



## Punto 5 del programa

CX/LAC 12/18/6  
Noviembre 2012

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

18ª reunión

San José, Costa Rica, 19 - 23 de noviembre de 2012

#### SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, ESTRUCTURAS NACIONALES RELACIONADAS AL TRABAJO DEL CODEX Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN EL ESTABLECIMIENTO DE NORMAS ALIMENTARIAS

Comentarios recibidos en respuesta a la CL 2012/20-LAC: Chile, Colombia y Costa Rica

#### **CHILE**

**Tema 5: Sistema nacional de control de alimentos, estructuras nacionales relacionadas al trabajo del Codex y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias**

##### **Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario**

**1. Sírvase describir toda novedad significativa o medida adoptada en su país para mejorar los sistemas nacionales de control de alimentos desde la 17.ª Reunión del Comité. Puede tratarse de medidas relativas a:**

##### **a. la normativa alimentaria nacional**

Existe normativa proveniente del Ministerio de Salud en su mayor parte, también emanada del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Economía, detalle de esta normativa se puede encontrar en la página WEB de ACHIPIA, [www.achipia.gob.cl](http://www.achipia.gob.cl)

La mayor parte de la normativa alimentaria está contenida en el Código sanitario de los alimentos del Ministerio de Salud, que también encuentra página WEB, [www.minsal.gob.cl](http://www.minsal.gob.cl)

##### **b. las políticas y estrategias en materia de inocuidad alimentaria (p. ej., análisis de riesgo)**

La responsabilidad y coordinación en esta materia está radicada en la Agencia de Inocuidad de alimentos de Chile, ACHIPIA, página WEB, [www.achipia.gob.cl](http://www.achipia.gob.cl), lugar en que puede encontrar la política y otros antecedentes relacionados.

##### **c. la gestión del control de los alimentos (p. ej., estructuras administrativas de control alimentario)**

Esta acción para la producción nacional e importaciones la responsabilidad y acción es del Ministerio de Salud, página WEB, [www.minsal.gob.cl](http://www.minsal.gob.cl)

Para productos primarios de exportación agropecuarios, con excepción de los hidrobiológicos, la responsabilidad y acciones las efectúa el SAG del Ministerio de agricultura, página WEB, [www.sag.gob.cl](http://www.sag.gob.cl)

Para los productos hidrobiológicos de exportación la responsabilidad y acción es del Servicio Nacional de Pesca, SENAPESCA.

##### **d. los servicios de inspección**

Los mismos Servicios y competencia mencionados en el punto anterior.

##### **e. la infraestructura y las actividades de los laboratorios**

ACHIPIA generó como información un Sistema integrado de Laboratorios de Inocuidad SILA, que corresponde a una red de laboratorios que realizan muestras de control oficial. Consiste fundamentalmente en una unidad de coordinación y de interacción de las diferentes redes de laboratorios existentes actualmente. En el país existen 3 sistemas de control de la inocuidad de los alimentos manejados por 3 diferentes Ministerios:

1.- Servicio Agrícola Ganadero, dependiente del Ministerio de Agricultura, cuenta con 4 laboratorios propios y una red de 17 laboratorios privados autorizados por el SAG para realizar ciertos análisis.

2.- Servicio Nacional de Pesca, dependiente del Ministerio de Economía, cuenta con una red compuesta por 34 laboratorios, todos ellos privados o Universitarios autorizados por el Servicio.

3.- Red de laboratorios de Salud Pública, dependiente del Ministerio de Salud, esta compuesta por los Laboratorios del ISP, los 20 Laboratorios Ambientales de las Seremis de Salud regionales y más 4 laboratorios satélites, además cuentan con 11 laboratorios privados reconocidos.

Por lo tanto, existen 78 laboratorios a lo largo del país que realizan el control oficial para la inocuidad alimentaria. El rol de ACHIPIA es el lograr una mayor coordinación y comunicación entre estas 3 redes, de modo de lograr el reconocimiento mutuo de los resultados de los análisis, y de esta forma evitar duplicidades.

#### **f. los acuerdos sobre facilitación del comercio**

Chile es uno de los países que mayor cantidad de Acuerdos comerciales ha suscrito, en la actualidad comprende 22 acuerdos con 59 países, entre otros con Unión Europea, Estados Unidos, China, Corea Japón, en el último tiempo con Malasia, Tailandia, Vietnam, en casi todos ellos hay capítulos sanitarios y fitosanitarios y otros de normas técnicas. Mayor detalle de todos los acuerdos comerciales en la página WEB de la Dirección Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores, [www.direcon.gob.cl](http://www.direcon.gob.cl)

#### **g. la difusión de información**

ACHIPIA en su página web expone información con respecto a materias alimentarias, entre las que se cuentan: Codex Alimentarius, Normativa Alimentaria Nacional, Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), Red de Laboratorios, Programas Nacionales Integrados (entre los que se cuentan programas de plaguicidas, peligros microbiológicos, toxinas marinas, dioxinas, HACCP y otros), y Coordinación Científica, en relación a la recientemente lanzada Red Científica. Además, se genera mensualmente un Boletín Informativo sobre inocuidad, donde también se exponen actividades donde ha participado ACHIPIA, o actividades que son consideradas como importantes para la materia por la Agencia.

Además en la página se expone sobre ACHIPIA, existe acceso a una biblioteca con material relacionado con inocuidad de alimentos, a prensa y publicaciones que son consideradas importantes en la materia y por último existe una sección de preguntas frecuentes relacionadas a la materia.

Se lanzará prontamente una página web informativa sobre el Codex Alimentarius, de manera de acercar este organismo al público, permitiendo el acceso a la información, y a su vez la comprensión de esta por parte de quienes más la necesitan: los consumidores y productores del país.

Por otra parte, se encuentra disponible en la página de ACHIPIA la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos (2009), donde se presenta dicha política con un horizonte a 2015. Esta política constituye el marco de acción a partir del cual se busca el desarrollo de un moderno e integrado sistema nacional para la inocuidad de los alimentos, donde se establecen explícitamente los objetivos, lineamientos estratégicos y las prioridades que el país tiene en este ámbito.

#### **h. la capacitación/creación de capacidad**

En ACHIPIA se han gestionado distintas instancias de capacitación, entre las que se cuentan:

- El equipo central de las Comisiones Asesoras Regionales realizan capacitaciones a los funcionarios de dichas Comisiones en materias de inocuidad de alimentos y gestión.
- La Secretaría del Codex Alimentarius gestionó en el primer semestre del 2012 el Primer Taller de Difusión de dicho organismo, que tenía como objetivo acercar el trabajo del Codex a la comunidad académica, pública y privada. De esta manera se busca que exista una mayor comprensión del trabajo realizado y de la importancia que tiene para el país dicho organismo. Dado el éxito de la actividad, se realizará una segunda versión a finales de 2012, donde se espera exponer el trabajo realizado en las distintas Reuniones Internacionales de los Comités del Codex realizadas durante el año.
- El Programa Nacional Integrado de HACCP tiene dentro de su planificación realizar para el año 2013 capacitaciones mediante videoconferencias a los funcionarios públicos técnicos con competencias en la materia, con el fin de aunar criterios y evitar duplicidades.
- El SILA (Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos), realizó el Curso-Taller "La Confiabilidad de los Resultados Analíticos para la Calidad e Inocuidad de los Alimentos" que conto con la colaboración de la FAO y el Swedish National Food Agency (NFA), y que fue dictado por el experto internacional Leonardo Merino. Este curso reunió a profesionales de los Laboratorios de inocuidad alimentaria y profesionales que se desempeñan en áreas relacionadas con los laboratorios de diferentes Servicios Públicos tales como SAG, Sernapesca, ISP, Seremis de Salud y ACHIPIA.

### **2. Sírvase describir mecanismos o estructuras recientemente establecidos de colaboración intersectorial o multidisciplinaria para la evaluación, la gestión o la comunicación de riesgos a nivel nacional (incluidos el Comité Nacional del Codex u otros mecanismos) así como la eficacia de estos mecanismos o estructuras**

Además del Comité Nacional del Codex y de sus 15 Subcomités, existe una comisión público privada coordinada por el Ministerio de Salud para la revisión del código sanitario de los alimentos y adicionalmente diferentes mesas sobre temas específicos de inocuidad de alimentos coordinadas por ACHIPIA.

Recientemente ACHIPIA efectuó un lanzamiento de grupos de expertos que se están conformando en diferentes materias, entre ellas calidad e inocuidad alimentaria y otro grupo de Evaluación de riesgos.

Por otra parte existe en marcha blanca el RIAL, Red de Información y Alertas Alimentarias, cuyo detalle lo puede encontrar en la página WEB de ACHIPIA.

### **3. Sírvase proporcionar información sobre las iniciativas desde la 17.ª reunión del Comité a nivel nacional y regional para promover la coordinación de los trabajos sobre normas alimentarias con otras organizaciones regionales e internacionales**

Anteriormente la Presidencia y Secretaría del Comité nacional del Codex de Chile era rotativa entre 4 Ministerios relacionados, actualmente la Presidencia y Secretaría están radicadas en la Agencia Chilena para la inocuidad de alimentos ACHIPIA, dependiente del Ministerio de Agricultura, en el periodo se han agregado 3 Subcomités técnicos adicionales a los que existían, estos son el Subcomité de América Latina y El Caribe, el de Alimentos para animales y el de Frutas y Hortalizas procesadas.

#### **Pregunta 2: Fortalecimiento de las estructuras del Codex a nivel nacional**

##### **1. Sírvase describir toda medida significativa que su país haya tomado desde la 17.ª reunión del Comité para reforzar las estructuras del Codex a nivel nacional y para promover una participación más efectiva en el Codex**

Se mejoró la institucionalización del Codex al establecer la Secretaría, Presidencia del CNC y coordinación general en una sola entidad, ACHIPIA.

Existencia de una relación del Comité Nacional del Codex con las autoridades, Consejo de Subsecretarios de ACHIPIA, cuya instancia permite un espacio de información hacia las autoridades superiores con lo cual se incentiva el conocimiento y participación en el Codex.

Se aprobó un Manual de procedimientos del Comité Nacional del Codex en el país.

##### **2. Sírvase describir la estructura, composición y funcionamiento del Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar), o los planes para su establecimiento**

Existe un Comité Nacional del Codex, presidido por el Ministerio de Agricultura a través de la Agencia Chilena de Inocuidad Alimentaria, ACHIPIA, entidad que también tiene la Secretaría y punto de contacto, adicionalmente lo conforman los Ministerios de Relaciones Exteriores, de Salud y de Economía, además de representantes de los sectores de la Industria, las Universidades y los Consumidores. Adicionalmente existen 15 Subcomités Técnicos de acuerdo a los intereses del país que corresponden a réplicas de los Comités del Codex, todos ellos con representantes de los mismos sectores mencionados en el Comité Nacional. La coordinación de estos Subcomités Técnicos la efectúan diferentes Servicios de Ministerios mencionados con antelación, de tal manera que existen Subcomités de Higiene de Alimentos, Principios Generales, Inspección y Certificación, Etiquetado, Aditivos, Contaminantes, Análisis y Toma de Muestras, Regímenes Especiales, grasas y aceites, Residuos de plaguicidas, Residuos de productos veterinarios, Alimentos para animales, Frutas y Hortalizas Frescas, Frutas y Hortalizas Procesadas y de América Latina y El Caribe.

##### **3. Sírvase describir:**

##### **a. las medidas concretas adoptadas desde la 17.ª Reunión del Comité encaminadas a reforzar el Punto de contacto del Codex (a saber, los procesos consultivos intersectoriales sobre cuestiones relacionadas con el Codex, incluido el fomento de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas)**

Se ha desarrollado un mayor seguimiento, desde la Secretaría, para efectuar los comentarios a los distintos documentos que son circulados en el sistema Codex, ello ha redundado en el aumento de comentarios a los documentos.

También se ha aumentado la participación en los grupos electrónicos, en cumplimiento de una recomendación general del CNC.

##### **b. las actuales deficiencias determinadas en relación con el Punto de contacto y el Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar)**

Faltaba sistematizar mediante el establecimiento de un manual de procedimientos, lo cual se materializó recientemente después de meses de análisis.

Se ha iniciado acciones de difusión masiva a todas las partes interesadas, dos veces al año informando mediante seminarios sobre los resultados de los diferentes Comités y Comisión del Codex a los que ha asistido Chile.

Se está desarrollando un proyecto para establecer la página WEB del Codex.

##### **c. la necesidad identificada de desarrollar las capacidades para fortalecer el Punto de contacto y el Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar)**

El manual de procedimientos se acordó por consenso recientemente.

Se implementará la página WEB mencionada en el plazo de un año.

#### **Pregunta 3: Actividades científicas (enfoque basado en el riesgo) y de recolección de datos**

##### **1. Sírvase describir las novedades respecto a la 17.ª Reunión del Comité en relación con:**

##### **a. las áreas de aplicación del enfoque basado en el riesgo (p. ej., programas de monitores o muestreo, inspección, base científica de las decisiones en materia de inocuidad alimentaria)**

En Chile el año 2011 mediante la circular N° 16 del Ministerio de Salud se generaron las directrices para la inspección con enfoque de riesgo de las instalaciones de alimentos.

En el documento mencionado se señalan las características del nuevo sistema en que se reemplaza la inspección basada en producto a una inspección basada en el riesgo, con todo lo que ello involucra, destacándose entre los aspectos principales, la prevención, el compromiso y autocontrol de las empresas, además de la clasificación de las instalaciones productoras de alimentos.

**b. las actividades en curso de recopilación de datos clave para determinar o monitorear los principales peligros para la inocuidad alimentaria y los contaminantes en el suministro de alimentos y para identificar o controlar enfermedades transmitidas por alimentos y brotes**

La información proviene del sistema de vigilancia de ETAs del Ministerio de Salud, debe mejorarse las coberturas de vigilancias epidemiológicas, así como la detección e investigaciones de brotes, las notificaciones, el análisis y las desigualdades por razones geográficas.

**c. la utilización de los datos recogidos a través de la inspección y el control o el monitoreo de las instituciones y organismos que intervienen en la evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria o la gestión de esta**

A fin de asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria es necesario innovar e introducir mejoras constantes en las estrategias a desarrollar: Dentro de las estrategias regulatorias más relevantes introducidas en el reglamento sanitario de los alimentos está la implementación obligatoria para la industria de alimentos del HACCP.

