

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 4 del Programa

CX/LAC 06/15/4-Add.1

Octubre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

15a Reunión

Mar del Plata, Argentina, 13-17 de noviembre de 2006

**CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LA CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE –
ACCIONES DE SEGUIMIENTO**

**En base a las Recomendaciones de la Conferencia,
se adjunta una propuesta preliminar sobre el
“Mejoramiento de la Calidad e Inocuidad”
en los países de la Región para consideración de los Miembros del CCLAC.**

PLATAFORMA PARA AMERICA LATINA Y EL CARIBE

“Incrementando la Inocuidad y Calidad de los Alimentos”

El presente documento esboza los lineamientos básicos para un proyecto de 5 años para el aumento de la inocuidad de los alimentos producidos en los países de América Latina y el Caribe, a ser financiado con fondos de organismos internacionales que quieran involucrarse en el proyecto.

El mismo apunta a fortalecer las capacidades de cada uno de los actores de la cadena alimentaria a partir del aumento de los conocimientos técnicos, la adopción de apropiadas prácticas de gestión y la promoción de la cooperación intra e interregional, generando así un cambio creciente en la salud de los consumidores a nivel regional e internacional.

Contenidos

ORIGEN DE LA PROPUESTA.....	2
CONTEXTO	3
RACIONALIDAD DEL PROYECTO	4
BENEFICIOS Y JUSTIFICACIÓN	5
RESULTADOS ESPERADOS.....	5
ESTRATEGIA.....	6
RESUMEN DE LAS PROPUESTAS DEL PROYECTO.....	6
MARCO LÓGICO DE LA PROPUESTA	9
CRONOGRAMA.....	16
INFORMES	16
PRESUPUESTO.....	16
ANEXOS	17

Origen de la propuesta

(Marco global del proyecto)

La FAO y la OMS afirman que garantizar la inocuidad alimentaria es esencial para la protección de la salud de las personas y para mejorar la calidad de vida en todos los países. En este sentido, durante el inicio de la *Conferencia Regional FAO/OMS de Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe* que tuvo lugar en Costa Rica en diciembre de 2005, se resaltó la importancia de la inocuidad de los alimentos en el marco de políticas intersectoriales integradas, tanto para fortalecer los programas de seguridad alimentaria como para garantizar una nutrición saludable y facilitar el comercio internacional, haciendo hincapié también en que el cumplimiento de todas estas metas permitirá avanzar hacia la consecución de los objetivos del Milenio.

Muchos de los delegados asistentes a la conferencia reconocieron que si bien se ha avanzado mucho en el desarrollo de los sistemas de control y en el establecimiento de medidas apropiadas para garantizar la inocuidad de los alimentos que se consumen a nivel nacional -sean de producción propia o importados- y aquellos destinados a su exportación, persisten aún muchas debilidades para garantizar un suministro de alimentos seguros e inocuos en los países del CCLAC impidiendo un despegue armónico y sostenido frente a las potencialidades de desarrollo de la región.

En base a las conclusiones emergentes, los participantes propusieron una serie de medidas prácticas destinadas a fortalecer los sistemas nacionales de control de los alimentos y, aún reconociendo el éxito de la conferencia, expresaron que su verdadero logro debería medirse por el futuro grado de implementación de las medidas recomendadas y por la mejora en la inocuidad de los alimentos producidos y consumidos en la región.

En el mismo orden, el *Plan Estratégico del Comité Coordinador del Codex para América Latina y El Caribe*, aprobado en la 26ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius, ha considerado entre sus objetivos la necesidad de identificar y priorizar las necesidades de la región en materia de inocuidad alimentaria, como así también promover las acciones necesarias en relación con los problemas derivados del control de los alimentos, estimular el fortalecimiento de las infraestructuras de control alimentario, y lograr mecanismos de cooperación técnica y financiera que le permitan a los países de la región desarrollar y sustentar sus actividades y acciones asociadas a la inocuidad con una mirada integral a lo largo de toda la cadena alimentaria.

En base a los motivos expuestos, reconociendo la importancia de desarrollar acciones prácticas para la creación de capacidades a fin de superar estos retos y promover la inocuidad alimentaria, siguiendo la orientación de los órganos rectores de la FAO y de la OMS, atendiendo las recomendaciones del primer y segundo Foro Mundial FAO/OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos¹ y aquellas emanadas de la Conferencia Regional FAO/OMS de Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe, y teniendo en cuenta los principios del Acuerdo para la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, las recomendaciones del Codex Alimentarius, de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), se desarrolla la presente Plataforma de Proyecto cuyo *objetivo primordial* apunta al fortalecimiento de las propias capacidades de cada uno de los actores nacionales que participan a lo largo de la cadena alimentaria en cada uno de los países de América Latina y el Caribe, con el fin de elevar los niveles de inocuidad de los alimentos consumidos y exportados en la región.

¹ (GF1-- Marruecos, enero de 2002 y GF2- Tailandia, octubre de 2004)

Contexto -

(Aspectos relacionados con la temática y la situación contemporánea de los países de la región)

Las enfermedades transmitidas por los alimentos continúan siendo una preocupación para los gobiernos en todo el mundo. Según datos de la Organización Mundial de la Salud, al menos 57.000 personas mueren por año en la región de América Latina y el Caribe solamente como consecuencia de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua, aunque el peso total de morbi/mortalidad originada en la inocuidad de los alimentos es muy difícil de calcular y se considera que dicho valor se encuentra claramente subestimado. La baja disponibilidad de alimentos seguros repercute en la incidencia de enfermedades con un efecto negativo en la salud pública y la seguridad alimentaria, tanto de manera directa –como gastroenteritis, diarreas, etc.- como indirecta -exacerbando los efectos de otras enfermedades-.

