



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

7.1

SERIE
INOCUIDAD
Y CALIDAD
DE LOS
ALIMENTOS

ISSN 2519-1810



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN Y GLOSARIO

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN
DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN Y GLOSARIO

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD
ROMA, 2019

Referencia requerida:

FAO y OMS. 2019. *Instrumento de evaluación de los sistemas de control de los alimentos: Introducción y Glosario*. Serie Inocuidad y calidad de los alimentos No. 7/1. Roma.

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) ni de la Organización Mundial de la Salud (OMS), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO o la OMS los aprueben o recomienden de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO ni de la OMS.

ISSN 2664-522X [En línea]

ISSN 2519-1810 [Impresa]

ISBN 978-92-5-131942-0 (FAO)

ISBN 978-92-4-351571-7 (OMS)

© FAO y OMS, 2019



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Organizaciones intergubernamentales (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/deed.es_ES).

De acuerdo con las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la FAO o la OMS refrendan una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar el logotipo de la FAO o de la OMS. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse el siguiente descargo de responsabilidad junto a la referencia requerida: “La presente traducción no es obra de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) o la Organización Mundial de la Salud (OMS). Ni la FAO ni la OMS se hacen responsables del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en [idioma] será el texto autorizado”.

Toda controversia que surja en el marco de la licencia y no pueda resolverse de forma amistosa se resolverá a través de mediación y arbitraje según lo dispuesto en el artículo 8 de la licencia, a no ser que se disponga lo contrario en el presente documento. Las reglas de mediación aplicables serán las del Reglamento de Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual <http://www.wipo.int/amc/en/mediation/rules> y todo arbitraje se llevará a cabo de conformidad con el Reglamento de Arbitraje de la Comisión de las Naciones Unidas para el Derecho Mercantil Internacional (CNUDMI).

Materiales de terceros. Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo, cuadros, gráficos o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. El riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros recae exclusivamente sobre el usuario.

Ventas, derechos y licencias. Los productos informativos de la FAO están disponibles en la página web de la Organización (<http://www.fao.org/publications/es>) y pueden adquirirse dirigiéndose a publications-sales@fao.org. Las solicitudes de uso comercial deben enviarse a través de la siguiente página web: www.fao.org/contact-us/licence-request. Las consultas sobre derechos y licencias deben remitirse a: copyright@fao.org.

Fotos de portada, de izquierda a derecha:

© FAO; © FAO/Bay Ismoyo; © FAO/Gustave Ntaraka - FAOFTHEUN Flickr; © FAO/Oliver Bunic

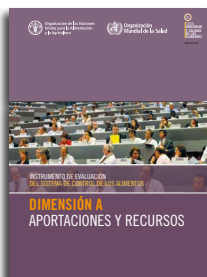
ÍNDICE

CONTENIDO DE LOS CUATRO VOLUMENES	iv
Siglas	vii
INTRODUCCIÓN	1
GLOSARIO DE TÉRMINOS	13
Glosario de términos que de manera específica pertenecen a la vigilancia de la salud pública	27
REFERENCIAS	31
Lista de documentos del Codex mencionados en el instrumento	34

FIGURAS

1. Lógica estructural de los sistemas de control de los alimentos.....	4
2. Estructura del instrumento FAO/OMS de evaluación de los sistemas de control de los alimentos.....	5

CONTENIDO DE LOS CUATRO VOLUMENES



DIMENSIÓN A APORTACIONES Y RECURSOS

A.1 MARCOS NORMATIVO Y JURÍDICO

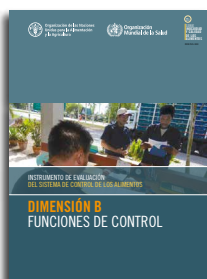
- A.1.1 Proceso de redacción de políticas y textos legislativos
- A.1.2 Marco institucional
- A.1.3 Elementos de la legislación sobre el control de los alimentos

A.2 INFRAESTRUCTURA Y FINANZAS

- A.2.1 Recursos financieros
- A.2.2 Infraestructura y equipo
- A.2.3 Recursos analíticos

A.3 RECURSOS HUMANOS

- A.3.1 Cualificación del personal
 - A.3.2 Fomento de la capacidad del personal
 - A.3.3 Gestión y motivación del personal
-



DIMENSIÓN B FUNCIONES DE CONTROL

B.1 ACTIVIDADES DE CONTROL RUTINARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- B.1.1 Controles internos
- B.1.2 Controles de las importaciones
- B.1.3 Controles de las exportaciones