**Pregunta 4: Ámbitos prioritarios para creación de capacidad en inocuidad de alimentos**

**1. Sírvase describir lo siguiente:**

**a. cuestiones actualmente prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos que deban tratarse a nivel nacional y regional**

Para el país y la región es prioritario generar marcos conceptuales que permitan abordar los temas de inocuidad alimentaria en forma integral incluyendo a todos los actores de la cadena y estableciendo las prioridades según la situación de cada país.

- Establecer las prioridades según los peligros y riesgos propios de cada país.
- Involucrar a los pequeños productores y agricultura familiar en las acciones que se hagan para producir alimentos inocuos.
- Ir generando capacidades en la región para que en los países vayan implementando el análisis de riesgos según cada realidad, algunos deberán focalizarse en la evaluación, en la comunicación y otros recién en la gestión de los riesgos alimentarios.

Los países ya más avanzados es necesario que vayan estableciendo sus perfiles de Riesgos siguiendo sus prioridades.

**b. esferas actualmente prioritarias para la capacitación (continua y futura)**

Implementación de sistemas y practica para asegurar la producción de alimentos inocuos en las pequeñas empresas y agricultura familiar.

Capacitación de capacitadores en prácticas de inocuidad a nivel de los hogares, enfocada a la enseñanza en los colegios para así llegar a los hogares.

Capacitación en el tema de análisis de riesgos alimentarios con énfasis a sus diferentes aspectos según el desarrollo de cada país.

**c. qué apoyo adicional se necesita en forma de capacitación y desarrollo**

Talleres de sensibilización en temas de inocuidad y calidad nutricional dirigidos a los "policy makers" a nivel regional de modo que estos actores intercambien experiencia regional.

Diseñar un taller dirigido a periodistas o encargados de comunicación de los países en temas de inocuidad y comunicación de riesgoso.

Es muy importante es generar una plataforma de especialistas regionales que puedan hacer transferencia de experiencias en la región e ir promoviendo los intercambios en la región.

Articular las redes de laboratorios de alimentos que existen en la región.

Buscar recursos para promover apoyo a programas de inocuidad a la agricultura familiar.

Buscar la forma de articular esfuerzos de inocuidad con los de los programas de calidad nutricional como 5 al día que hay en la región.

**COLOMBIA****Tema 5: Sistema nacional de control de alimentos, estructuras nacionales relacionadas al trabajo del Codex y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias****Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario**

1. **Sírvase describir toda novedad significativa o medida adoptada en su país para mejorar los sistemas nacionales de control de alimentos desde la 17.<sup>a</sup> reunión del Comité. Puede tratarse de medidas relativas a:**

**a. la normativa alimentaria nacional**

Como parte del fortalecimiento del sistema nacional de inocuidad se han expedido las siguientes normas:

**DECRETOS:**

2010

- Dec. 1673 de 2010. Por el cual se modifica el artículo 50 del decreto 616 de 2006.

2011

- Dec. 332 de 2011. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
- Dec. 1880 de 2011. Leche cruda.
- Dec. 3961 de 2011. Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las plantas de beneficio y desposte de bovinos, bufalinos y porcinos. Octubre de 2011.

2012

- Dec. 917 de 2012. Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones.
- Dec. 1362 de 2012. Por el cual se crea la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano. D. O. 48872 del 25 de junio de 2012.
- Dec. 1686 de 2012. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.

**RESOLUCIONES:**

2010

- Res. 1031 de 2010. Por la cual se modifica el artículo 6° de la Resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1° de la Resolución 715 de 2009. D.O. 47662 del 25 de marzo de 2010.
- Res. 1057 de 2010. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano. D.O. 47662 del 25 de marzo de 2010.
- Res. 1707 de 2010. Por la cual se modifica el literal c del artículo 5° de la Resolución 2997 de 2007.
- Res. 2195 de 2010. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano. D.O. 47.744.
- Res. 3009 de 2010. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación. D.O. 47.798 del 11 de agosto de 2010.

2011

- Res. 332 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
- Res. 333 de 2011. Rotulado nutricional.
- Res. 1185 de 2011. Por la cual se modifica el literal c) del artículo 5 de la Resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1 de la Resolución 1707 de 2010. D.O. 48.047 del 19 de abril del 2011.
- Res. 1506 de 2011. Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo humano. D.O. 48.066 del 11 de mayo del 2011.

- Res. 1511 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendan, importe o exporte en el territorio nacional. D.O. 48.066 del 11 de mayo del 2011.
- Res. 3421 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre las condiciones especiales para la importación de piensos y alimentos para consumo humano originarios o procedentes de algunas prefecturas de Japón por el riesgo que representa el accidente en la Central Nuclear de Fukushima.
- Res. 4121 de 2011. Por la cual se modifica la Resolución 779 de 2006, modificadas por las resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009. D.O. 48.198.
- Res. 4254 de 2011. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico que establece las disposiciones relacionadas con el rótulo o etiquetado de alimentos derivados de organismos genéticamente modificados – OGM, para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que las contengan.

2012

- Res. 122 de 2012. Por la cual se modifica la resolución 776 de 2008.
- Res. 468 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y el procedimiento para la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en motonaves o buques pesqueros con destino a la Unión europea. D.O. 48.371 del 13 de marzo del 2012.
- Res. 683 de 2012. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. D.O. 48.388 del 30 de marzo del 2012.
- Res. 684 de 2012. Por la cual se define el Protocolo para la Aprobación de Nuevas Declaraciones de Propiedades de Salud de los Alimentos. D.O. 48.388 del 30 de marzo del 2012.
- Res. 2154 de 2012. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones. D.O. 48.516 8/8/2012.
- Res. 2155 de 2012. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. D.O. 48.516 8/8/2012.

La reglamentación actual para alimentos puede ser consultada en la página Web del INVIMA en la dirección <http://web.invima.gov.co/portal/faces/index.jsp?id=1303>

#### **b. las políticas y estrategias en materia de inocuidad alimentaria (p. ej., análisis de riesgo)**

A partir de la política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos de 2005 (Conpes 3375), el sistema de gestión de control de alimentos, adquiere un nuevo marco de organización y operación, la cual incorporó dos principios básicos para la operación del sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF: i) El sistema debe cubrir todas las actividades de la cadena agroalimentaria, “de la granja a la mesa” y ii) el sistema debe tener un enfoque de análisis de riesgo.

El primer principio se materializó en el sistema con la definición de competencias de las diferentes entidades para el control de la inocuidad en todos los eslabones de la cadena agroalimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo. La producción primaria a cargo del Instituto Colombiano Agropecuario – ICA; el procesamiento de alimentos, beneficio de animales, importación y exportación de alimentos destinados al consumo humano en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos– INVIMA, y la vigilancia sanitaria sobre la distribución, comercialización, transporte y sector gastronómico a cargo de las entidades territoriales, que fueron ratificadas mediante la Ley 1122 de 2007.

El segundo componente el enfoque del Análisis de Riesgos quedó plasmado con la incorporación de sus tres componentes: i) Gestión del Riesgo, ii) Evaluación del Riesgo y iii) Comunicación del Riesgo. Con relación a la Evaluación del Riesgo en el año 2010 se crea la Unidad de Evaluación de Riesgos para la inocuidad de los alimentos (UERIA) en el Instituto Nacional de Salud (INS) como un grupo técnico-científico cuyos estudios de evaluación de riesgos se utilizarán por parte de los gestores, como soporte para el desarrollo del Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Sistema MSF) del país y la expedición de las medidas pertinentes y además contribuir a la salud de la población colombiana, mediante la evaluación de los riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos consumidos en el país. Para la gestión del riesgo, en el sistema de gestión de inocuidad se dio responsabilidad a los Ministerios de Salud y Protección Social, Agricultura y Desarrollo Sostenible, Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos– INVIMA, Instituto Nacional de Salud –INS y las Entidades Territoriales de Salud, y comprende: i) las medidas sanitarias en inocuidad (normas, reglamentos), ii) las acciones de IVC, incluyendo, el diagnóstico por laboratorio, iii) la vigilancia epidemiológica de ETAS y la atención de alertas sanitarias. Por último la comunicación del riesgo es una responsabilidad compartida entre las entidades de evaluación y gestión, mencionadas anteriormente, los consumidores y otros interesados.

También contempla actividades de consulta y notificación nacional e internacional de las medidas sanitarias y fitosanitarias, en las cuales, además de las instituciones responsables de estas medidas, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo – MCIT desempeña un papel fundamental como punto de contacto MSF/OTC ante la Organización Mundial del Comercio.

La gestión de control de alimentos es un componente fundamental del Sistema Nacional MSF y uno de los lineamientos estratégicos de la política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos.

#### **d. los servicios de inspección**

La vigilancia de la Inocuidad en la cadena alimentaria es realizada por el ICA y el INVIMA, sus entes operativos a nivel territorial, y las entidades territoriales en salud en los ámbitos departamental, distrital y municipal. Para fortalecer la inspección, vigilancia y control en alimentos se reglamenta en el artículo 133 del Decreto – Ley 19 del 10 de enero de 2012, que el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto, establecerá el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario de los productos que trata el objeto del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, el cual se encuentra en construcción técnica para su expedición, este modelo articulará de manera coordinada todas las actividades de inspección, vigilancia y control bajo el enfoque de “la granja a la mesa”.

#### **e. la infraestructura y las actividades de laboratorio – capacidad diagnóstica**

##### ***Instituto Colombiano Agropecuario - ICA***

La política consideró necesario fortalecer y consolidar el laboratorio nacional de referencia de enfermedades vesiculares y de diagnóstico vegetal, mejorar las técnicas específicas de diagnóstico para enfermedades y plagas de control oficial, exóticas y emergentes, así como fortalecer los laboratorios nacionales de referencia para insumos pecuarios y agrícolas.

En el año 2006, después de la expedición de la política MSF, se realizaron algunas actividades puntuales por parte el laboratorio nacional de diagnóstico veterinario para diferentes especies (aviar, porcina, bovina, y de enfermedades vesiculares en general). Dichas actividades obedecieron principalmente a actividades de vigilancia y control de enfermedades como Influenza, Newcastle, Salmonella, estomatitis vesicular y peste porcina clásica, principalmente, para lo que se adelantaron diferentes convenios con el sector privado y los gremios. Asimismo para el caso de enfermedades que no son de control oficial se realizaron convenios con algunas universidades como la Universidad Nacional y Universidad Javeriana.

Sin embargo, el principal avance en este año relacionado con el fortalecimiento de la capacidad diagnóstica tuvo que ver con la inversión en la construcción del laboratorio de diagnóstico animal, nivel de seguridad biológica, el cual permitirá el manejo seguro de agentes altamente contagiosos como los virus causantes de la fiebre aftosa, la influenza aviar y otras enfermedades exóticas y bajo programas de erradicación. Una vez el ICA en el año 2006 emitió la resolución que establecía el registro obligatorio de todos los laboratorios que se dedicaran al diagnóstico veterinario del país en las especies aviar, porcina, equina, bovina, acuícola, entre otras, se efectuó la descentralización de los procesos de diagnóstico.

Con la reestructuración del ICA, se creó la Subgerencia de Análisis y Diagnóstico con dos direcciones técnicas respectivas a cada uno de los componentes agrícola y pecuario. Dicha subgerencia ha tenido bajo su responsabilidad la ejecución de 5 proyectos trazados dentro del Plan estratégico del ICA 2008-2012, de los que se describen a continuación los principales avances:

##### Lania - Lanip

En el año 2009, el ICA realizó el trámite ante el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), para acreditar bajo la norma ISO 17025 tres nuevas pruebas en temas relacionados con bioinsumos, plaguicidas y residuos de plaguicidas del Laboratorio Nacional de Insumos Agrícolas (LANIA). Así mismo, se han implementado pruebas inter-laboratorio con el fin de evaluar la capacidad e idoneidad para la ejecución de determinadas pruebas en la red de laboratorios oficial, con lo que se ha determinado la necesidad de ajustar una serie de parámetros entre los analistas, mayor capacitación de los profesionales responsables y un mejoramiento en las tareas de mantenimiento y calibración de algunos equipos en los laboratorios, principalmente para la evaluación en calidad de semillas.

Para el caso puntual del Laboratorio Nacional de Insumos Pecuarios LANIP, se ha implementado el funcionamiento de un horno crematorio; así mismo, para el 2009, se separó en forma física y de acuerdo a parámetros internacionales las áreas de Química y Microbiología. En dicho laboratorio, el portafolio de servicios de diagnóstico se ha incrementado en función a la oportuna verificación de la calidad de insumos pecuarios e inocuidad (Estandarización de métodos para la determinación de residuos en alimentos concentrados, leche y carne, específicamente de micotoxinas y patógenos). Sin embargo, aún se encuentran limitaciones en términos de capacidad analítica para el control de residuos patógenos, microorganismos y contaminantes para varios de los alimentos desde su respectiva producción primaria.

##### Laboratorio Nacional de Diagnóstico Veterinario y Procesos Diagnósticos Pecuarios

En el área de Diagnóstico Veterinario, el Laboratorio Nacional de Diagnóstico Veterinario (LNDV) ha participado en pruebas de carácter internacional para comparación inter laboratorio, con resultados satisfactorios.

En Peste Porcina Clásica (PPC), la prueba se realizó con el laboratorio de referencia en PPC para la Unión Europea localizado en Hannover (Alemania). Para Fiebre Aftosa, la prueba de tipificación de virus vesiculares se realizó con el Centro Panamericano de Fiebre Aftosa (OPS/OMS/PANAFTOSA) localizado en Rio de Janeiro, Brasil, el cual es uno de los laboratorios de referencia de la OIE en esta enfermedad. Para serotipificación de Salmonellas, la prueba se realizó con el Instituto Nacional de enfermedades Infecciosas "Dr. Carlos G. Malbrán" localizado en Buenos Aires, Argentina.

De igual manera, el LNDV ha realizado pruebas de comparación inter laboratorio a los centros de diagnóstico veterinario del ICA para cinco técnicas utilizadas en el diagnóstico de diferentes enfermedades, tres de las cuales son de control oficial y de las que se obtuvieron resultados altamente satisfactorios. Para el diagnóstico de Brucelosis, se aplicaron las pruebas de Rosa de Bengala y ELISA indirecta, para el diagnóstico de Newcastle se aplicó la prueba de HI, y para la influenza aviar se aplicaron pruebas de Inmunodifusión en gel de agar (AGID), inclusive actualmente existe un programa de Hermanamiento de la OIE para el diagnóstico de Newcastle e influenza aviar con la Canadian Food Inspection Agency, (CFIA), el cual se encuentra aún vigente. El laboratorio de la misma manera ha ampliado su portafolio de servicios a través de la implementación de nuevas pruebas de biología molecular para el diagnóstico de enfermedades en porcinos.