Asimismo, las preocupaciones relacionadas con la inocuidad y la calidad de los alimentos pueden disminuir la confianza de los consumidores en la oferta local de alimentos, sean estos de producción nacional o importados, cuando existen deficiencias en los servicios de inspección y control, a la vez que se ocasionan pérdidas millonarias en los sistemas de salud de los países que deben hacerse cargo de la atención de las patologías que se derivan de la falta de inocuidad de los alimentos consumidos. De igual modo, la pérdida en exportaciones no sólo puede derivar en una merma de ingreso de divisas sino que además, dado el alto impacto que tiene la producción agroalimentaria en estos países, puede afectar el desarrollo económico y el crecimiento general, convirtiéndose en un círculo vicioso de difícil resolución.

Para el caso de los países de América Latina y el Caribe, es importante reconocer la notable dependencia económica a las exportaciones de alimentos, que se valoran actualmente en 66.000 millones de USD (dólares americanos) anuales, lo cual equivale a un 12 % del comercio total de alimentos a nivel mundial, cifra que podría verse incrementada en la próxima década si se mejoraran los niveles de inocuidad y calidad de alimentos. Esto reafirma las expectativas positivas del impacto que medidas estratégicas de fortalecimiento de la inocuidad a lo largo de la cadena pueden tener en cada uno de los países de la región.

A pesar de la diversidad de situaciones de inocuidad alimentaria en los países de la región, las cadenas alimentarias en muchas partes del continente enfrentan importantes desafíos comunes para superar aquellos obstáculos que le impiden garantizar actualmente el mismo nivel de inocuidad y calidad de todos los alimentos consumidos en el mercado interno o exportados. Entre los problemas que contribuyen a esta situación se pueden listar: la precariedad de políticas integrales de inocuidad alimentaria, la legislación incompleta o poco desarrollada, los roles y responsabilidades de las partes interesadas poco definidos, la capacidad limitada para participar en los organismos que establecen normas internacionales como la Comisión del Codex Alimentarius, los servicios de laboratorio e inspección insuficientes o poco efectivos o los conocimientos inadecuados para adoptar o mejorar las medidas sanitarias tendientes a garantizar la inocuidad de los alimentos en toda la cadena.

De la misma manera, existen diversas particularidades de algunos de los eslabones de la cadena alimentaria que, por pertenecer a países en desarrollo, deben considerarse.

A nivel de los sistemas productivos primarios podemos encontrar dos niveles de productores con fortalezas, debilidades e implicancias sobre la inocuidad alimentaria diferenciales: los pequeños productores rurales (comúnmente agricultura familiar) y los grandes establecimientos agropecuarios, diferenciados por las características de la superficie involucrada, el nivel de desarrollo y tecnificación alcanzados y los rendimientos de producción obtenidos. Si bien esta diferenciación también puede encontrarse en países desarrollados, la región se diferencia por el grado de concentración de la tierra, el nivel de desarrollo del productor (en relación al acceso a los recursos) y el grado de participación en la cadena agroalimentaria nacional. Mientras que los pequeños productores se caracterizan por tener superficies de tierra menores a las 10 ha., en donde trabaja toda la familia con bajos niveles de tecnificación, conocimientos productivos desactualizados y rendimientos inferiores a las medias nacionales, los grandes productores agropecuarios representan importantes empresas productoras con superficies de más de 1000 ha., asociadas a altos niveles de tecnificación, intenso uso de la biotecnología moderna e insumos químicos, y grandes rendimientos a escala. Es posible agregar, además, que sus productos abastecen industrias o centros urbanos diferentes que en sí mismos representan distintos tipos de consumidores por su calificación y tipo de productos demandados.

A nivel de la industria de procesamiento, se encuentran caracterizadas por empresas con diferentes tipos de tecnologías, una gama de productos de variadas calidades que por lo general responden a los diferentes niveles de calificación del consumidor al que abastecen, y una baja regulación y control en cuestiones de calidad / inocuidad de los productos producidos. Asociado a esto, los sistemas de inspección, control y acreditación –principalmente organismos públicos compuestos por oficinas técnicas, laboratorios oficiales y agencias profesionales – presentan importantes debilidades en sus capacidades operativas, sus niveles de equipamiento o sus conocimientos para atender las competencias que les permiten garantizar la inocuidad de los alimentos que llegan al consumidor, en gran parte debido a que los sistemas de gobierno federales generan importantes brechas en las capacidades entre los niveles nacional, provincial y municipal.

Finalmente, en el último eslabón, los consumidores encuentran un contraste muy marcado en las demandas de productos, exigencias de calidad e inocuidad y grado de conocimientos asociados con las ETA y la salud, de acuerdo al país y el tipo de centro referenciado. La existencia de asociaciones de consumidores que atiendan cuestiones de inocuidad alimentaria, o mismo que ellas participen en todas aquellas instancias que promueven la protección de los consumidores en la temática, es un eje que debe ser fortalecido, teniendo en cuenta que el nivel de ingreso y el poder adquisitivo segmentan mucho más que en los países desarrollados a los consumidores de cada uno de los países.

El conocimiento de las particularidades de los países de la región permitirá diagramar específicamente las diversas acciones tal que se maximice el impacto sobre la inocuidad de los alimentos en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria y se generen cambios crecientes en las capacidades innatas de cada uno de ellos.

