
 - Especificación para las aves de corral y los productos avícolas
 - Especificación para la harina
 - Especificación para el arroz
 - Código de prácticas de higiene para los cultivos
 - Principios generales de higiene de los alimentos
 - Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo
 - Norma para el pescado y los productos pesqueros