En términos generales el LNDV ha participado en ejercicios de control de calidad externo, realizado con laboratorios de referencia de la OIE o laboratorios reconocidos internacionalmente para pruebas diagnósticas lo que ha representado un gran avance en el fortalecimiento de capacidad diagnóstica.

#### Procesos diagnósticos agrícolas

En cuanto al mejoramiento de las técnicas específicas de diagnóstico, el ICA ha adelantado diferentes actividades. Se ha implementado la conectividad de equipos ópticos localizados en Cundinamarca, Valle del Cauca, Meta y Antioquia para apoyar el diagnóstico de plagas por parte de los especialistas ubicados en los diferentes laboratorios de diagnóstico agrícola. Aunado a ello, se han implementado nuevas técnicas de diagnóstico en semillas y cultivos como la palma, aguacate, mango Tommy, uchuva y algunos cereales.

También se han realizado pruebas inter-laboratorio con los laboratorios de Diagnóstico Fitosanitario del ICA, con lo que ha resultado de la misma manera necesario perfeccionar algunas metodologías diagnósticas, el nivel de idoneidad para la realización de pruebas, la experiencia para la determinación de agentes causales y la habilidad para la aplicación de claves taxonómicas para la identificación correcta de los mismos.

#### Reconocimiento Internacional del Laboratorio Nacional de Referencia

Dentro del plan estratégico del Instituto, el fortalecimiento de capacidad diagnóstica ha buscado convertir al Laboratorio Nacional de Diagnóstico Fitosanitario y Análisis Molecular en un Laboratorio de Reconocimiento Internacional a través del desarrollo de procesos diagnósticos estandarizados y homologados con reconociendo internacional para enfermedades de mayor importancia económica, estandarización de pruebas de diagnóstico molecular para plagas exóticas que representen una amenaza para la agricultura Colombiana. Sin embargo, el referido laboratorio se encuentra en fortalecimiento.

#### Procesos de autorización y certificación: Tercerización

El ICA trazó dentro de su plan estratégico la formulación de un proyecto a cargo de las dos subgerencias de protección, en el que se promoviera la participación de los sectores público y privado para el fortalecimiento de la cobertura y oportunidad de los servicios oficiales agrícolas y pecuarios en términos de capacidad diagnóstica, la autorización de conformidad en el cumplimiento de las MSF es una respuesta a dicha promoción.

El principal avance ha estado representado en el sistema de Autorización de Laboratorios para el Diagnóstico de Brucelosis, lo que efectivamente ha aumentado la cobertura en el control de la enfermedad, concentrándose en el método Rosa Bengala principalmente, y el test de Elisa en menor medida. Aunado a ello se adelantan frecuentemente procesos de seguimiento y de auditorías en los laboratorios autorizados, tales como pruebas inter laboratorios, con el propósito de producir datos de excelente calidad. Por otro lado es importante indicar que hasta el momento existen 79 organismos de inspección autorizados por el ICA en el programa de brucelosis y 67 organismos de inspección autorizados en el programa de tuberculosis, lo que refleja un importante avance en el sector bovino, no obstante los demás sectores tanto pecuarios como agrícolas, no reportan una considerable evolución en el aumento de cobertura de diagnóstico en las enfermedades y plagas respectivamente.

En el tema calidad es también importante indicar que aunque todos los laboratorios propios de ICA estén certificados en Buenas Prácticas de Laboratorio, tanto éstos como los autorizados están aún en procesos de acreditación con el ONAC. Con ello, los laboratorios nacionales han participado en programas de evaluación externa del desempeño con instituciones nacionales e internacionales.

De manera transversal a los anteriores proyectos, el fortalecimiento de la capacidad diagnóstica ha generado el establecimiento de diferentes convenios interadministrativos. Por ejemplo se han establecido convenios entre las entidades ICA, INVIMA y Von Humboldt para continuar con el funcionamiento del laboratorio de Organismos Genéticamente modificados. De la misma manera, en el laboratorio de tratamientos cuarentenarios se tuvieron acuerdos de trabajo colectivo con el desarrollo de investigación aplicada en compañía de las entidades ONUDI y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible sobre evaluación de fumigantes como alternativa a Bromuro de metilo, investigación aplicada en mitigación de plagas con la Universidad Jorge Tadeo Lozano y mediante acuerdo de trabajo con APHIS en Colombia sobre proyectos de mitigación de plagas.



La Dirección Técnica de Análisis y Diagnóstico Veterinario ha participado en el desarrollo de convenios dirigidos hacia actividades de cooperación técnico científica, capacitación, adquisición de reactivos de referencia, realización de pruebas de laboratorio para el diagnóstico de enfermedades bajo programas de control oficial y pruebas de laboratorio para detección de residuos de medicamentos veterinarios, entre otros.

Por su parte, el área de análisis y diagnóstico agrícola ha desarrollado actividades a través de convenios de cooperación ejecutados con universidades, agremiaciones y gobernaciones, a nivel central (laboratorios de Cundinamarca) y a nivel regional.

Así mismo, la capacidad diagnóstica de la producción primaria se ha visto fortalecida a través de continuas capacitaciones recibidas por los funcionarios de nómina del Instituto, la presencia de expertos, así como con cursos de orden nacional e internacional, los cuales han representado un importante desarrollo y actualización para los actores de las actividades de diagnóstico fitosanitario, veterinario, de semillas, en tratamientos cuarentenarios y de insumos (agrícolas y pecuarios).

### **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - MCIT**

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo — MCIT está encargado de la regulación del comercio interno y de dirigir el Subsistema Nacional de la Calidad, según el decreto 210 de 2003, razón por la cual ejerce la coordinación preside y es la secretaría técnica de la Comisión Intersectorial de la Calidad (CIC).

A través de la CIC se coordinan las actividades que realizan las instancias públicas y privadas relacionadas con la formulación, ejecución y seguimiento de las políticas sobre normalización técnica, elaboración y expedición de reglamentos técnicos, acreditación, designación, evaluación de la conformidad y metrología.

Desde el año 2010, se vienen articulando esfuerzos institucionales entre el Ministerio de Comercio Industria y Turismo (MCIT) y el Departamento Administrativo Nacional de Estadísticas (DANE), con el fin de realizar el levantamiento de la información para el establecimiento de las necesidades en materia metrológica tanto de los laboratorios privados prestadores de servicios de medición de parámetros físicos y químicos como de las empresas privadas que cuenten con laboratorios que realicen este tipo de mediciones o que las subcontratan”.

En desarrollo de este propósito, el MCIT identificó las necesidades metrológicas de los laboratorios colombianos como resultado de la aplicación de una encuesta especializada metrológica en 250 municipios del país a 3791 laboratorios que realizan actividades metrológicas pertenecientes al sector industrial, estos resultados se convertirán en un insumo de importancia para la Red Colombiana de Metrología y para formular políticas en metrología.

La identificación de las instituciones que realizan mediciones y calibraciones y la aplicación de una encuesta especializada en metrología se convierte en el primer ejercicio de importancia para el país no solo por la recolección de información sino además por el número de fuentes visitadas en temas metrológicos, logrando así un valor agregado adicional de sensibilización en el país en el tema metrológico.

Igualmente, el 3 noviembre del 2011, se expidió el Decreto 4175 “Por el cual se escinden unas funciones de la SIC, se crea el Instituto Nacional de Metrología y se establece su objetivo y estructura”. La mencionada entidad tiene por objeto, la coordinación nacional de la metrología científica e industrial, y la ejecución de actividades que permitan la innovación y soporten el desarrollo económico, científico y tecnológico del país, mediante la investigación, la prestación de servicios metrológicos, el apoyo a las actividades de control metrológico y la diseminación de mediciones trazables al Sistema Internacional de unidades (SI).

Dentro de las funciones del INM se encuentran:

- Participar en la formulación de las políticas en materia metrológica y ser el articulador y ejecutor de la metrología científica e industrial del país.
- Asegurar la trazabilidad internacional de los patrones nacionales de medida y representar los intereses del país en los foros nacionales e internacionales de metrología científica e industrial.
- Fortalecer las actividades de control metrológico que adelanten las autoridades competentes para asegurar la confiabilidad de las mediciones.
- Establecer, custodiar y conservar los patrones nacionales de medida correspondientes a cada magnitud, salvo que su conservación o custodia sea más conveniente en otra institución, caso en el cual el Instituto Nacional de Metrología -INM establecerá los requisitos aplicables y, con base en ellos, designará a la entidad competente.
- Establecer y operar los laboratorios de referencia de metrología científica e industrial que requiera el país, de acuerdo con las políticas del Estado y designar los laboratorios primarios de metrología que requiera.
- Proporcionar servicios de calibración a los patrones de medición de los laboratorios, centros de investigación, a la industria u otros interesados, cuando así se solicite de conformidad con las tasas que establezca la ley para el efecto, así como expedir los certificados de calibración y de materiales de referencia correspondientes.
- Realizar las calibraciones de patrones para metrología legal y los ensayos para la aprobación de modelo o prototipo de los instrumentos de medida de acuerdo con las normas vigentes.

De otra parte, a través del proyecto de cooperación con la Unión Europea denominado “Asistencia Técnica al Comercio Exterior en Colombia”, el Organismo Nacional de Acreditación- ONAC ha contado con la asistencia técnica de un experto del “Physikalisch - Technische Bundesanstalt PTB” de Alemania, con el fin de implementar la ISO/IEC 17011.

Actualmente, el ONAC es miembro pleno de la Cooperación Interamericana de Acreditación - IAAC y fue elegido como uno de los miembros de su Comité Ejecutivo; pasó de miembro afiliado a miembro asociado de la Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios ILAC, y presentó la solicitud de evaluación por pares ante la Cooperación Interamericana de Acreditación-IAAC.

### **Instituto Nacional de Salud - INS**

La unidad del INS brinda apoyo a los laboratorios de salud pública con equipos de laboratorios, capacitaciones, desarrollo de nuevas técnicas e insumos de laboratorios. Para el seguimiento del apoyo de recursos económicos y de equipos se han realizado convenios. En el tema de ETAs no hay priorización frente a otros temas puesto que hay otras áreas importantes.

Los grupos de trabajo de la subdirección de laboratorios brindan asistencia técnica a los laboratorios de salud pública de la red, principalmente capacitaciones, nuevas metodologías analíticas, Buenas prácticas de laboratorio, sistemas de garantía de calidad, sistemas de información y programas de evaluación externa, vigilancia de ETA, microorganismos patógenos, parásitos, virus y sustancias químicas tóxicas, entre otros.

Actualmente, existen aproximadamente 10 laboratorios de la red que cuentan con la capacidad técnica para el análisis de muestras biológicas para la vigilancia de ETAs. Existen 30 laboratorios adicionales que están en capacidad, pero que se enfocan en el tema de residuos y por lo tanto están más asociados al INVIMA.

### **Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos – INVIMA**

El INVIMA como autoridad sanitaria nacional, brinda apoyo para el fortalecimiento de laboratorios de salud pública de las entidades, a través de diferentes actividades de asistencia técnica y participación activa en las reuniones de trabajo convocadas por el Ministerio de Salud y Protección Social, en las cuales se revisaron los proyectos de inversión de los laboratorios de la red, que fueron resultado de los recursos asignados por el ministerio el 2007 y 2008. Aunque, la priorización de recursos por parte de los laboratorios de la red no se presentó de forma explícita, el INVIMA realizó talleres para establecer lineamientos y orientar a los laboratorios en la identificación de sus necesidades y demandas de recursos acordes a su situación y a la realidad que se presenta en cada zona del país.

Adicionalmente, las actividades de asistencia técnica del INVIMA incluyen la capacitación de personal, desarrollo de nuevas técnicas analíticas, implementación de buenas prácticas de laboratorio, así como, la asignación de tutores técnicos para los 32 laboratorios de la red.

El laboratorio Nacional de referencia en su área de microbiología de alimentos, serotipifica cepas de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp*, desde el 2000, remitidas por los diferentes laboratorios de Salud Pública de Colombia, a si mismo las cepas aisladas a nivel interno del laboratorio. Esta actividad genero la creación de la colección de cepas nativas aisladas a partir de alimentos.

El análisis evidencia que el INVIMA cuenta con la capacidad técnica para el análisis de residuos, contaminantes, patógenos y otros análisis en alimentos. Desde el año 2006 han ampliado y fortalecido la capacidad de respuesta según las necesidades del país, los convenios internacionales y los acuerdos firmados. Actualmente los laboratorios operan bajo sistemas de garantía de calidad y de acreditación en el marco de las normas internacionales que demandan la posesión de recursos tecnológicos adecuados para dar respuesta a requerimientos de análisis especializados, como residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios en alimentos.