Racionalidad del Proyecto

Durante los últimos años han ocurrido cambios notables en la manera que se producen, elaboran, distribuyen y comercializan los alimentos a nivel mundial, destacándose quizás los avances que se han logrado en el desarrollo de sistemas de inspección y control de alimentos, que implementados adecuadamente, permiten garantizar una provisión de alimentos más inocuos y seguros.

A diferencia de las nuevas prácticas de producción, centradas en un alto componente de la biotecnología y agroquímica moderna, en los países de América Latina y el Caribe las nuevas técnicas de gestión no han sido suficientemente implementados por las autoridades nacionales de control, los productores y la industria. La noción de cadena alimentaria, a manera de concepto y criterio integral tan difundido durante los últimos años, no se ha visto correlacionado con la adopción de medidas, acciones o programas que integren a la totalidad de los actores de la cadena; pequeños productores, vendedores ambulantes y consumidores, se encuentran muy poco integrados y escasamente responsables de la inocuidad de los alimentos que producen, distribuyen o consumen. La necesidad de responder a reglas del mercado donde la rentabilidad se constituye como el pilar más importante, sino el único, sumado a cuestiones de idiosincrasias locales o conocimientos obsoletos, desalienta la atención de otros aspectos productivos o de manejo que repercuten sobremanera sobre la calidad y la inocuidad del producto final. De esta manera, cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria, el cuidado de la salud pública, la promoción del desarrollo económico rural y la generación de más y mejores ingresos y puestos de trabajo quedan desplazados de los ejes de acción primordiales de cada uno de los actores.

Entendiendo que la falta de adecuación para atender la inocuidad de los alimentos frente al potencial crecimiento proyectado de las exportaciones hacia los mercados más exigentes generará importantes pérdidas comerciales y económicas, a la vez que implicará la desatención de cuestiones prioritarias de salud –promovidas en los objetivos del Milenio-, es que el presente proyecto atiende sendas acciones de fortalecimiento de cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria, en cada uno de los países de la región, partiendo del empoderamiento de las capacidades intrínsecas y el fomento de la cooperación intraregional.

Beneficios y justificación

Con esta nueva iniciativa se pretende que América Latina y el Caribe desarrolle plenamente sus capacidades intrínsecas para que las medidas y programas de inocuidad de los alimentos sean consistentes con los principios establecidos por la Organización Mundial de Comercio y las recomendaciones del Codex Alimentarius, la OIE y la CIPF en las materias vinculadas, desplegando una mirada global e integradora de cada uno de los actores, promoviendo el desarrollo endógeno de cada país y atendiendo los objetivos de salud adoptados en la Cumbre del Milenio.

Como es ampliamente conocido, el impacto de las inversiones en objetivos con deficiencias marcadas maximiza cuali-cuantitativamente el rendimiento de todas aquellas acciones implementadas en concordancia con las características particulares de cada receptor. En las cadenas alimentarias, el fortalecimiento a partir de cada uno de los actores involucrados con relación a la seguridad e inocuidad de los productos alimentarios producidos y/o exportados, generará importantes beneficios, como son:

- Mejora permanente en las prácticas y técnicas productivas de los pequeños productores que impactan positivamente sobre la calidad de vida propia (salud, nivel de alimentación, etc.) y sobre la inocuidad de los productos producidos.
- Mayor concientización de los grandes productores mejorando la gestión integral de sus producciones y los niveles de inocuidad de los alimentos producidos.
- Aplicación creciente de buenas prácticas de manejo a lo largo de toda la cadena alimentaria, preservando los niveles de calidad e inocuidad logrados desde las materias primas.
- Empoderamiento de la industria alimentaria, generando la expansión de buenas prácticas y de sistemas de gestión de riesgos (tipo HACCP) que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos producidos a partir del reconocimiento de su propio rol en la protección de la salud del consumidor.
- Aumento permanente de los niveles de inocuidad de los productos alimenticios comercializados y consumidos en cada uno de los países mejorando los indicadores de salud de su población.
- Fortalecimiento de las capacidades de inspección y control de los servicios nacionales y laboratorios de control asociados a la protección de la inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores.
- Incremento de la cooperación intraregional en cuestiones de inocuidad de los alimentos fomentando la inocuidad de los alimentos a partir de las capacidades intrínsecas de cada uno de los países de la región.

Los beneficiarios directos del presente proyecto serán las autoridades de inocuidad alimentaria (generales y de reglamentación) en los diferentes niveles nacionales, la industria alimentaria, los productores, elaboradores, distribuidores de alimentos rurales y urbanos, vendedores ambulantes, y los consumidores.

Resultados Esperados

(Beneficios Esperados)

Entre otros resultados se espera:

- Mayor cantidad de datos nacionales disponibles emergente de las propias experiencias nacionales, aportando información base para la diagramación, seguimiento y evaluación de programas vinculados.
- Aumento en la calidad e inocuidad de las materias primas producidas y los alimentos comercializados en la región.
- Mayor cantidad de protocolos de acción elaborados de manera integral y participativa por los diferentes actores de las cadenas alimentarias.
- Mayores niveles de equipamiento y conocimientos técnicos de los servicios públicos de inspección, los laboratorios de control y otros actores públicos y/o privados que repercuten sobre la inocuidad de los alimentos producidos y consumidos a nivel nacional, regional e internacional.