B.2 FUNCIONES DE SEGUIMIENTO, VIGILANCIA Y RESPUESTA

- B.2.1 Programas de seguimiento en relación con la cadena alimentaria
- B.2.2 Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- B.2.3 Gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos

DIMENSIÓN C

INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS

C.1 PARTES INTERESADAS NACIONALES

- C.1.1 Relaciones entre las autoridades competentes y el sector privado con respecto a las necesidades de capacitación
- C.1.2 Corrientes de información e integración de los empresarios del sector alimentario en la gestión del riesgo
- C.1.3 Corrientes de comunicación y participación de los consumidores

C.2 PARTES INTERESADAS INTERNACIONALES

- C.2.1 Interacciones entre las autoridades competentes a nivel internacional
- C.2.2 Participación de las autoridades competentes en Organizaciones Internacionales



DIMENSIÓN D

BASE CIENTÍFICA/DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO

D.1 BASE DE DATOS/RIESGOS

- D.1.1 Acceso de las autoridades competentes a información científica y técnica actualizada
- D.1.2 Capacidad para recopilar y analizar datos con fines de análisis del riesgo
- D.1.3 Conocimiento y utilización por las autoridades competentes del marco de análisis del riesgo

D.2 MEJORAMIENTO CONTINUO

- D.2.1 Seguimiento de la actuación de las autoridades competentes y mejoramiento continuo
- D.2.2 Mecanismo para garantizar el examen de la información científica y técnica más reciente para el control de los alimentos



SIGLAS

AOAC	AOAC International - Asociación de Químicos Analíticos Oficiales
AVAD	Años de vida ajustados en función de la discapacidad
BPA	Buenas prácticas agrícolas
BPF	Buenas prácticas de fabricación
BPH	Buenas prácticas de higiene
BPL	Buenas prácticas de laboratorio
BPP	Buenas prácticas de importación
CIPF	Convención Internacional de Protección Fitosanitaria
ESA	Empresario del sector alimentario
ETA	Enfermedad transmitida por los alimentos
HACCP	Análisis de peligros y de puntos críticos de control
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
ILAC	Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios
IMS	Sistema de gestión de la información
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
ISO	Organización Internacional de Normalización
JECFA	Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios
JEMNU	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición
JEMRA	Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre evaluación de riesgos microbiológicos
JMPR	Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas
MSF	Medidas sanitarias y fitosanitarias
OIE	Organización Internacional de Sanidad Animal
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMS	Organización Mundial de la Salud
OTC	Obstáculos técnicos al comercio
PCC	Punto de contacto del Codex
RASFF	Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos

RSI	Reglamento Sanitario Internacional
SIMUVIMA	Sistema mundial de vigilancia del medio ambiente
SMART	Específicos, medibles, alcanzables, pertinentes y limitados en el tiempo
UIJC	Unidades de inspección de jornada completa
VBE	Vigilancia basada en eventos
VBI	Vigilancia basada en indicadores

INTRODUCCIÓN

ANTECEDENTES

Los sistemas nacionales de control de los alimentos desempeñan una función decisiva a la hora de proteger la salud de los consumidores y garantizar unas prácticas justas en el comercio alimentario. En el marco de los Principios y Directrices del Codex Alimentarius para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (CXG 82-2013), los países gozan de flexibilidad para determinar la mejor manera de formular sus sistemas de control de los alimentos y aplicar medidas de control específicas. Las situaciones nacionales (por ejemplo, los niveles apropiados de protección de la salud pública; los marcos jurídicos e institucionales; la disponibilidad de servicios de apoyo, por ejemplo, recursos analíticos) influirán en la formulación de estos sistemas; por consiguiente, no hay dos sistemas que sean iguales. Sin embargo, con independencia de la estructura que tenga el sistema nacional de control de los alimentos, la medición de su eficacia tiene una importancia universal para verificar que los recursos se utilizan de manera apropiada y que se protegen los intereses sanitarios y económicos de los consumidores. También puede ser muy importante contar con la posibilidad de demostrar las prestaciones para fundamentar los planes encaminados a un fortalecimiento ulterior del sistema y para abrir nuevos mercados, mejorar las relaciones comerciales y aumentar la confianza de las partes interesadas a nivel nacional.

Con este fin, la FAO y la OMS han colaborado en la formulación de dicho instrumento de evaluación, a fin de ayudar a los Estados Miembros a evaluar la eficacia de su sistema de control de los alimentos, con independencia del nivel de madurez que haya alcanzado.