### **f. los acuerdos de facilitación del comercio**

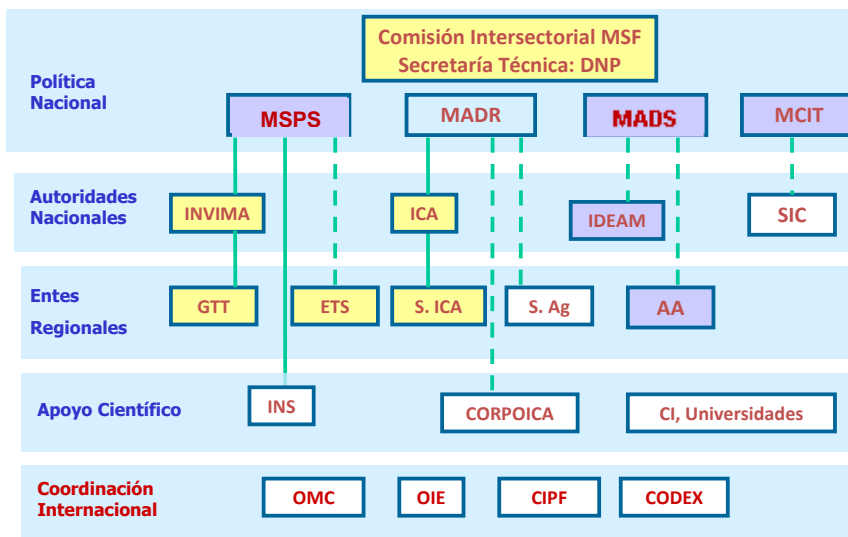
Entre los acuerdos comerciales vigentes, suscritos y en negociación se encuentran:

- a. Acuerdos Vigentes:
  - Colombia – Chile
  - Colombia – Cuba
  - Colombia – El Salvador, Guatemala y Honduras
  - Grupo de los Tres (México, Colombia y Venezuela)
  - Colombia – Canadá
  - Colombia – Estados Unidos
  - CAN (Comunidad Andina de Naciones)
  - CARICOM (La Comunidad del Caribe)
  - MERCOSUR (Mercado Común del Sur)
  - EFTA (Asociación Europea de Libre Comercio)
- b. Acuerdos Suscritos:
  - Colombia – Unión Europea
- c. Acuerdos en negociación:
  - Colombia – Corea
  - Colombia – Panamá
  - Colombia – Turquía
  - Colombia – Costa Rica
  - Colombia – Israel
  - Colombia – Alianza Pacifico (Chile – México – Perú)

Frente a esta perspectiva, se han identificado algunos productos de mayor sensibilidad tales como la carne bovina, leche y derivados lácteos, sin dejar de lado aquellos como el pollo, productos de la pesca y acuicultura y frutas y hortalizas. Frente al sector de carne bovina se ha logrado admisibilidad sanitaria a mercados como Venezuela, Perú, Rusia, Egipto y Angola y se está trabajando en otros intereses tales como Chile, México, Georgia, Ucrania, Emiratos Árabes, Sudáfrica, Corea, Argelia, Israel, Canadá y Estados Unidos. Para el sector de leche y derivados lácteos se han abierto mercados importantes tales como Estados Unidos, Perú, México, Chile y Venezuela, paralelamente se está trabajando en procesos de admisibilidad sanitaria en el mercado ruso y en los países del Triángulo Norte de Centroamérica. En el sector de aves de corral se cuenta con acceso sanitario hacia Venezuela, se adelantan acciones de admisibilidad con países como Rusia, Japón, China y Perú.

**2. Sírvase describir mecanismos o estructuras recientemente establecidos de colaboración intersectorial o multidisciplinaria para la evaluación, la gestión o la comunicación de riesgos a nivel nacional (incluidos el Comité Nacional del Codex u otros mecanismos) así como la eficacia de estos mecanismos o estructuras**

#### COMISIÓN INTERSECTORIAL DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS - MSF



El Decreto 2833 de 2006 creó la Comisión MSF, para la coordinación y orientación de la política de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos en el país. De acuerdo con lo dispuesto por este Decreto, la Comisión quedó integrada por el Departamento Nacional de Planeación –DNP-, los ministerios que conforman el Sistema MSF (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural –MADR; el Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS-; el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo –MCIT-; y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible –MADS-), y las autoridades sanitarias (Instituto Colombiano Agropecuario –ICA- y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.INVIMA-), el Instituto Nacional de Salud –INS- y el Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales –IDEAM-. Adicionalmente, los gremios de la producción pueden participar en la Comisión como invitados especiales, con derecho a voz pero no a voto.

La principal motivación para la creación de la Comisión MSF fue la necesidad de contar con una instancia de coordinación para la implementación de la política bajo un enfoque de sistema.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto 2833 de 2006 en su Artículo 4°. Serán funciones de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, las siguientes:

- Armonizar las políticas de los distintos Ministerios y demás entidades que forman parte del Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- Orientar la formulación de políticas y planes nacionales sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, mediante la concertación de lineamientos de interés común para los distintos Ministerios y Entidades Nacionales.
- Apoyar la coordinación para el desarrollo e implementación de medidas sanitarias y fitosanitarias.
- Promover estrategias de adecuación, articulación y fortalecimiento institucional del Sistema Nacional de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y sus Entidades.
- Concertar las estrategias de participación del país en los diferentes foros regionales y multilaterales, relacionados con Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y en los organismos internacionales de referencia.
- Promover la cooperación entre el sector público, el sector privado y los organismos internacionales a través de las entidades encargadas de su ejecución, en relación con las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, orientados al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- Hacer recomendaciones sobre proyectos de normas relacionados con Medidas Sanitarias y Fitosanitarias que deba expedir el Gobierno Nacional.

- h) Considerar los asuntos sanitarios que sean sometidos a su estudio por los interesados o por la Secretaría Técnica de la Comisión.
- i) Las demás funciones que sean propias de la naturaleza de coordinación y orientación de su actividad.
- j) Adoptar su propio reglamento interno dentro del mes siguiente a la creación de la presente Comisión.

Artículo 6°. Serán funciones de la Secretaría Técnica de la Comisión MSF:

- a) Apoyar técnicamente a la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias para el cumplimiento de sus funciones.
- b) Hacer seguimiento a las decisiones de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- c) Ejercer la Secretaría de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, convocando las reuniones y preparando el orden del día y las actas correspondientes.
- d) Preparar los documentos técnicos necesarios para ser considerados por la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, en cumplimiento de sus funciones.
- e) Presentar a consideración de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, por solicitud de los interesados o por iniciativa propia, aquellos asuntos pertinentes al cumplimiento de sus funciones.
- f) Ejercer la coordinación de los Comités técnicos que se requieran.
- g) Todas las demás que le sean solicitadas por la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias afines a su actividad.

En junio de 2012 se suscribe el Convenio de cooperación técnica No 389 de 2012 entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación – FAO y el Ministerio de Salud y Protección Social en el marco del proyecto UTF/COL/039/COL: “Apoyo técnico al Ministerio de Salud y Protección Social en los procesos de implementación del observatorio de seguridad alimentaria y nutricional y las acciones en inocuidad de alimentos, investigación y movilización social en seguridad alimentaria y nutricional”. En este convenio se estableció el componente 5 de inocuidad el cual como meta quiere lograr la adopción del sistema nacional de gestión de inocuidad en el marco del sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en Colombia, a partir del enfoque de Gestión de Riesgo, mediante el apoyo a la implementación de este sistema. Para esto el componente se divide en varias líneas de acción las cuales se están trabajando rigurosamente:

**Línea 1:** Fortalecimiento del sistema nacional de gestión de inocuidad.

**Objetivo 1:** Sistema Nacional de gestión de la inocuidad de los alimentos estructurado y en funcionamiento.

**Resultado 1:** Caracterización y propuesta estructurada y en funcionamiento del sistema nacional de gestión de inocuidad de los alimentos.

**Resultado 2:** Plan de acción concertado con todos los actores del sistema y realizar seguimiento.

**Línea 2:** Implementación del análisis de riesgos en la inocuidad de alimentos a partir de la clasificación de riesgos y establecimiento de prioridades.

**Objetivo 1:** Profesionales de gobierno capacitados en el análisis de riesgo, a nivel nacional e internacional, fundamentado en las directrices, normas y principios internacionales del Codex Alimentarius.

**Resultado 1:** Responsables de gestionar el sistema nacional de control capacitados en análisis de riesgos (gestión de riesgos, evaluación de riesgos y comunicación de riesgos).

**Resultado 2:** Documento de experiencias exitosas de como se ha aplicado el análisis de riesgos en Colombia.

**Línea 3:** Capacitación en la metodología para determinar carga de enfermedad por enfermedades transmitidas por alimentos y construcción de metodología para determinación de carga.

**Objetivo 1:** Profesionales de gobierno responsables capacitados en metodologías para determinar carga de enfermedad la carga de enfermedad por Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

**Resultado 1:** Responsables de gestionar el sistema nacional de control capacitados en la metodología de carga de enfermedad por Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

**Pregunta 2: Fortalecimiento de las estructuras del Codex a nivel nacional**

**1. Sírvase describir toda medida significativa que su país haya tomado desde la 17.ª reunión del Comité para reforzar las estructuras del Codex a nivel nacional y para promover una participación más efectiva en el Codex**

Como parte del fortalecimiento de las estructuras y promover la participación más efectiva en el Codex a nivel nacional, el Comité Nacional del Codex, inicia un proyecto que busca socializar a nivel nacional los temas del Codex, mediante la realización de las reuniones del comité en los diferentes departamentos del País, la primera reunión se realizó en la ciudad de Tunja, en el departamento de Boyacá, el pasado 13 de marzo. Adicional, en las reuniones del Comité Nacional se ha contado por la participación de la academia la cual genera aportes significativos en los temas y propuestas debatidos en el comité.

## **2. Sírvase describir la estructura, composición y funcionamiento del Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar), o los planes para su establecimiento**

Mediante el Decreto 977 de 1998 se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius (CNC), como órgano consultivo del Gobierno Nacional para la formulación de políticas sobre reglamentación alimentaria. El CNC es un organismo técnico multidisciplinario interinstitucional, de carácter permanente, encargado de considerar normas y mecanismos para proteger la salud de los consumidores y para facilitar el comercio de los alimentos.

### **OBJETIVO**

Órgano consultivo del Gobierno Nacional para la formulación de las políticas del país en relación con los procesos de normalización y análisis de principios y procedimientos que se puedan adelantar en la Comisión mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.

### **MIEMBROS DEL CNC**

- Ministerio de Comercio Industria y Turismo. – MCIT
- Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – MADR
- Ministerio de Relaciones Exteriores – MRE
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
- Instituto Colombiano Agropecuario – ICA
- Superintendencia de Industria y Comercio – SIC
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación– ICONTEC
- Delegado de los Gremios de la Producción – ANDI
- Representante de las Asociaciones de Consumidores - CCC

### **ENTIDADES DE APOYO DEL CNC**

- Instituto Nacional de Salud – INS
- Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA
- ILSI-NORANDINO
- Departamento Nacional de Planeación – DNP
- Horticultura Moderna Internacional

### **FUNCIONES**

1. Asesorar al Gobierno en el estudio de las políticas y planes sobre normas alimentarias y los análisis de principios y procedimientos que puedan adelantar la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y sus Órganos Auxiliares.
2. Asesorar al Gobierno Nacional en el estudio y la coordinación de la participación de Colombia en las sesiones y reuniones que convoquen la Comisión Mixta FAO/ OMS del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y sus órganos Auxiliares.
3. Asesorar al Gobierno Nacional en el estudio de los proyectos de normas que a nivel mundial o regional propongan la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius, su Comité ejecutivo y sus órganos auxiliares.
4. Examinar y proponer al Gobierno Nacional los mecanismos y medidas para una adecuada difusión y aplicación en el país de las normas alimentarias adoptadas por la comisión mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.
5. Proponer la revisión de las normas del Codex Alimentarius cuando sea el caso.
6. Presentar ante la Comisión Mixta FAO/OMS las propuestas de normas Codex, que surjan nacionalmente. En todo caso el proceso de normalización nacional, debe efectuarse siguiendo los lineamientos establecidos para la normalización en el Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología en coordinación con las entidades competentes.
7. Preparar el programa Anual de actividades y enviarlo a los interesados para su conocimiento e inclusión de la parte pertinente. Dentro del programa anual de normalización.
8. Asesorar al Gobierno en el estudio de las disposiciones nacionales que deban expedirse sobre la materia.

**Presidencia y Secretaria General****Presidencia**

Director de Regulación – Ministerio de Comercio Industria y Turismo

6067676 Ext. 1347 o 1440

[ftorres@mincomercio.gov.co](mailto:ftorres@mincomercio.gov.co)

**Secretaria General**

Dirección de Regulación – Ministerio de Comercio Industria y Turismo

6067676 Ext. 1205

[jmunoz@mincomercio.gov.co](mailto:jmunoz@mincomercio.gov.co)

**Funciones**

El Ministerio de Comercio Industria y Turismo a través del Director de Regulación ejerce la Presidencia y Secretaria General del Comité, mediante las cuales, coordina las actividades tendientes a desarrollar una gestión eficiente del Comité Nacional del Codex, entre ellas se encuentran las siguientes: Coordinar las reuniones del Comité; promover el desarrollo de las actividades que competen al Comité y gestionar los recursos indispensables para su ejecución y seguimiento; Proveer la información necesaria para desarrollar la agenda de la próxima reunión del Comité; Tener a disposición los textos definitivos del Codex (normas, códigos de prácticas, directrices y otros textos consultivos), así como los documentos de trabajo de las reuniones del Comité.

**Secretaria Técnica y Punto de Contacto**

Dirección de Salud Pública – Ministerio de Salud y Protección Social

3305000 Ext. 1262

[bolarte@minsalud.gov.co](mailto:bolarte@minsalud.gov.co)

**Funciones**

El Ministerio de La Protección Social ejerce la Secretaria Técnica del Comité a nivel nacional con el cumplimiento de varias funciones, entre ellas, la de apoyar al CNC en la gestión técnica de los diversos temas que se analizan; así mismo actúa como Punto de Contacto desempeñando la función de enlace entre la Secretaria del Codex en Roma y Colombia, recibiendo todos los textos definitivos del Codex (normas, códigos de prácticas, directrices y otros textos consultivos), así como los documentos de trabajo de las reuniones del Codex y enviando las observaciones de país sobre los documentos del Codex o propuestas a la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares y/o a la Secretaría del Codex.

**Subcomités Técnicos Nacionales**

Los subcomités tienen por objeto llevar a cabo las labores técnicas necesarias para dar la debida atención y seguimiento a los proyectos y documentos emitidos o generados en el seno del Codex Alimentarius, de importancia para el país.

Asimismo, los subcomités desempeñan un papel activo, procurando la proposición ante el Comité Nacional de aquellos posibles proyectos o anteproyectos de normas que el país requiera y que podrían ser sometidas a conocimiento de los respectivos Comités del Codex Alimentarius.