- Aumento en el número de inspecciones y acreditaciones en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria en cada uno de los países de la región.
- Mayores niveles de implementación de medidas / acciones específicas para mejorar los niveles de inocuidad alimentaria en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria.
- Mayor número de acuerdos de cooperación intraregional en temas de inocuidad alimentaria y fortalecimiento de las capacidades innatas de las cadenas en cada uno de los países de la región.
- Mayor nivel de participación de delegaciones de los países de la región en los organismos internacionales vinculados a la armonización de los procedimientos, los acuerdos de equivalencia y las definiciones de todas las normativas, reglamentaciones y recomendaciones vinculadas con la inocuidad alimentaria.
- Menor número de casos registrados por los organismos oficiales (por descenso en las tasas de prevalencia).
- Mejora de los niveles de salud y calidad de alimentación de los consumidores en cada uno de los países de la región.
- Aumento del número de noticias con tratamiento de la temática de la inocuidad alimentaria en cada uno de los países de la región.
- Mayor transparencia y acceso de los consumidores a la información relacionada con la salud de los alimentos que consumen.
- Aumento en los niveles de comercio de alimentos en cada uno de los países de la región, dentro de la región e internacionalmente (mayores niveles de confianza en la inocuidad de los alimentos producidos).

Estrategia

Este proyecto perseguirá un acercamiento integrado y regional para desarrollar la capacidad de los sistemas de inocuidad alimentaria, basado en una aproximación de la cadena alimentaria y de una efectiva participación de los grupos de interés. El foco estará en la cantidad de requisitos fundamentales necesarios para un efectivo sistema de inocuidad alimentaria, incluyendo un fortalecimiento político, legal y de buenas prácticas de inocuidad y calidad alimentaria a nivel de los consumidores, la industria y otros grupos de interés, y el fortalecimiento de las capacidades de prevención y control de las enfermedades de origen alimentario.

Los objetivos serán realizados durante dos fases interrelacionadas: una primera fase con actividades regionales y subregionales para el desarrollo de un núcleo de conocimiento y habilidades en áreas prioritarias de interés general, construyendo los pilares para la cooperación regional y las actividades a nivel país y un uso más eficiente de los recursos, y una segunda fase que comprenderá el desarrollo de políticas nacionales de inocuidad con actividades de seguimiento ajustadas a las necesidades y los requisitos específicos, implementando y extendiendo las habilidades y prácticas aprendidas, y fortaleciendo las capacidades intrínsecas de cada país. El esfuerzo deberá incluir la mayor cantidad de países posibles, dependiendo de los recursos disponibles.

Resumen de las propuestas del proyecto

El programa adoptará un enfoque de la cadena alimentaria, en un marco de *bioseguridad*, tratando la inocuidad alimentaria, la sanidad animal y vegetal de una manera integrada, junto con la necesidad de adoptar un marco institucional integrado/coordinado con los sistemas de control alimentario.

Con el conocimiento de la diversidad de situaciones de los actores involucrados, y asumiendo la existencia de una gran variedad de estados de situación de la inocuidad de los alimentos presente en cada país, es posible caracterizar un conjunto de debilidades comunes para atender como potenciales ejes de acción:

- baja cantidad y calidad de los datos existentes a nivel nacional sobre la calidad e inocuidad de los alimentos producidos, consumidos y comercializados.

- conocimientos deficientes sobre las buenas prácticas de inocuidad y calidad de los alimentos entre los productores, procesadores, distribuidores, consumidores y grupos de interés involucrados en la cadena alimentaria.
- roles y responsabilidades de los grupos de interés pobremente definidos,
- legislación incompleta y desactualizada; políticas y programas de inocuidad alimentaria pobres e ineficientes,
- bajos niveles de cooperación intrarregional en cuestiones de asistencia técnica, armado de redes de prevención o alerta temprana, etc.
- participación limitada en órganos internacionales de establecimiento de normas como el CODEX,
- inspecciones o servicios de laboratorios poco efectivos; bajos niveles de equipamiento de los actores de inspección, certificación y control, y
- bajos niveles de información correcta de la temática en cada uno de los eslabones de la cadena alimentaria.

En base a esto, las acciones diagramadas serán:

PRIMERA FASE

1. estudios regionales del estado de situación en cada uno de los países con respecto a los niveles de inocuidad existentes en los alimentos, los problemas de salud, las normativas existentes, la calidad de los sistemas de inspección y control, etc.
2. evaluaciones de análisis de riesgo en determinados países de la región utilizando los niveles de ingesta locales y abordando los productos o los riesgos de interés para la región.
3. Intercambio de experiencias y medidas implementadas basadas en riesgo, mediante la realización de seminarios o talleres de trabajo específicos.
4. talleres y seminarios para difundir conocimientos y experiencias específicas relacionadas con la temática (marcos político, legal e institucional en cada uno de los países de la región).

SEGUNDA FASE

5. aplicación de los acuerdos de equivalencia y de armonización de procedimientos entre los países de la región a través de la participación formal / informal a nivel del Codex u otra esfera de consenso regional u internacional. Talleres para promover las tareas del CODEX y alentar la cooperación entre los actores a nivel regional. Promoción de mecanismos para la participación de los consumidores en las cuestiones de inocuidad de los alimentos.
6. cursos de capacitación para la industria sobre temas relacionados con la inocuidad alimentaria. Consultoría técnica vinculada con la aplicación de medidas o sistemas de control de calidad / inocuidad de los alimentos.
7. desarrollo de protocolos para afrontar ETA específicas de la región. Promoción de políticas nacionales y regionales de inocuidad basadas en el manejo adecuado del riesgo.
8. seminarios subregionales de capacitación de entrenadores para inspectores de alimentos sobre herramientas de inspección y certificación de alimentos, y de acreditación del personal de laboratorios relacionados con el control de los alimentos (asistencia técnica en el ámbito de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la modernización de los sistemas nacionales de control alimentario).
9. apoyo en la adquisición de equipamiento técnico para agencias públicas con evidente deficiencia en este.
10. consejería para fortalecimiento de la RILAA (Re de Laboratorios de Análisis de Alimentos de América Latina y el Caribe). Provisión de equipamiento técnico y de comunicación para laboratorios.