**Funciones**

- Realizar las reuniones de trabajo y consultas que estimen convenientes, incluyendo investigación científica, con el fin de lograr dictámenes técnicos que sustenten las propuestas y observaciones sobre los proyectos de normas generados en el Comité del Codex Respectivo.
- Realizar y consensuar entre los diferentes sectores que conforman el subcomité, las propuestas de las observaciones del país a los documentos del Comité correspondiente, y preparar la propuesta de respuesta para conocimiento y aprobación del Comité Nacional y posterior definición de la posición país.
- Participar en las reuniones internacionales del Codex, cuando así lo avale el Comité Nacional y los recursos presupuestarios lo permitan.

| <b>Subcomités de Asuntos Generales</b>   | <b>Organismo Coordinador</b>   |
|--|--|
| Principios Generales   | Ministerio de Comercio Industria y Turismo   |
| Higiene de los Alimentos   | Ministerio de Salud y Protección Social  |
| Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales                                      | Ministerio de Salud y Protección Social  |
| Biotecnología  | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Aditivos Alimentarios  | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Contaminantes de los Alimentos   | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Métodos de Análisis y Toma de Muestras   | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones en Alimentos | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Etiquetado de los Alimentos  | Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos   |
| Residuos de Medicamentos Veterinarios  | Instituto Colombiano Agropecuario  |
| Residuos de Plaguicidas  | Instituto Colombiano Agropecuario<br>y<br>Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos |

| <b>Subcomités de Productos</b> | <b>Organismo Coordinador</b>                            |
|--------------------------------|---|
| Frutas y Hortalizas Elaboradas | Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación |
| Frutas y Hortalizas Frescas    | Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación |
| Leche y Productos Lácteos      | Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación |
| Grasas y Aceites               | Ministerio de Salud y Protección Social                 |
| Pescado y Productos Pesqueros  | Universidad Nacional de Colombia                        |
| Azúcares                       | Ministerio de Comercio Industria y Turismo              |

| <b>Grupos de Acción Especiales</b> | <b>Organismo Coordinador</b> |
|------------------------------------|------------------------------|
| Resistencia a los Antimicrobianos  | Instituto Nacional de Salud  |

### 3. Sírvase describir:

#### a. las medidas concretas adoptadas desde la 17.ª reunión del Comité encaminadas a reforzar el Punto de contacto del Codex (a saber, los procesos consultivos intersectoriales sobre cuestiones relacionadas con el Codex, incluido el fomento de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas)

Siendo el punto de contacto una pieza fundamental ya que desempeña la función de enlace entre la Secretaría del Codex en Roma y Colombia, se ha reforzado la planta de personal de la Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social, donde se encuentra el punto de contacto del Codex, para agilizar los procesos de envío de todos los textos definitivos del Codex (normas, códigos de prácticas, directrices y otros textos consultivos) a las diferentes entidades que hacen parte del Comité Nacional del Codex, así como los documentos de trabajo de las reuniones del Codex y de las observaciones de país sobre los documentos del Codex o propuestas a la Comisión del Codex Alimentarius o sus órganos auxiliares y/o a la Secretaría del Codex.

#### c. la necesidad identificada de desarrollar las capacidades para fortalecer el Punto de contacto y el Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar)

Como parte de fortalecimiento del Comité Nacional del Codex, con el apoyo del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA, se construye una matriz DOFA para analizar la situación actual del Comité Nacional del Codex e identificar las necesidades de fortalecimiento del mismo, entre ellas las siguientes:

- Sistemas de información.
- La representación de los países en vía de desarrollo en las reuniones del Codex, debería ser más fuerte en términos de recurso humano, es decir, la representación de una o dos personas no es lo suficiente para la defensa de los intereses nacionales, ya que los temas son muy variados y específicos, los cuales requieren de conocimientos técnicos. El Codex debería estudiar opciones para ampliar la representación de los países en vías de desarrollo en dichas reuniones.
- Capacitación a nuevos miembros del Comité Nacional del Codex: Promover entre los sectores productivo, académico y de consumidores, relacionados con las entidades que hacen parte del Sistema sanitario y de Comercio internacional, la participación activa en el Codex Alimentarius.
- Establecer mecanismos de seguimiento y evaluación del CNC y los Subcomités, así como de sus actividades.
- Establecer alianzas estratégicas en el sector privado, la academia, ONG, organizaciones de consumidores y los gobiernos regionales y locales.
- Establecer mecanismos efectivos de comunicación, cooperación e integración entre los Puntos de Contacto y el CNC de los países de la región andina y con el CCLAC.
- Participar en los Chat que organice el CCLAC para el intercambio de información y discusión de agendas comunes.
- Promover y fortalecer en las universidades la inclusión de la temática Codex en los programas académicos relacionados.
- Celebrar reuniones de alto nivel para crear una mayor conciencia entre los encargados de formular políticas y adoptar decisiones, en las respectivas entidades que conforman el Comité Nacional del Codex.
- Realizar seminarios dirigidos a funcionarios encargados de funciones relacionadas con el control de los alimentos.
- Realizar capacitaciones para expertos de la comunidad científica y la industria que deberán contribuir a preparar las posiciones por escrito y, finalmente.

Realizar actividades de capacitación en materia de procedimientos del Codex dirigida a los delegados que participarán en las reuniones del Codex.

### Pregunta 3: Actividades científicas (enfoque basado en el riesgo) y de recolección de datos

#### 1. Sírvase describir las novedades respecto a la 17.ª reunión del Comité en relación con:

#### b. las actividades en curso de recopilación de datos clave para determinar o monitorear los principales peligros para la inocuidad alimentaria y los contaminantes en el suministro de alimentos y para identificar o controlar enfermedades transmitidas por alimentos y brotes

La vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos está a cargo del Instituto Nacional de Salud - INS en el marco del sistema de vigilancia en Salud Pública SIVIGILA, con el apoyo de las entidades departamentales y distritales de salud, el INVIMA y la participación de otras entidades que conforman el sistema. El INS cuenta con un protocolo de vigilancia y control de enfermedades transmitidas por alimentos, instrumentos y procedimientos para la recolección y notificación de casos y brotes de ETA en las entidades territoriales de salud, que incluyen un número importante de variables para determinar el comportamiento de la enfermedad.



El flujo de la información se genera desde la unidad primaria de datos (UPDG) hacia el municipio y del municipio hasta el nivel nacional e internacional, y desde el nivel nacional se envía la retroalimentación a los departamentos, de los departamentos a los municipios, así como desde cada nivel se envía información a los aseguradores.

En el análisis de datos, se determina y analiza a nivel departamental o nacional, las siguientes variables de ETA: incidencia; tasa de mortalidad; tasa de letalidad; proporción de casos de ETA por sexo y por grupo de edad; los porcentajes de establecimientos y grupos de alimentos implicados, y el porcentaje de factores de riesgo de ETA. El INVIMA o las Entidades Territoriales de Salud, según su competencia, realizan acciones de control en los establecimientos y alimentos implicados en brotes de ETA.

Según el plan de acción de 2012, la línea de política con respecto a la vigilancia y control de la salud pública tiene por objetivo operar y desarrollar el sistema de vigilancia y control en salud pública. Asimismo, tiene como fin contar con una capacidad técnica institucional para el debido análisis de datos y producción de información. Adicionalmente, se pretende tener un sistema institucionalizado de alerta y respuesta a epidemias y/o emergencias que permita capacidad para acciones preventivas y reacciones inmediata ante contingencias. Finalmente, se establece que la subdirección de vigilancia y control de salud pública debe definir, implementar y evaluar las estrategias para fortalecer las capacidades de vigilancia nacionales y subnacionales de forma que se articulen con la política de seguridad sanitaria nacional.

El fortalecimiento del sistema también ha sido resultado del diseño de protocolos de vigilancia y fichas de notificación. Asimismo, se realizan constantemente capacitaciones a las entidades territoriales sobre los protocolos de vigilancia y atención de los brotes. En particular, se elaboró un curso virtual para la investigación de brotes de ETAs. No se ha realizado seguimiento al resultado de estas capacitaciones, aunque desde 2012 se están llevando a cabo Planes de Mejoramiento del apoyo a las entidades territoriales con el fin de identificar los problemas y soluciones.

Para fortalecer la vigilancia activa se han realizado búsquedas, definición de lineamientos y comunicación continua, asesoría técnica y el contacto directo con los referentes de los municipios y departamentos.

**e. las actividades en curso o los intereses en relación con el asesoramiento científico pertinente sobre la evaluación de riesgos, tales como los análisis de riesgo/beneficios (p.ej., riesgos para la inocuidad alimentaria frente a beneficios nutricionales)**

Como se mencionó anteriormente para articular el componente de Evaluación del Riesgo en Colombia se crea en el 2009 la Unidad de Evaluación de Riesgos para la inocuidad de los alimentos (UERIA) en el Instituto Nacional de Salud (INS) La UERIA adelanta las evaluaciones de riesgos y otros documentos de carácter científico solicitados por el gestor por medio de la conformación y acompañamiento de Paneles de Expertos. Estos Paneles de Expertos los integran profesionales de diferentes disciplinas, con altos niveles de méritos académicos y experiencia profesional en áreas específicas del conocimiento, quienes se encuentran inscritos en la "Red de Expertos" de la UERIA.

La metodología seguida por la Unidad, a través de sus Paneles de Expertos, corresponde a los lineamientos establecidos y seguidos por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y la OMS (Organización Mundial de la Salud), los cuales han sido implementados e impulsados por el Codex Alimentarius.

Con base en los lineamientos de estas políticas, la Unidad ha establecido un plan de trabajo anual sobre los Estudios de Evaluación de Riesgos a realizar. El plan de trabajo se establece con el Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS quien recibe las solicitudes procedentes del INVIMA, MCIT y Direcciones Territoriales de Salud. Es decir, los estudios de evaluación de riesgo se realizan por solicitud de los gestores de riesgos del sistema MSF a través de procesos y requisitos definidos y documentados.

El Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS es quien define los temas, objetivos y alcance de los estudios realizados y, por lo tanto, la priorización de los mismos. Los documentos de evaluación de riesgo en inocuidad de alimentos son los primeros en Colombia y fueron desarrollados entre 2010 y 2012. Se desarrollan otro tipo de documentos como conceptos científicos, revisiones sistemáticas de literatura y perfiles de riesgo. En comunicación del riesgo se desarrollaron cartillas metodológicas y encuentros con los actores del sistema.

## DOCUMENTOS FINALIZADOS UERIA 2009 -2012

| <i>Documentos finalizados</i>  |
|--|
| <b><i>Evaluaciones de riesgo</i></b>   |
| Identificación de riesgos biológicos asociados al consumo de leche cruda bovina en Colombia                                |
| Identificación de riesgos químicos asociados al consumo de leche cruda bovina en Colombia                                  |
| Evaluación de riesgos de <i>Listeria monocytogenes</i> en queso fresco en Colombia   |
| Evaluación de riesgos de <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico en alimentos preparados no industriales en Colombia |
| <b><i>Perfiles de riesgo</i></b>   |
| <i>Bacillus cereus</i> en alimentos listos para consumo no industrializados  |
| <i>Salmonella</i> spp. (no tifoideas) en pollo entero y en piezas  |
| <b><i>Revisiones Sistemáticas de la Literatura (RSL)</i></b>   |
| Frutas con perfil exportador Mango de azúcar, gulupa, uchuva, bananito y granadilla  |
| Intoxicaciones por aditivos asociadas al consumo de alimentos.   |
| Brotos asociados al consumo de ciguatoxinas. Análisis descriptivo.   |
| ALITAME  |
| CICLAMATO  |
| <b><i>Conceptos científicos</i></b>  |
| Poliacrilamida en Panela   |
| Presencia de Melamina en preparados líquidos para lactantes  |
| Presencia de Acrilamida en Panela  |

Con respecto a los paneles de expertos, aunque la participación es voluntaria, se tienen definidos los perfiles, cualificación y requisitos para la selección de los mismos y se está avanzando en consolidar una Red de expertos. Actualmente, la unidad cuenta con paneles de expertos en los temas de:

- o Micotoxinas en cereales
- o Arsénico en Arroz
- o *Campylobacter* en pollo
- o Mercurio en peces

La Unidad ha establecido formalmente la metodología que deben utilizar los paneles de expertos para realizar los estudios de evaluación de riesgo. Esta metodología se basa en los principios y criterios internacionales adoptados por el Codex Alimentarius y otros organismos internacionales como EFSA.

Por otra parte, se han establecido convenios o acuerdos de cooperación con organismos internacionales especializados o con agencias homólogas de otros países. De acuerdo con los integrantes de la Unidad, hasta el momento se ha recibido asesoría a título personal pero ya hay acercamientos con organismos internacionales especializados en evaluación de riesgos en inocuidad de alimentos con entidades como ACHIPIA, USDA, EFSA y AESAN.

## CONVENIOS DE LA UNIDAD DE EVALUACIÓN DE RIESGOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

| <i>Convenios Unidad de Evaluación de Riesgos de Inocuidad de Alimentos</i> |   |  |
|--|---|--|
| Año  | Convenios   | Objetivo   |
| <b>Convenios en curso</b>  |   |  |
| 2011   | Proyecto INS Colombia STDF/PG/319                         | Fortalecimiento de la UERIA para Colombia, en cumplimiento del   |
| -  | Convenio de Cooperación Técnica                           | Acuerdo de MSF de la OMC   |
| 2013   | 001-INS IICA  |  |
| 2012   | Conpes 3676 Año 1   | Consolidar la política sanitaria y de inocuidad para las cadenas de la leche y carne bovinas para la competitividad del sector, mejoramiento de la salud pública y del acceso real a los mercados nacional e internacional |
| <b>Convenios finalizados</b>   |   |  |
| 2010   | Contrato Interadministrativo 081 (INS-MSPS)               | Desarrollar las actividades preparatorias, diseño, desarrollo, implementación y consolidación de la Unidad de Evaluación de Riesgo   |
| -  |   | Actividad: A1R1: Estructurar la Unidad de Evaluación del Riesgo  |
| 2010   | Convenio ATC (Asistencia Técnica al Comercio en Colombia) | a) Apoyo técnico b) Brindar asesoría y asistencia técnica a la UERIA y al Grupo Técnico de Trabajo en Evaluación de Riesgos de la Comisión Nacional de MSF y el grupo de expertos  |
| -  |   |  |
| 2012   |   |  |

Otro campo importante donde se está trabajando en la generación de información científica es en la producción primaria, a través de la Agenda Nacional de Investigación Sanitaria. Desde el año 2011 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR) viene consolidando la Agenda Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación Agropecuaria, con el apoyo de la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – Corpoica, que corresponde a la Agenda Nacional Ciencia Tecnología e Innovación del sector Agropecuario. La Agenda está construida para 38 cadenas productivas y se encuentra en proceso de validación con todos los actores del Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología Agroindustrial – SNCTA, esta información está disponible y puede ser consultada en la siguiente dirección electrónica [www.siembra.gov.co](http://www.siembra.gov.co)

A pesar de lo anterior, en Colombia, el sector agropecuario carecía de una herramienta específica que permitiera visualizar y priorizar las problemáticas sanitarias en la producción primaria. Lo anterior se traducía en un direccionamiento de intervenciones que no siempre atendían las necesidades más relevantes del sector, especialmente, para aquellos productos considerados como sensibles o como ganadores dentro de las estrategias defensivas y ofensivas en el marco de las negociaciones de acceso a mercados internacionales.

Dado que en el proceso de formulación de la Agenda Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación Agropecuaria las cadenas productivas fueron convocadas como las entidades con conocimiento de las necesidades en términos de oferta y demanda, el resultado premió a aquellos temas relacionados con la visión productiva (por ejemplo genética, fisiología, prácticas culturales, postcosecha, entre otras). Sin embargo, el tema sanitario no quedó adecuadamente incorporado debido a que las necesidades de CTi para un país dependen del conocimiento requerido por su Autoridad Sanitaria (ICA) para la gestión de las medidas zoonosológicas y fitosanitarias requeridas para el mejoramiento y/o mantenimiento del estatus sanitario por producto.

En este orden de ideas, el MADR, en su propósito de fortalecer la política Sanitaria Agropecuaria, Forestal y Pesquera, con el apoyo de CORPOICA y el direccionamiento del ICA ha dado inicio a las primeras actividades tendientes a la construcción, implementación y administración de la Agenda Sanitaria CT+I para el sector agropecuario, forestal y pesquero. Esta Agenda será dinámica, es decir, con capacidad de ajuste de acuerdo a las necesidades y orgánica, es decir, que crecerá y se recreará desarrollando una estructura funcional según los requerimientos. Igualmente, la Dirección de Desarrollo Tecnológico y Protección Sanitaria del MADR proveerá los recursos necesarios para dar inicio a las actividades tendientes a la implementación de la mencionada Agenda.

### **Pregunta 4: Ámbitos prioritarios para creación de capacidad en inocuidad de alimentos**

**Sírvase describir lo siguiente:**

#### **a. cuestiones actualmente prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos que deban tratarse a nivel nacional y regional**

De acuerdo con la Evaluación institucional y de resultados de la política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos realizada en julio de 2012, se plantean las siguientes prioridades:

- Darle un nuevo impulso a la Comisión MSF de tal forma que ésta continúe siendo la autoridad máxima del Sistema MSF y la instancia formal de coordinación y articulación de todo el Sistema.
- Mejorar los problemas de articulación en la implementación operativa de la política MSF. La labor adelantada por las seccionales del ICA, los GTT del INVIMA, y las Entidades Territoriales de Salud presenta varias inconvenientes, debido principalmente a la segmentación de competencias y fragmentación de la vigilancia a lo largo de la cadena agroalimentaria.

- Seguir fortaleciendo a las entidades en estas cuatro áreas (Planta de personal, formación de recurso humano, sistemas de información e infraestructura física de laboratorios).
- Seguir avanzando en temas claves que aún no cuentan con la reglamentación necesaria. En este sentido se destacan temas como el de aditivos, contaminantes químicos y residuos, trazabilidad y tercerización.

#### **b. esferas actualmente prioritarias para la capacitación (continua y futura)**

Para continuar fortaleciendo el sistema de inocuidad de alimentos es importante continuar con el refuerzo en los siguientes temas:

- Capacitación en Análisis de Riesgos.
- Capacitación en sistemas de inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo.
- Interlaboratorios con otras instituciones, con las que se puedan retroalimentar las experiencias en la implementación de metodologías.
- Capacitación en la determinación de LMRMV y Contaminantes, Análisis del Riesgo, Vigilancia Epidemiológica, Toxicología de Alimentos.
- Fortalecimiento de la capacidad de los profesionales para el análisis de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.
- Fortalecimiento de la capacidad técnica del país para generar datos científicos.
- Necesidad de fortalecer a las entidades de control con mayor recurso humano, capacitado y con experiencia en las actividades a desarrollar en reglamentación, inspección y diagnóstico.
- Fortalecimiento de la capacidad analítica en la determinación de agentes contaminantes (plaguicidas, medicamentos, microorganismos) en producción primaria y alimento transformado.
- Capacitación en estrategias de negociación de los asuntos MSF que negocia Colombia en el marco de los acuerdos comerciales.
- Capacitación en el establecimiento de LMR de plaguicidas y de residuos de medicamentos veterinarios.
- Fortalecimiento de la capacidad analítica para la determinación de residuos de plaguicidas y de evaluación de agentes patógenos en alimentos.
- Capacitación en las estrategias para el establecimiento del programa de control de reducción de patógenos nacional.
- Hace falta fortalecer la participación de los consumidores y la academia en los trabajos del Comité Nacional del Codex.

### **COSTA RICA**

#### **Tema 5: Sistema nacional de control de alimentos, estructuras nacionales relacionadas al trabajo del Codex y participación de los consumidores en el establecimiento de normas alimentarias**

##### **Pregunta 1: Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario**

**1. Sírvase describir toda novedad significativa o medida adoptada en su país para mejorar los sistemas nacionales de control de alimentos desde la 17.ª reunión del Comité. Puede tratarse de medidas relativas a:**

- a. la normativa alimentaria nacional.
- b. las políticas y estrategias en materia de inocuidad alimentaria (p. ej., análisis de riesgo).
- c. la gestión del control de los alimentos (p. ej., estructuras administrativas de control alimentario).
- d. los servicios de inspección.
- e. la infraestructura y las actividades de los laboratorios.
- f. los acuerdos sobre facilitación del comercio.
- g. la difusión de información.
- h. la capacitación/creación de capacidad.

**R/.** 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 – SENASA<sup>1</sup>, el Servicio Fitosanitario del Estado – SFE y el Consejo Nacional de la Producción); Economía Industria y Comercio y dentro de éstos algunas dependencias específicas.

---

<sup>1</sup> <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)

Desde del 2009; el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, a través de la Secretaría Técnica del Codex Alimentarius, en un esfuerzo conjunto con los Ministerios mencionados y con el Ministerio de Comercio Exterior, el sector privado y la Academia; impulsan el desarrollo y fortalecimiento de un Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos (SNIA).

Paralelamente, a nivel latinoamericano la Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe acordó apoyar financieramente a los países de la región ante la necesidad de fortalecer y definir una política de inocuidad a nivel de instancias públicas y privadas en los países de la región. Costa Rica mediante la firma de una carta de entendimiento se adhirió a dicho proyecto regional sobre inocuidad de los alimentos con la FAO denominado "Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales del Control de los Alimentos".

En el marco de este esfuerzo; se realizaron los siguientes diagnósticos que originaron una serie de documentos:

- Recopilación de los diagnósticos elaborados en temas de gestión y control de los alimentos de los últimos 10 años.
- Análisis de situación del marco legal de los alimentos.
- Análisis de las necesidades de fortalecimiento de capacidad en la inspección de alimentos.
- Análisis de las necesidades de fortalecimiento de capacidad en los laboratorios oficiales, académicos y privados para el control de alimentos.
- Evaluación de las necesidades de fortalecimiento de la capacidad de evaluación en la información, educación y comunicación sobre la inocuidad y calidad de los alimentos.
- Se brindó una capacitación y se presentaron ejemplos de posibles indicadores económicos que podrían darse en el país, a lo interno del Ministerio de Salud y del Ministerio de Agricultura y Ganaderías, para evaluar y cuantificar el impacto de la inocuidad de los alimentos.

Como principales resultados de éstos diagnósticos podemos mencionar:

- El país cuenta con un plan de acción consensuado entre todos los sectores público, privado, la academia, laboratorios y organismos internacionales observadores en respuesta al SNIA, el que contempló:

#### **Objetivo General:**

- Establecer un Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos (SNIA).

#### **Objetivos Específicos:**

- Actualizar el marco legal nacional en Inocuidad de los Alimentos que defina claramente la rectoría, competencias y objetivos.
- Hacer explícita una política nacional sobre inocuidad de los alimentos que oriente y dirija el accionar de las entidades competentes.
- Fortalecer la capacidad instalada de los laboratorios para el control de alimentos.
- Contar con sistema de información estandarizado, sobre inocuidad de los alimentos, que establezca otras necesidades de información.
- Elaborar estrategia de comunicación y educación mediante una política nacional de inocuidad de alimentos integrada.
- Implementar sistema de verificación conjunta como mecanismo de coordinación para mejorar la verificación y el control de alimentos.

Asimismo, dado que se determinó como un problema que: ***"No existe una metodología oficial para el establecimiento de indicadores económicos y sociales que se aplique en forma sostenible por parte de las autoridades competentes en el control de la inocuidad de los alimentos"*** se acordó entre otras actividades importantes establecer una metodología oficial para esto y el compromiso de las instituciones de llevarlo adelante.

- Sumado a esto se ha logrado el compromiso político intersectorial mediante la conformación de un Comité de Alto Nivel integrado por los viceministros de Economía, Salud, Agricultura y Comercio Exterior encargados de dar seguimiento a su cumplimiento.
- Redacción y oficialización de la Política Nacional de la Inocuidad de los Alimentos (Decreto Ejecutivo N° 35960-S-MAG-MEIC-COMEX, publicado el 3 de mayo de 2010, en La Gaceta N° 84). Esta Política, brinda los insumos necesarios para implementar completamente el SNIA en Costa Rica y se encuentra en proceso de implementación.

Actualmente; se está ampliando el diagnóstico de necesidades de fortalecimiento de la capacidad en los laboratorios. Se cuenta con la información sobre oferta de servicios, pero se requiere ampliar lo relativo a la demanda de los mismos con el fin de identificar las brechas entre la oferta y la demanda de servicios de análisis.

Se cuenta con una estructura orgánica del Servicio Nacional de Salud Animal (SENASA), Decreto N°36571-MAG: en donde se establece que el servicio oficial veterinario debe cubrir la salud pública a través de distintas instancias que controlan la inocuidad de los productos de origen animal de consumo nacional y de exportación por medio de la creación y reconocimiento de un laboratorio oficial, de la constitución de las direcciones de medicamentos, cuarentena, alimentos para animales y programas nacionales de apoyo técnico y específico; en su mayoría, las direcciones nacionales cuentan con 3 departamentos: Registro, que se encarga de registrar tanto las actividades como la documentación, en el caso de la Dirección de Medicamentos Veterinarios (DMV)- auditoría, que se encarga de auditar el sistema de inspección basado en riesgo operativo y técnico, y departamento de Regulatorio que se encarga de armonizar las regulaciones con los procedimientos técnicos establecidos en cada dependencia.

El SENASA cuenta con el Laboratorio Nacional de Servicios Veterinarios (LANASEVE) y con otras direcciones y dependencias, como son:

**Dirección de Cuarentena Animal:** se encarga de verificar las exportaciones de productos de origen animal no comestible, de las importaciones y tránsito de animales vivos, productos y subproductos con criterio veterinario en los diferentes puestos de ingreso y salida del país; al amparo de los tratados, convenios y las leyes vigentes, generando así una barrera que limita la propagación de agentes causales de enfermedades. Además de la importación de productos de origen animal.

**Dirección de Inocuidad de Productos de Origen Animal (DIPOA):** cuya función principal es garantizar la inocuidad de los productos de origen animal a lo largo de la cadena, velar por la supervisión de las Buenas Prácticas de Higiene -BPH en la industria nacional y la implementación del sistema HACCP en los establecimientos exportadores. Para lo cual se fundamenta en el Reglamento N°26559-MAG-S que establece la "obligatoriedad del sistema HACCP". Decreto N°29588-MAG-S: "Reglamento de Mataderos", Decreto N°18696-MAG-S Reglamento de productos pesqueros, Reglamento de Aves (actualmente en consulta ante OMC), entre otros "También se encarga de supervisar la implementación de programas complementarios como procedimientos de limpieza y desinfección, trazabilidad, bienestar animal, entre otros.

**Dirección de Medicamentos Veterinarios:** realiza los registros sanitarios de aquellos medicamentos para uso veterinario. Cuentan con un Departamento llamado Fármaco-vigilancia, que se encarga de realizar la supervisión de uso de estos medicamentos en la producción primaria con el fin de que sean utilizados de forma adecuada y no ingresen a la cadena alimentaria por la mala implementación de periodos de retiro.

**Dirección de Alimentos para animales:** vela por que los alimentos destinados a la alimentación animal sean inocuos y por ende, cuando el animal productivo se destine a ingresar a la cadena alimentaria humana no vaya a causar enfermedad. Se encarga del manejo de establecimientos como los rendering en donde se dispone el material específico de riesgo para no provocar un problema de salud pública por "vaca loca".

**Dirección de Operaciones:** se encarga de supervisar las actividades Regionales en materia de inocuidad tanto de productos de origen animal, como de medicamentos veterinarios, laboratorios regionales, puertos de inspección fronteriza, entre otros.

Corresponden a las direcciones operativas del SENASA que se encargan de ejecutar los lineamientos establecidos por las Direcciones Nacionales.

Además el SENASA cuenta con programas nacionales que responden a las necesidades del país ante retos epidemiológicos que eventualmente podrían representar un riesgo para la población, se habla de programas nacionales de *Salmonella spp.*, de Rabia, de BSE, Apicultura, brucelosis y tuberculosis, acuicultura y programa nacional de residuos por citar algunos. En total, el SENASA cuenta con 18 programas nacionales que le dan soporte técnico a las Direcciones Nacionales y establecen lineamientos para las Direcciones Regionales.

Además; cuenta con directrices que se relacionan de forma vinculante con la inocuidad/calidad:

- Uso de Material Específico de Riesgo (MER), establece "Sello SENASA de Sanidad y Calidad".
- Norma oficial costarricense de efectividad biológica para registro de los ixodicidas de uso en bovinos y método de prueba, establece criterios para la clasificación de establecimientos o actividades específicas para efecto de otorgamiento de certificado Veterinario de Operación, condiciones y requisitos técnico sanitarios que deben cumplir los establecimientos frigoríficos para productos y subproductos de origen animal y de las condiciones de almacenamiento de dichos productos en esos establecimientos, clasifica los medicamentos que contengan como ingrediente activo la ivermectina, doramectina, moxidectina y abamectina en el Grupo 2.
- Directriz para las embarcaciones de mediana escala, avanzada, semiindustrial deberán implementar el nuevo Registro sobre Control de temperaturas en embarcaciones para pescados formadores de histamina, no se permite el uso de MER para la elaboración de productos o ingredientes destinados al consumo humano, la alimentación de animales, la preparación de fertilizantes, productos cosméticos, farmacéuticos y biológicos o de material médico.
- Instituir una comisión para que actúe como grupo de gestión de riesgo de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos, Certificado Veterinario de Operación para Embarcaciones, establece el Símbolo de Sanidad.
- Directriz para la operación de establecimientos frigoríficos.