11. capacitaciones en cuestiones de información y comunicación. Desarrollo de materiales para la concientización de los diferentes actores de la cadena alimentaria y realización de talleres de concientización. Publicación de experiencias y avances en la materia para facilitar el acceso a la información en cada uno de los países de la región.
12. selección de un equipo para estudiar los factores que pudieran contribuir a un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA). Campañas de monitoreo de contaminantes y estado de situación de las principales ETA's en cada uno de los países de la región. Realización de un ejercicio de simulación.
13. Entrenamiento subregional en vigilancia epidemiológica y alerta temprana de enfermedades. Fortalecimiento del CMC (Crisis Management Center), lanzado recientemente con la FAO y la OIE para realizar detección y alerta temprana.

Marco Lógico de la Propuesta

(para implementar el Plan Estratégico para la Inocuidad Alimentaria en América Latina y el Caribe).

Jerarquía de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Medios de Verificación	Relación con las Políticas y Prioridades nacionales, regionales e internacionales.
<p>Objetivo de Desarrollo (META)</p> <p>Fortalecer la seguridad alimentaria en Países de América Latina y el Caribe a través de la mejora del acceso a alimentos seguros y nutritivos, promoviendo mayores niveles de salud de la población en su conjunto y el desarrollo económico mediante el aumento de las exportaciones agrícolas y de alimentos que cumplan con los requisitos internacionales en material sanitaria y fitosanitaria.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducción de la ocurrencia de enfermedades de origen alimentario. ▪ Reducción del número de rechazos y frenos de exportaciones de alimentos de los países beneficiarios. ▪ Aumentos en cantidad, inocuidad y calidad de las exportaciones de alimentos. ▪ Aumento de la confianza de los consumidores en los alimentos de origen nacional y regional. ▪ Aumento del consumo de alimentos. 	<p>Métodos Estadísticos Nacionales asociados a:</p> <p>Enfermedades de origen alimentario</p> <p>El comercio (exportaciones de alimentos)</p> <p>Encuestas a consumidores</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Expansión del acceso a alimentos seguros y nutritivos es esencial para alcanzar los Objetivos del Milenio para la región. ▪ Necesidad de fortalecer la inocuidad alimentaria manifestada por los representantes nacionales del SPS y el CODEX. ▪ Se apoyará: <ul style="list-style-type: none"> • Plan estratégico del CODEX para la Región. • Nuevas Asociaciones entre los países. • Desarrollo nacional y estrategias de reducción de la pobreza. • Regulaciones Internacionales de Salud y otras regulaciones de la OMS dirigidas a la inocuidad alimentaria. • Estrategia global de la OMS para la inocuidad alimentaria. • Resoluciones de la OMS en la material. • Recomendaciones de la Conferencia Regional de FAO para mejorar la inocuidad alimentaria y la calidad en la región.

<p>Objetivos intermedios (Propósitos)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fortalecer el marco de político, legal e institucional para la seguridad alimentaria en la región basado en el acercamiento a la cadena alimentaria. 2. Fortalecer la cooperación entre los grupos de interés y promover la asociación orientada a la acción en apoyo a la inocuidad alimentaria a nivel de los países y la región. 3. Aumentar la habilidad de los servicios de inspección de alimentos y laboratorios de control para asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos para el consumo doméstico y exportación en concordancia con las recomendaciones internacionales. 4. Permitir que los productores de alimentos, procesadores, comercializadores, consumidores y otros grupos de interés contribuyan efectivamente al acercamiento de la cadena alimentaria mediante el empoderamiento de sus propias capacidades de manera creciente. 5. Fortalecer la capacidad nacional y regional para la prevención y control de las enfermedades de origen alimentario. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Políticas y Estrategias Nacionales de Inocuidad Alimentaria. ▪ Legislación alimentaria promulgada nueva y/o revisada ▪ Nuevos mecanismos (nacionales y regionales) creados para coordinar e interconectar. Niveles de participación de los diferentes actores. ▪ Cantidad de comités del CODEX activos en la que los grupos de interés de cada país participan. ▪ Políticas y procedimientos documentados para inspecciones de alimentos basadas en riesgo. ▪ Laboratorios Acreditados para el Control de alimentos. ▪ Nivel de equipamiento de los actores de inspección, control y certificación. Procedimientos analíticos de laboratorio documentados, métodos validados, medidas de calidad. ▪ Aumento en la cantidad, inocuidad y calidad de las exportaciones de alimentos. ▪ Existencia de planes nacionales de vigilancia para monitorear los niveles de contaminantes. ▪ Datos de vigilancia y monitoreo de enfermedades de origen alimentario (disminución de la prevalencia de ETA's) ▪ Nivel de información objetivo de los consumidores sobre la temática. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentos Públicos ▪ Documentación de ministerios del sector (agriculture, health, etc.) ▪ Cobertura de las políticas de inocuidad alimentaria, leyes, regulaciones, normas, incidentes de enfermedades de origen alimentaria, etc en la prensa local. ▪ Documentación y estadísticas de los servicios de inspección y laboratorios. ▪ Estadísticas de Comercio (incl. WTO SPS notifications) ▪ Reportes de la OAU, donantes internacionales, agencias, etc. ▪ Encuestas públicas. Datos de los actores involucrados. 	
--	--	--	--