**2. Sírvase describir mecanismos o estructuras recientemente establecidos de colaboración intersectorial o multidisciplinaria para la evaluación, la gestión o la comunicación de riesgos a nivel nacional (incluidos el Comité Nacional del Codex u otros mecanismos) así como la eficacia de estos mecanismos o estructuras**

**R/** a. En el marco del Convenio con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), se aprobó el proyecto para crear una Escuela Virtual Regional de Inspectores de Alimentos. Este proyecto es administrado por el IICA y financiado por el Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y se está iniciando su fase de implementación.

Surge el proyecto considerando que los sistemas de inspección tienen una importancia fundamental como medio de control de los alimentos que la confianza de los consumidores en el suministro alimentario depende en gran parte del modo en que perciban la eficacia de las medidas de control de los alimentos. De esta forma, los sistemas de inspección de alimentos son utilizados para garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción, reúnan los requisitos necesarios, con el fin de proteger a los consumidores de los peligros transmitidos por los alimentos y de facilitar el comercio.

Para que estos sistemas de inspección aseguren resultados óptimos, compatibles con la protección de los consumidores y la facilitación del comercio, deberán regirse, tanto en su formulación como en su aplicación, por una serie de principios, como la aplicación de una evaluación objetiva de los riesgos adecuada a las circunstancias y el empleo de metodologías de evaluación de riesgos compatibles con criterios internacionalmente aceptados. Igualmente, los sistemas de inspección de alimentos deberán ser adecuados a los fines previstos y contar con procedimientos claros para la evaluación de la conformidad, todo lo cual será posible si se cuenta con recurso humano debidamente formado y capacitado.

En este contexto, el Instituto se fijó como meta apoyar la modernización de los sistemas de inspección de alimentos, como parte de sus acciones en la promoción de la sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos en el hemisferio, por ello viene trabajando en la creación de la Primera Escuela Regional de Inspectores de Alimentos en las Américas, iniciativa que ha sido aprobada por el Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC) en su reunión del 17 y 18 de marzo de 2011, en Antigua, Guatemala.

La “Escuela Regional de Inspectores de Alimentos” es concordante con la Política Agrícola Centroamericana y el proceso de Unión Aduanera Centroamericana, tendiente a facilitar la aplicación de las reglamentaciones armonizadas, vinculadas con la inspección y el control de la inocuidad de los alimentos, y contribuir a ganar el reconocimiento de los socios comerciales.

b. La Organización Panamericana de la Salud y el Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) en coordinación con las autoridades competentes en Costa Rica en el tema de inocuidad de alimentos, están apoyando el fortalecimiento de un sistema de vigilancia integrada en enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y en la implementación de una estrategia de comunicación en inocuidad de alimentos, haciendo énfasis en la información y educación que debe dirigirse al consumidor final. Esto se ha logrado mediante talleres con expertos del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa (PANAFTOSA/OPS), la coordinación y articulación interinstitucional e intersectorial y lo más importante el compromiso político-técnico prevaleciente en el país. Como productos importantes que se han generado durante el proceso se encuentran: el consenso de país sobre la problemática para lograr una vigilancia integrada en ETA, la urgente necesidad de coordinar y articular acciones entre instituciones y sectores, el ordenamiento de prioridades mediante la formulación y ejecución de un Plan Nacional en Vigilancia Integrada en ETA que responde a lo planteado en el SNIA.

**3. Sírvase proporcionar información sobre las iniciativas desde la 17.ª reunión del Comité a nivel nacional y regional para promover la coordinación de los trabajos sobre normas alimentarias con otras organizaciones regionales e internacionales**

**R/** Existen a nivel de la región de Centroamérica un mecanismo dentro del Sistema de Integración Económica Centroamericana que nos está permitiendo lograr coordinar varias iniciativas de reglamentos técnicos basados en las normas alimentarias del Codex, en este marco de acción recientemente se aprobó el Reglamento Técnico Centroamericano (RTCA) de Aditivos Alimentarios, las Buenas Prácticas de Higiene para productos no procesados y semi-procesados, se actualizó el RTCA de Medidas y procedimientos Sanitarios y Fitosanitarios y está en revisión el RTCA de Criterios Microbiológicos. De igual manera se están revisando 15 propuestas de reglamento técnico para el sector lácteo.

Y por último, se cuenta con la modificación del decreto de verificación coordinada de inspecciones, que está en trámite de firmas.

Aprovechando la coyuntura que Costa Rica está ejerciendo la Coordinación del Comité del Codex para América y el Caribe, se ha promovido la cohesión regional y se ha procurado promover posiciones que sean apoyadas por la región y la elaboración de nuevas propuestas de normas, situación que hay que seguir reforzando, pero no se cuenta con un mecanismo formal permanente para la elaboración de las mismas.

**Pregunta 2: Fortalecimiento de las estructuras del Codex a nivel nacional**

**1. Sírvase describir toda medida significativa que su país haya tomado desde la 17.ª reunión del Comité para reforzar las estructuras del Codex a nivel nacional y para promover una participación más efectiva en el Codex**

**R/** Entre las medidas significativas que Costa Rica ha venido implementando para fortalecer las estructuras del Codex a nivel nacional y promover una participación más efectiva están:

- Conformar dentro de la estructura organizativa del Ministerio de Economía, Industria y Comercio un departamento que funge como una Secretaría consolidada e institucionalmente con un cinco profesionales de experiencia y comprometidos con la labor del Codex.

- Crear el “Sistema Digital del Codex”, para la administración de documentos y la elaboración de las posiciones país. Este sistema persigue establecer un proceso transparente que fomente una participación más activa del país en la redacción de las posiciones nacionales. El sistema notifica de manera automática a los miembros inscritos, los plazos en los que se deba responder las solicitudes de comentarios por parte del Codex Alimentarius. <http://www.competitividad.go.cr/codexalimentarius>. Cabe destacar que próximamente este sistema será habilitado para toda la región. Este sistema está acompañado de un programa de capacitación y sensibilización a todos los actores, de la importancia de su uso y la forma de operarlo, así como de los beneficios de participar en forma efectiva dentro del Codex. Suscribir un “Acuerdo General de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Salud y el IICA” que contempla como objetivo general entre una de sus cláusulas “Contribuir al fortalecimiento institucional y técnico del Comité Nacional del Codex (CNC) y de sus subcomités, a fin de mejorar su gestión a nivel nacional y su papel como coordinador del Comité Coordinador para América Latina y el Caribe (CCLAC)”, cuyos objetivos específicos son:
  - (i) Fortalecer el CNC para el cumplimiento de sus planes de trabajo y sus compromisos a nivel nacional e internacional.
  - (ii) Apoyar la formulación e implementación de una propuesta para fortalecer la gestión del CNC como coordinador regional del CCLAC, en el marco del Plan Estratégico del CCLAC.
  - (iii) Apoyar la formulación e implementación de una estrategia para mejorar la coordinación del CCLAC con los diferentes países miembros de la región de América Latina y el Caribe.

Mediante este acuerdo se ha brindado capacitación a los miembros del Comité Nacional y a los coordinadores de los Subcomités en cómo mejorar la participación en las reuniones internacionales del Codex, otro en técnicas de negociaciones a nivel nacional e internacional.

Se ha promovido el intercambio de posiciones países, con lo que se retroalimentan las posiciones nacionales, pudiendo considerar el análisis de las otras delegaciones a la hora de establecer posiciones.

Se ha facilitado el establecimiento de prioridades y de una estrategia de negociación o de presentación regional de temas de interés común por parte de la coordinación del CCLAC en las reuniones de los Comités.

Se ha contribuido a fortalecer la integración al CCLAC de los países de la región Caribe, que era una de los objetivos de la gestión de la actual coordinación del CCLAC, por haber sido determinado como una debilidad. Esta integración se ha visto facilitada por la participación de países de otras regiones de CCLAC, que aportaron criterios técnicos a las discusiones del Caribe.

## **2. Sírvase describir la estructura, composición y funcionamiento del Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar), o los planes para su establecimiento**

**R/.** El Comité Nacional del Codex de Costa Rica está conformado por:

El representante del Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), que lo preside; 7 Representantes del sector público (2 Ministerio de Salud, 2 Ministerio de Agricultura y Ganadería, 1 Comercio Exterior, 1 Consejo Nacional de Producción y 1 representante de la Secretaría del Órgano de Reglamentación Técnica (ORT); 4 Representantes del sector privado (1 Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria, 1 Cámara de Comercio de Costa Rica, 1 Cámara de Exportadores de Costa Rica, 1 Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria). 1 Representante del sector académico (Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos/Universidad de Costa Rica), 1 Representante de los consumidores (de la Federación Nacional de Asociaciones de Consumidores y Usuarios (FENASCO)), 2 Observadores (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación -FAO, Organización Panamericana para la Salud -OPS/ Organización Mundial de la Salud-OMS).

Sus principales funciones son:

Asesorar a los entes estatales en las prioridades sobre la calidad e inocuidad de los alimentos.

- Promover el desarrollo de normas internacionales con base en las características de los productos nacionales.
- Recomendar la adopción o modificación de las normas internacionales en esta materia.
- Revisar y aprobar las observaciones, comentarios y posiciones emitidas por el país ante los Comités Internacionales y la Comisión del Codex Alimentarius.
- La Secretaría Técnica, está adscrita al Ministerio de Economía, Industria y Comercio, dentro de la estructura de la Dirección de Mejora Regulatoria y Reglamentación Técnica, concretamente dentro del Departamento de Codex, apoya al Punto de contacto en la labor de ser enlace de comunicación entre el Secretariado del Codex en Roma y las diferentes presidencias de los comités internacionales y su contraparte nacional, a efecto de que el país pueda pronunciarse en relación con los diferentes temas que son consultados entre los miembros del Codex.

Entre otras funciones de interés se encuentra el canalizar y dar seguimiento a la información recibida del Secretariado del Codex y enviada a los Subcomités Nacionales respectivos.

Así mismo; previa aprobación del punto de contacto o con sus instrucciones:



- ✓ Remitir el documento de propuesta de posición país al Comité Nacional del Codex para su respectivo aval y estudio, luego enviarlo al Secretariado del Codex ubicado en Roma, Italia.
- ✓ Remitir al Coordinador de cada Subcomité, los documentos de la agenda de la reunión para su estudio y formulación de observaciones.
- ✓ Remitir cartas circulares para atender solicitudes de respuesta u observaciones.
- ✓ Una vez que el Subcomité remita el documento con las observaciones o posición país a la Secretaría Técnica del Codex, ésta debe remitir dicho documento al Comité Nacional del Codex para su respectivo aval y estudio, para luego enviarlo al Secretariado del Codex ubicado en Roma, Italia.
- ✓ Enviar observaciones sobre los documentos del Codex o propuestas a la Comisión del Codex Alimentarius o a sus órganos auxiliares y/o al Secretariado del Codex.

Actualmente, existen 15 subcomités activos en el país y dos sub-grupos de acción. La coordinación de cada Subcomité recae en representantes de instituciones públicas o en empresas del sector privado, con la investidura oficial para cuanto participan en representación del país, los cuales a su vez deben coordinar el trabajo con representantes del sector público, privado, la academia y las organizaciones de los consumidores y mantener una estrecha comunicación con la Secretaría Técnica del Comité Nacional. Dentro de cada subcomité se designa a un coordinador de acuerdo a su idoneidad para el manejo del tema, el cual puede ser del sector público, privado o bien la academia.

Los Subcomités activos están coordinados de la siguiente manera:

| <b>Comité</b>   | <b>Coordina</b>  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principios Generales</li> <li>• Etiquetado de los alimentos</li> <li>• Grasas y Aceites</li> <li>• Comisión del Codex</li> <li>• América Latina y el Caribe</li> </ul>   | Ministerio de Economía, Industria y Comercio             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene de los Alimentos</li> <li>• Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales</li> <li>• Contaminantes de los Alimentos</li> </ul>   | Ministerio de Salud                                      |
| <b>Comité</b>   | <b>Coordina</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Residuos de Plaguicidas</li> <li>• Residuos de Medicamentos Veterinarios</li> <li>• Frutas y Hortalizas Frescas</li> <li>• Leche y Productos Lácteos</li> <li>• Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos</li> <li>• Métodos de Análisis y Toma de Muestras</li> <li>• Pescado y Productos Pesqueros</li> </ul> | Ministerio de Agricultura y Ganadería:                   |
| Aditivos Alimentarios   | Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA) |
| Frutas y Hortalizas Elaboradas  | Por definir  |
| El sub-grupo de acción en biotecnología   | Ministerio de Salud                                      |
| Resistencia a los antimicrobianos   | Ministerio de Agricultura y Ganadería.                   |

Principales funciones de los Subcomités Nacionales de Codex:

- Realizar observaciones y comentarios a los documentos, elaborar la posición país que incluyen los temas discutidos en los comités Internacionales del Codex.
- Asesorar al Comité Nacional sobre el avance de los proyectos del Codex y recomendar las adopciones y/o posiciones que debe asumir el país con respecto a la información del Codex.
- Analizar y discutir los proyectos y documentos que se generan en el marco del Codex Alimentarius.
- Respalda y dar seguimiento a la aprobación de Normas Internacionales que favorezcan nuestro comercio y velar por su cumplimiento.

Asimismo, tal como se indicó en el punto 1 de la Pregunta 2: Fortalecimiento de las estructuras del Codex a nivel nacional sobre algunas de las medidas significativas que nuestro país tomó desde la 17.<sup>a</sup> reunión del Comité para reforzar las estructuras del Codex a nivel nacional, se creó un Departamento del Codex dentro de la estructura organizativa del Ministerio de Economía, Industria y Comercio que entre sus funciones principales está ejercer la Secretaría del Comité Nacional del Codex, el que como mencionamos cuenta con un grupo de profesionales dedicados a los temas Codex.

### 3. Sírvase describir:

#### a. las medidas concretas adoptadas desde la 17.<sup>a</sup> reunión del Comité encaminadas a reforzar el Punto de contacto del Codex (a saber, los procesos consultivos intersectoriales sobre cuestiones relacionadas con el Codex, incluido el fomento de una mayor implicación y participación de los consumidores y otras partes interesadas)

R/. En Febrero de este año; se realizó un taller con una duración de dos días “**Fortalecimiento del Codex Alimentarius en Costa Rica**”. El objetivo principal de este taller era Informar y sensibilizar a las autoridades nacionales y técnicos de los subcomités del Codex sobre el papel de Costa Rica como coordinador del CCLAC, diferenciar roles y responsabilidades de los delegados nacionales, definir la dinámica de participación de los delegados nacionales en las reuniones internacionales en los diferentes escenarios en el nuevo marco. Para ello; por medio de videoconferencia, contamos con la participación del Presidente del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos y el Punto de Contacto del Codex de Brasil.