Plataforma para América Latina y el Caribe

Principales rendimientos esperados	Principales actividades	Aportes y servicios financiados por FAO.	Presupuesto estimado.
Objetivo 1: Fortalecer el marco político, legal e institucional para la inocuidad alimentaria en la región basada en el acercamiento de la cadena alimentaria.			
<ul style="list-style-type: none"> Adopción de políticas y estrategias nacionales de inocuidad de los alimentos que están basadas en un acercamiento de la cadena alimentaria y la división de responsabilidades entre los grupos de interés de la granja a la mesa. Legislación actualizada y coherente (comprendiendo leyes, regulaciones y normas) que tratan los asuntos de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria. Armonización de las normas y regulaciones nacionales con los requisitos regionales e internacionales (especialmente CODEX) Mejorar los acuerdos organizacionales para la gestión del control alimentario a nivel nacional y regional. Planificación, implementación y monitoreo de los programas nacionales de inocuidad alimentaria en concordancia con el Plan Estratégico Regional para la Inocuidad Alimentaria (de 5 años) 	<p>Fase 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Seminarios Sub-regionales de entrenamiento () sobre requerimientos para un marco firme político, legal e institucional para la inocuidad alimentaria incluyendo la armonización con los requerimientos internacionales (Codex). Talleres de intercambio de experiencias basadas en el gestión adecuada del riesgo. La capacidad nacional necesita la evaluación de la legislación alimentaria y la gestión del control alimentario. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultores internacionales en legislación alimentaria y gestión del control alimentario, para llevar a cabo seminarios de entrenamiento. Fondos para recursos físicos, pasajes y viáticos para la realización de talleres sobre experiencias nacionales. Fondos para Consultores en metodologías de evaluación y recopilación de información relevante. 	
	<p>Fase 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asesoría Técnica para el desarrollo y fortalecimiento de las políticas y estrategias nacionales de inocuidad alimentaria. Asesoría Técnica para la revisión y mejora de la legislación alimentaria, y la armonización de normas y regulaciones con los requerimientos regionales e internacionales. Asesoría Técnica para clarificar los roles del gobierno en la gestión del control alimentaria, y mejorar los acuerdos organizacionales para la inocuidad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultores nacionales e internacionales para guiar las necesidades de evaluación, brindar entrenamiento y proveer asesoramiento técnico en legislación alimentaria, desarrollo de políticas, gestión del control alimentario y armonización con requerimientos regionales e internacionales. Becas de 1 año para estudiantes vinculadas a la recopilación de información a nivel nacional (en cada uno de los países de la región) Preparación, traducción y publicación de materiales para los encuentros y entrenamientos nacionales. 	

Plataforma para América Latina y el Caribe

Principales rendimientos esperados	Principales actividades	Aportes y servicios financiados por FAO.	Presupuesto estimado.
Objetivo 2: Fortalecimiento de la cooperación entre los grupos de interés y promoción de asociaciones orientadas a la acción en apoyo a la inocuidad alimentaria a nivel nacional y regional.			
<ul style="list-style-type: none"> Mayor y más efectiva participación de los países de la región en el CODEX (incluyendo el desarrollo de una red regional de los Comités del CODEX y los puntos de contacto) y fortalecer la capacidad de implementación del Plan Estratégico del CCLAC. Desarrollo de una red regional de inocuidad alimentaria para facilitar el intercambio de información y la colaboración en áreas específicas (ej. respuesta ante emergencias, reconocimiento mutuo de sistemas de inspección y certificación, etc). Existencia de nuevos y/o mejorados mecanismos (ej. Cuerpo coordinador de la inocuidad alimentaria) a nivel 	<p>Fase 1: Talleres subregionales de entrenamiento para:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fortalecer la participación en el Codex y la interconexión entre los comités del Codex / puntos de contacto. Promover el intercambio de información y la interconexión orientada a la acción entre las autoridades nacionales de inocuidad alimentaria. Promover el intercambio de información entre los diferentes actores de la cadena alimentaria entre los países de la región. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultor internacional en Codex para conducir talleres de entrenamiento. Consultor internacional para conferencia virtual, investigaciones y preparación de la documentación de antecedentes para apoyar el desarrollo de una red regional de inocuidad alimentaria. Consultor Internacional para un taller regional en red sobre inocuidad alimentaria (para múltiples actores). 	
<ul style="list-style-type: none"> nacional para aumentar la colaboración en programas de inocuidad alimentaria y facilitar el involucramiento de grupos de interés no gubernamentales. Existencia de sistemas nuevos y/o mejorados para el intercambio de información y comunicación a nivel nacional y regional. 	<p>Fase 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Consejería Técnica y entrenamiento para el fortalecimiento de los sistemas de información y comunicación sobre inocuidad alimentaria a nivel nacional. Establecimiento de mecanismos para facilitar la participación de los consumidores y la industria alimentaria en el proceso de toma de decisiones sobre inocuidad alimentaria y en los Comités Nacionales del Codex y los puntos de contactos. Provisión de comunicación y otros equipamientos necesarios. 	<ul style="list-style-type: none"> Consultores internacionales y nacionales en sistemas de información y comunicación sobre inocuidad alimentaria y Codex. Fondo para la realización de () encuentro regional de los principales actores nacionales de las cadenas alimentarias (cámaras y asociaciones de productores, organismos/ agencias de inspección y acreditación, asociaciones de consumidores, etc.) Preparación, traducción y publicación de materiales para las reuniones y entrenamientos nacionales. 	