#### b. las actuales deficiencias determinadas en relación con el Punto de contacto y el Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar)

R/. La principal deficiencia en la labor del Punto de Contacto, se debe al recorte presupuestario para la ejecución de sus actividades; por cuanto el tema Codex no es en esta coyuntura política, prioridad para los Jerarcas. Este aspecto ha ocasionado que la participación de Costa Rica en las diferentes reuniones internacionales se haya debilitado afectando la participación efectiva y representatividad de los temas de interés y preocupaciones de nuestros sectores en el tema Codex, de ahí que en los foros en los que ha existido posibilidades hemos propuesto la promoción de las reuniones virtuales.

#### c. la necesidad identificada de desarrollar las capacidades para fortalecer el Punto de Contacto y el Comité Nacional del Codex (o una estructura equivalente o similar)

R/. El equipo que conforma la Secretaría Técnica del Codex en Costa Rica, es un grupo interdisciplinario conformado por dos economistas, una abogada, dos Tecnólogas de Alimentos y una Administradora de empresas. Dicho equipo ha desarrollado una fuerte cohesión complementaria a las actividades a realizar por parte del Punto de Contacto lo que ha generado avances importantes a nivel nacional y regional. Sin embargo, ha identificado la necesidad de fortalecer el manejo del idioma inglés.

En cuanto al fortalecimiento del Comité Nacional del Codex; se necesita sostenibilidad en la participación de los miembros representantes de las instituciones competentes y capacitación para fortalece el roll del Codex a nivel nacional.

Una de las necesidades prevalecientes para el Comité Nacional y el Punto de Contacto es la generación de datos o información científica; que permita la elaboración de nuevas propuestas de normas, acordes con los intereses del país y afectando de igual manera la creación de nuevas regulaciones a nivel nacional.

### Pregunta 3: Actividades científicas (enfoque basado en el riesgo) y de recolección de datos

#### 1. Sírvase describir las novedades respecto a la 17.<sup>a</sup> reunión del Comité en relación con:

##### a. las áreas de aplicación del enfoque basado en el riesgo (p. ej., programas de monitores o muestreo, inspección, base científica de las decisiones en materia de inocuidad alimentaria)

R/. La Unidad de Control del Ministerio de Salud realiza la verificación del cumplimiento de la normativa de forma proactiva elaborado y aplicando planes y programas de control anuales en alimentos, de igual forma realiza control reactivo atendiendo denuncias y alertas. Dado el recorte presupuestario importante, durante este año dentro de las actividades de control priorizadas se encuentran la verificación del cumplimiento de la normativa en productos procesados cárnicos preempacados, productos lácteos natillas y aderezos, productos listos para consumir que requieren tratamiento térmico. Se verificó el cumplimiento de la normativa de aflatoxinas en granos tales como: arroz, maíz y maní. Los planes anuales para el control del cumplimiento de la normativa en alimentos se elaboran, priorizando en aquellos productos de alto riesgo definidos por ejemplo, en el RTCA 67.04.50:08 Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos como también lo establecido en el Reglamento N° 27980-S Nivel de aflatoxinas en Maíz, Arroz, Frijol, Trigo, Oleaginosas y Leguminosas.

El SENASA realiza anualmente programas de control de residuos, contaminantes medio ambientales y microbiológicos que pudieran estar presentes en la producción nacional. Dicho control se realiza en los establecimientos exportadores que procesan más del 60% del producto consumido a nivel nacional. Estos muestreos incluyen contaminantes medio ambientales como el cadmio, mercurio, plomo, arsénico y estaño, dioxinas y PCB's –para algunos tipos de productos- también residuos de medicamentos veterinarios como lactonas macrocíclicas, benzoimidazoles, oxitetraciclina, sulfas, cloranfenicol, nitroimidazoles entre otros, y microbiológico como *E.coli*, *Listeria sp*, *Salmonella spp*, *Staphylococcus* y el muestreo de aguas para velar por el cumplimiento del Reglamento N°32327-S, esto asegura que los productos consumidos a nivel nacional cumplan la normativa establecida con los valores o límites permitidos. Estos muestreos en algunas ocasiones se realizan incluso en finca.

En el plan piloto establecido para este año, se ha creado la necesidad de incluir para el año 2013 un plan o cronograma de muestreo utilizando los laboratorios oficializados por el SENASA.

En relación a la inspección de los establecimientos esta se realiza al menos una vez al año para establecimientos nacionales, utilizando formatos para evaluar la implementación de Buenas Prácticas de Higiene y a nivel de plantas de exportación, se supervisan como mínimo 4 veces al año según el riesgo del proceso, por ejemplo, aquellos establecimientos que cuentan con inspección oficial permanente se supervisan menos frecuentemente y aquellos con médico veterinario regente son más supervisadas para no perder el criterio técnico que podría verse afectado por conflicto de intereses, ya que el regente es pagado por el mismo establecimiento y el oficial por planilla del Estado.

En este momento el proceso de inspección oficial se fundamenta en criterios técnicos homologados bajo un sistema de calidad basado en la Norma INTE ISO IEC 17020:2000 que pretende ser acreditado por el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) para su reconocimiento internacional, todos los documentos de inspección oficial se encuentran disponibles en la hoja web del SENASA.

Entre algunos de los criterios de priorización utilizados, está el caso de establecimientos con procesos más tecnificados como por ejemplo una industria láctea, la que es menos visitada que una planta procesadora de embutidos, ya que el riesgo se evalúa año a año con los resultados obtenidos de las auditorías externas realizadas por los coordinadores de área. Toda la información técnica sobre el proceso de inspección oficial y su sistema documental, se encuentra vigente en la página web del SENASA [www.senasa.go.cr](http://www.senasa.go.cr)

#### **b. las actividades en curso de recopilación de datos clave para determinar o monitorear los principales peligros para la inocuidad alimentaria y los contaminantes en el suministro de alimentos y para identificar o controlar enfermedades transmitidas por alimentos y brotes**

**RI.** Se está buscando fortalecer este tema con una visión integral e interinstitucional con base en el diagnóstico nacional que se hizo de cómo estaba funcionando todo el sistema nacional de inocuidad de los alimentos y el plan nacional consensuado, se conformó un Comité interinstitucional e intersectorial que está trabajando con mayor detalle en el tema, a fin de contar con un sistema integrado que tome en cuenta los datos epidemiológicos y criterios recomendados por organismos internacionales tales como el CODEX, OMS, FDA, CDC, UE para priorizar sobre el riesgo de alimentos y registre en forma sistemática en una base de datos estos indicadores. Actualmente a nivel nacional se está dando un intercambio de datos, entre el Ministerio de Salud y el SENASA del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

#### **c. la utilización de los datos recogidos a través de la inspección y el control o el monitoreo de las instituciones y organismos que intervienen en la evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria o la gestión de esta**

**RI.** Dentro del Ministerio de Salud los resultados de los análisis de laboratorio, son remitidos a la Dirección de Regulación, y enviados a un equipo de especialistas en los temas de alimentos, quienes valoran el riesgo y el impacto a la población a la que va dirigido el producto. A su vez, esta Dirección cuando el producto analizado es de origen animal, envía notificación a la DIPOA con el fin de que se tomen las acciones correspondientes sea por la oficina central o a través de las Direcciones Regionales del SENASA.

Por otro lado, el SENASA puede realizar monitoreos para el cumplimiento de la Directriz del Sello de Sanidad e Inocuidad, a fin de asegurar el adecuado uso de los aditivos alimentarios que se agregan a estos productos, como por ejemplo el uso de los nitratos y nitritos.

En caso de establecimientos que produzca, distribuya, almacene productos alimenticios de origen animal, la DIPOA valora los resultados obtenidos del análisis de laboratorio y lo remite al establecimiento con copia al funcionario asignado con el fin de que se valoren las acciones correctivas y medidas preventivas, así como la disposición adecuada del producto, restablecimiento de condiciones sanitarias y control nuevamente del punto crítico, de modo que una vez que el establecimiento reciba la notificación debe responder a la DIPOA con las acciones tomadas para dar seguimiento y cierre, si las acciones tomadas no son satisfactorias, se procede a comunicar al Ministerio de Salud, para que de igual manera emita las orden sanitaria o las medidas administrativas y sancionatorias correspondientes.

#### **d. los mecanismos para definir los datos nacionales de consumo de alimentos en relación con la evaluación de la exposición de los consumidores a los peligros para la inocuidad alimentaria**

**RI.** A la fecha dentro del Ministerio de Salud no se cuenta con mecanismos para la identificación y elaboración de estos datos.

En SENASA, para el caso de los productos de origen animal, un establecimiento para operar y contar con un Certificado Veterinario de Operación (CVO) debe estar debidamente registrado, en este registro se reportan para establecimientos de exportación el total de producción anual, además se tiene un control del total producido exportado, porque otro porcentaje se destina a consumo nacional y finalmente se tiene el consumo per cápita establecido por las diferentes cámaras de avicultores, porcicultores, bovinos, entre otros, dando una correlación indirecta, informal que proporciona una estadística básica.

**e. las actividades en curso o los intereses en relación con el asesoramiento científico pertinente sobre la evaluación de riesgos, tales como los análisis de riesgo/beneficios (p.ej., riesgos para la inocuidad alimentaria frente a beneficios nutricionales)**

R/. En el marco del Convenio con el IICA se impartieron varias capacitaciones.

- Una de ellas consistió en capacitar a funcionarios de distintas instituciones que tienen competencia en el control de alimentos en Costa Rica sobre la evaluación de riesgos, para ello se compartió la experiencia de Colombia en la implementación de la Unidad de Evaluación de Riesgos en Alimentos en dicho país.
- Asimismo, el SENASA recientemente realizó un estudio estadístico retrospectivo contemplando los resultados de los análisis de mercurio en productos de la pesca, con el fin de proporcionar una recomendación de consumo a la población nacional.
- esta pendiente una capacitación sobre la metodología de estudios de dieta total para la determinación de LMR, contaminantes, sustancias químicas de uso agrícola, residuos de medicamentos veterinarios, entre otros).

#### **Pregunta 4: Ámbitos prioritarios para creación de capacidad en inocuidad de alimentos**

##### **1. Sírvase describir lo siguiente:**

**a. cuestiones actualmente prioritarias en relación con la inocuidad de los alimentos que deban tratarse a nivel nacional y regional**

R/. Conforme al Plan Nacional de Acción Consensuado para fortalecer el Sistema Nacional de la Inocuidad de los Alimentos se establecieron como prioritarias una serie de actividades relacionadas con: - la gestión del control de los alimentos, - la inspección y verificación de los alimentos, - el fortalecimiento de los laboratorios que respaldan dicho control, - la información, educación y comunicación de la inocuidad de los alimentos, - los indicadores económicos y sociales para llevar un mejor control de los avances en la inocuidad de los alimentos y en los requerimientos de mejora o modificación del marco regulatorio nacional en este tema. De tal manera que para el seguimiento y avances necesarios se establecieron los responsables y un equipo técnico de apoyo, así como el Comité de Alto Nivel con los viceministros de los ministerios competentes, quienes se reúnen periódicamente, revisan los avances y toman las decisiones requeridas.

Específicamente para el caso de los laboratorios oficiales para el control de la inocuidad de los alimentos se está desarrollando el proyecto PRACAMS con fondos de la Unión Europea que tiene entre sus objetivos el fortalecimiento de laboratorios regionales que tienen la posibilidad de apoyar en la atención del tema de la inocuidad de los alimentos, sin embargo, si bien lo vemos como una oportunidad de crecer de algunos de nuestros laboratorios, el proyecto solo se enfoca en los laboratorios más fortalecidos de la región centroamericana.

Con el objeto de lograr un fortalecimiento de la vigilancia de ETA, el país acordó crear un sistema de información integrado para inocuidad de alimentos que facilite la toma de decisiones en forma oportuna, por lo que se gestionaron los recursos y se espera dentro del proyecto de PROCALIDAD con fondos de la Unión Europea, desarrollar dicho sistema.

Para el caso de las acciones priorizadas en el control de alimentos de origen animal, el SENASA viendo que algunos mataderos regionales no implementan actualmente un sistema de inspección oficial, lo que incide directamente en las decisiones de si el producto es apto o no para el consumo humano, considera que es importante que los mataderos regionales de bovinos, cerdos y aves cuenten con servicio de inspección que pueda ofrecer criterios técnicos estandarizados, objetivos, imparciales, confiables y transparentes, por lo que ha buscado mecanismos para oficializar el personal, sin embargo, no es suficiente para asegurar que los controles oficiales se apliquen en todo el país. Para esto, el SENASA ha gestionado una capacitación para el sector nacional y estandarizar los criterios técnicos en la industria nacional, esta primera parte sería orientada a establecimientos que procesan productos de origen bovino.

A nivel nacional viendo la situación presupuestaria y la realidad de nuestras instituciones buscó en el marco del decreto de verificación conjunta y del Plan de Acción del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos revisar, modificar y mejorar dicho decreto a la luz de la política nacional de inocuidad de los alimentos, clarificar las competencias y acordar un programa nacional de verificación del cumplimiento de reglamentos técnicos de alimentos priorizado entre el Ministerio de Salud, el de Agricultura y Ganadería y Economía, Industria y Comercio, el que en una segunda etapa se espera cuente con los criterios de análisis de riesgo para la salud y un protocolo unificado de inspección.

**b. esferas actualmente prioritarias para la capacitación (continua y futura)**

**R/.** Entre las esferas priorizadas de capacitación actual y futuro los ministerios plantearon dentro del marco del Acuerdo de Cooperación con el IICA realizar una serie de capacitaciones puntuales sobre temas relacionados con el análisis de riesgo, sistemas de control de alimentos entre otros. Y como se indicó se espera que con la puesta en marcha de la Escuela de Inspectores en la Inocuidad de los Alimentos se cuente con una capacitación continua que le permita a las autoridades competentes y profesionales responsables del control de la inocuidad de los alimentos mejorar los conocimientos y los instrumentos requeridos para garantizar dicha inocuidad.

**c. qué apoyo adicional se necesita en forma de capacitación y desarrollo**

**R/.** Se requiere asesoría técnica para el desarrollo e implementación de una estructura organizativa responsable del sistema nacional de inocuidad de alimentos y de proponer las reformas legales necesarias para implementar completamente el SNIA, creando entre otros una unidad de evaluación de riesgo y una unidad de apoyo a los temas de Codex en cada Ministerio con competencia en dichos temas.