Plataforma para América Latina y el Caribe

Principales rendimientos esperados	Principales actividades	Aportes y servicios financiados por FAO.	Presupuesto estimado.
Objetivo 3: Aumentar la capacidad de los servicios de inspección de alimentos y los laboratorios de control de alimentos para verificar la inocuidad y calidad de los alimentos para consumo doméstico y exportaciones en concordancia con las recomendaciones nacionales y posibilitar la acción a ser tomada apropiada para proteger a los consumidores cuando sea necesario.			
<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de servicios de inspección de alimentos basada en riesgo para alimentos producidos domésticamente, importados o exportados incluyendo la auditoria oficial de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos aplicados a la industria alimentaria. • Armonización de los procedimientos de inspección y certificación alimentaria a nivel regional. • Existencia de laboratorios nacionales de control alimentaria con métodos validados y sistemas acreditados. • Existencia de interconexión regional entre laboratorios de referencia. 	<p>Fase 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminarios regionales, cursos subregionales de entrenamiento de entrenadores y sesiones nacionales de entrenamiento para inspectores de alimentos. • Desarrollo y diseminación de herramientas de inspección de alimentos (incluyendo materiales de entrenamiento) que reflejen el acercamiento y apoyo de la armonización regional basada en riesgo de los sistemas de inspección y certificación. • Seminarios regionales, cursos subregionales de entrenamiento de entrenadores y sesiones nacionales de entrenamiento para personal de laboratorios. • Eventos regional de vinculación entre técnicos de laboratorios oficiales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales en inspección y análisis alimentario (químico y microbiológico) para conducir el entrenamiento y guiar la preparación de herramientas y materiales relacionados. • Financiamiento de gastos para la realización de () de vinculación entre técnicos de laboratorios. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Intercambio de información, experiencia y colaboración entre los laboratorios de análisis de alimentos a nivel nacional y regional • Cuerpos Nacionales de Acreditación de laboratorios existentes y son reconocidos en la región e internacionalmente. • Servicios de inspección de alimentos y laboratorios oficiales de control de alimentos tienen los recursos humanos, equipamiento y otros recursos necesarios para ejecutar sus responsabilidades 	<p>Fase 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Evaluación de la capacidad necesaria en inspección alimentaria y los laboratorios de control alimentaria. ▪ Encuentros de armonización o cooperación entre laboratorios. ▪ Consejería para racionalizar los mandatos de los laboratorios y apoyar la creación de una red regional laboratorios de referencia. ▪ Provisión de equipamiento para laboratorios, reactivos y equipamiento de comunicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales y nacionales en inspección alimentaria y análisis de alimentos (químico y microbiológico) para guiar las evaluaciones necesarias, conducir los entrenamientos y preveer de consejo técnico. • Provisión de fondos para la realización de actividades específicas de armonización o cooperación interlaboratorial. • Provisión de equipamiento específico. • Preparación, traducción y publicación de materiales para las reuniones y entrenamientos nacionales. 	

Plataforma para América Latina y el Caribe

Principales rendimientos esperados	Principales actividades	Aportes y servicios financiados por FAO.	Presupuesto estimado.
Objetivo 4: Permitir a los productores de alimentos, comercializadores, consumidores y otros grupos de interés involucrados que contribuyan efectivamente al acercamiento de la cadena alimentaria.			
<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de interés que contribuyen a la toma de decisión y procesos políticos sobre inocuidad alimentaria a través de sus organizaciones representativas. • La industria alimentaria es conocida acerca de sus regulaciones nacionales de alimentos, las normas Codex y tiene gran capacidad para implementar el aseguramiento de calidad y los sistemas voluntarios de control alimentaria. • Provisión de servicios de consultoría que apoyan a los productores de alimentos y vendedores ambulantes de alimentos para mejorar la inocuidad y calidad de los alimentos a través de la implementación de normas voluntarias. 	<p>Fase 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cursos de entrenamiento de entrenadores para la industria alimentaria abarcando GAPs, GHPs, GMPs, sistemas de aseguramiento de la calidad (HACCP), etc. • Desarrollo de materiales y herramientas de entrenamiento para incrementar el conocimiento sobre inocuidad y calidad alimentaria entre las asociaciones de consumidores y los vendedores ambulantes de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales en acercamiento de la cadena alimentaria, cumpliendo con las regulaciones y normas alimentarias y el aseguramiento de calidad, HACCP, etc. para conducir los entrenamientos. • Consultores internacionales para preparar herramientas y materiales de entrenamiento para la industria alimentaria, organizaciones de consumidores y vendedores ambulantes de alimentos. • Traducción y publicación de materiales y herramientas de entrenamientos. • Fondos para la realización de eventos de capacitación de primera instancia (capacitación de capacitadores). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento creciente entre los diferentes grupos de interés (comunidades rurales y urbanas, productores de alimentos y comercializadores, vendedores ambulantes, comercios informales de alimentos, etc) sobre cuestiones de inocuidad alimentaria relacionadas con productos agroalimentarios y una mayor capacidad de aplicación de buenas prácticas. • Mejores niveles de inocuidad en los alimentos consumidos en los niveles nacionales. Mayor consumo de alimentos y niveles de salud de los consumidores. 	<p>Fase 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidades nacionales necesarias para la evaluación y provision de consultoría técnica. • Sesiones de entrenamiento para la industria alimentaria cubriendo GAPs, GHPs, GMPs, sistemas de aseguramiento de calidad (HACCP), etc. (liderada por entrenadores entrenados y el uso de herramientas producidas en la Fase 1) • Talleres para incrementar la conciencia entre las asociaciones industriales, organizaciones de consumidores, asociaciones de vendedores ambulantes, etc. • Desarrollo de estrategias de concientización y programas orientados a la industria alimentaria, los grupos industriales, vendedores ambulantes de alimentos, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales y nacionales sobre acercamiento de la cadena alimentaria, regulaciones alimentarias, aseguramiento de calidad, HACCP, etc.: <ul style="list-style-type: none"> - Evaluaciones de liderazgo necesarias - Entrega de talleres y entrenamientos. - Provisión de consultoría técnica. - Apoyar el desarrollo de estrategias y programas IEC • Equipamiento para unidades de entrenamientos móviles para actividades IEC con los grupos de interés (vendedores ambulantes, pequeños productores, industria alimentaria, etc.) 	

Principales rendimientos esperados	Principales actividades	Aportes y servicios financiados por FAO.	Presupuesto estimado.
Objetivo 5: Mejorar la capacidad nacional y regional para la prevención y control de las enfermedades de origen alimentario.			
<ul style="list-style-type: none"> • Recientemente creadas o mejoradas investigaciones nacionales y sistemas tempranos de alerta para enfermedades de origen alimentario son desarrollados. • Sistemas nacionales son armonizados según necesidades para ser compatibles con los sistemas regionales de alerta temprana. • Desarrollo y operación de sistemas de alerta temprana para responder y gestionar emergencias alimentarias y promover la interconexión en tópicos relacionados a las enfermedades de origen alimentaria (regional que esta ligado a redes globales relevantes (e.g. GOARN, INFOSAN, GLEWS) es establecido. 	<p>Fase 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrenamiento subregional en vigilancia de enfermedades de origen alimentaria (basado en el programa global OMS de vigilancia de Salmonella, etc) incluyendo un mejor uso del alerta global y los sistemas de respuesta a brotes epidémicos. • Talleres subregionales para discutir la creación de una red regional de alerta temprana y el intercambio de información en enfermedades de origen alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales en vigilancia de enfermedades de origen alimentario para conducir el entrenamiento, apoyar el desarrollo de sistemas regionales de alerta temprana y preparar las herramientas requeridas y los materiales de entrenamiento. • Fondos para la realización de capacitación de capacitadores. • Traducción y publicación de herramientas y materiales de entrenamiento. 	
	<p>Fase 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y evaluación de la capacidad de las vigilancias sobre enfermedades de origen alimentario incluyendo las recomendaciones para crear y/o fortalecer los sistemas de vigilancia y alerta temprana. • Consejería para perfilar los peligros de inocuidad alimentaria y establecer programas nacionales de monitoreo de contaminantes. • Talleres nacionales para realzar la conciencia acerca de la vigilancia de enfermedades de origen alimentario y apoyar a los grupos de interés para participar en los mecanismos de alerta y monitoreo tempranos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultores internacionales y nacionales en vigilancia de enfermedades de origen alimentaria para <ul style="list-style-type: none"> - Guiar las evaluaciones necesarias - Ejecutar entrenamientos y talleres - Proveer consejos técnicos - Apoyar el desarrollo y/o mejora de sistemas nacionales de alerta temprana. • Comunicación y otro equipamiento para vigilancias nacionales y sistemas de alerta temprana. • Creación (fortalecimiento) de una RED DIGITAL de alerta e intercambio de información relacionada con la temática (PÁGINA CCLAC – CHAT – FOROS) • Diseminación de herramientas y materiales de entrenamiento preparados durante la fase 1. 	

Cronograma

ACTIVIDAD	AÑO				
	1	2	3	4	5
Recopilación de datos nacionales	X				
FASE 1					
Seminarios, Talleres de Capacitación		X	X		
Eventos de cooperación		X	X		
Realización de Publicaciones		X	X		
FASE 2					
Implementación de programas				X	X
Adquisición y entrega de equipamiento				X	X
Realización de INFORMES PARCIALES		X		X	
Realización de INFORMES FINALES					X

Informes

▪ Técnicos

Cada país realizará un (1) informe anual de avance desde el momento mismo del comienzo de las actividades, dos (2) informes de estado de situación el segundo y cuarto año de ejecución, y un (1) informe final luego de la finalización de las actividades.

La coordinación regional realizará tres (3) informes, dos (2) bianuales el segundo y cuarto año, y uno (1) al finalizar todo el proyecto.

▪ Financieros

De acuerdo a los requerimientos de la FAO (para su contraparte) o los organismos nacionales competentes (para la contraparte de los gobiernos).

Presupuesto

A elaborar de acuerdo a las actividades que se terminen estableciendo.

Anexos

Términos de Referencia

- ***Para selección de países***

El criterio de selección de los países debe seguir:

- Clara responsabilidad de gobierno para mejorar la inocuidad alimentaria y para proveer del apoyo necesario y los recursos para llevar a cabo las actividades del proyecto, monitorear y evaluar los resultados, y para asegurar la sustentabilidad después de la finalización del proyecto.
- Los mecanismos-programas nacionales están dispuestos para implementar un Plan Estratégico de Inocuidad alimentaria de 5 años.
- La responsabilidad de trabajo del gobierno con los grupos de interés en el país, al igual que con otros países de la región en orden de mejorar la inocuidad alimentaria.
- La responsabilidad del gobierno para participar efectivamente en los trabajos del CODEX y para armonizar las normas nacionales con las recomendaciones del CODEX.

- ***de consultores***

(de acuerdo a los criterios del organismo financiador)

- ***del coordinador del proyecto***

(de acuerdo a los criterios del organismo financiador)

- ***de los programas específicos a desarrollar***

(a desarrollar)

- ***de las capacitaciones / talleres a llevar a cabo***

(a desarrollar)