En la elaboración de este instrumento, la FAO y la OMS procuraron aprender de los ya existentes y aprovecharlos. La FAO llevó a cabo un examen inicial de todos los instrumentos de dominio público relativos a la cadena alimentaria o la evaluación de las funciones sanitarias y fitosanitarias – en particular el desempeño, visión y estrategia del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el instrumento de la Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE) para la evaluación de las prestaciones de los servicios veterinarios y la herramienta de evaluación de la capacidad fitosanitaria de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) – con objeto de identificar posibles sistemas y aprovechar

los conocimientos y la experiencia existentes. Para examinar periódicamente los progresos, se utilizó un método de consulta mediante la creación de un comité de examen con la participación de otros organismos internacionales, regionales y nacionales e instituciones académicas. Se organizó una serie de pruebas piloto (9) en distintas regiones (África, Asia, Europa y el Cercano Oriente) a fin de verificar el instrumento en diversas etapas de desarrollo; los resultados obtenidos en el proceso y la retroinformación de las distintas partes interesadas que participaron en la evaluación se integraron en el documento para definir mejor su enfoque y garantizar su adaptación a contextos muy diferentes.

ÁMBITO Y OBJETIVOS

El instrumento se basa en los Principios y Directrices del Codex para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (CXG 82-2013), así como en otras directrices pertinentes del Codex para los sistemas de control de los alimentos, que se citan a lo largo de todo el documento. Su ámbito está definido por el doble objetivo mencionado en las directrices del Codex para estos sistemas: proteger la salud de los consumidores y asegurar unas prácticas equitativas en el comercio de alimentos. El instrumento se concentra primordialmente en el análisis de las prestaciones de las autoridades competentes que intervienen en el control de los alimentos. Abarca los siguientes aspectos: i) los controles realizados por las autoridades competentes para garantizar la inocuidad de los alimentos, así como los atributos de calidad obligatorios tal como se definen en la legislación alimentaria; y ii) los enfoques no normativos (como por ejemplo la creación de capacidad, la comunicación, etc.) que contribuyen a mejorar estos atributos de la producción de alimentos. Los aspectos de la certificación voluntaria de la calidad están excluidos del ámbito inmediato de investigación del instrumento.

A efectos del instrumento, se entiende que la cadena alimentaria ha de abarcar toda la trayectoria desde la producción primaria hasta el consumidor. También se tienen presentes los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los aspectos conexos como un componente del sistema nacional de control de los alimentos.¹

Se supone que los países han de utilizar el instrumento de la FAO/OMS como base de apoyo para una autoevaluación que les permita identificar esferas prioritarias de mejora y planificar las actividades secuenciales y coordinadas destinadas a obtener los resultados previstos. Gracias a la repetición de la evaluación de manera periódica, los países cuentan con un instrumento para supervisar sus progresos.

¹ En las referencias al “personal de control de los alimentos” o las “autoridades competentes” también están incluidos el personal o las autoridades que se encargan de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, cuando son pertinentes en relación con el marco o el modelo organizativo del país en el que se realiza la evaluación.

Algunos países pueden considerar beneficiosa la recepción de asistencia técnica para la realización de las evaluaciones; debido a que el control de los alimentos es multisectorial y en él intervienen una serie de autoridades competentes, el proceso puede verse facilitado por la intervención de un asociado neutral externo, como la FAO o la OMS, garantizando al mismo tiempo el aprovechamiento de todo el potencial del instrumento.

Los países pueden optar por compartir los resultados de la evaluación con sus socios comerciales u otras partes interesadas, a fin de dar muestras de apertura, transparencia y compromiso de una mejora continuada.

El principal objetivo del instrumento es proponer una base armonizada, objetiva y consensuada para analizar las prestaciones del sistema nacional de control de los alimentos, y más en concreto para:

- > brindar la oportunidad de alcanzar un entendimiento y una visión comunes entre las autoridades competentes y otras partes interesadas asociadas (sector privado, consumidores, instituciones académicas) sobre: 1) la situación presente del sistema nacional de control de los alimentos, y 2) las prioridades en cuanto a los progresos;
- > posibilitar, orientar y medir el proceso de mejora que prepararían y aplicarían las diversas partes interesadas, con el apoyo de una base de referencia clara;
- > respaldar potencialmente un diálogo con partes interesadas externas.

La evaluación inicial del sistema de control de los alimentos de un país puede aportar información a la formulación y supervisión de proyectos de creación de capacidad para dicho control y se puede utilizar como base de referencia en relación con la cual se puedan medir posteriormente las repercusiones de las actividades del proyecto.

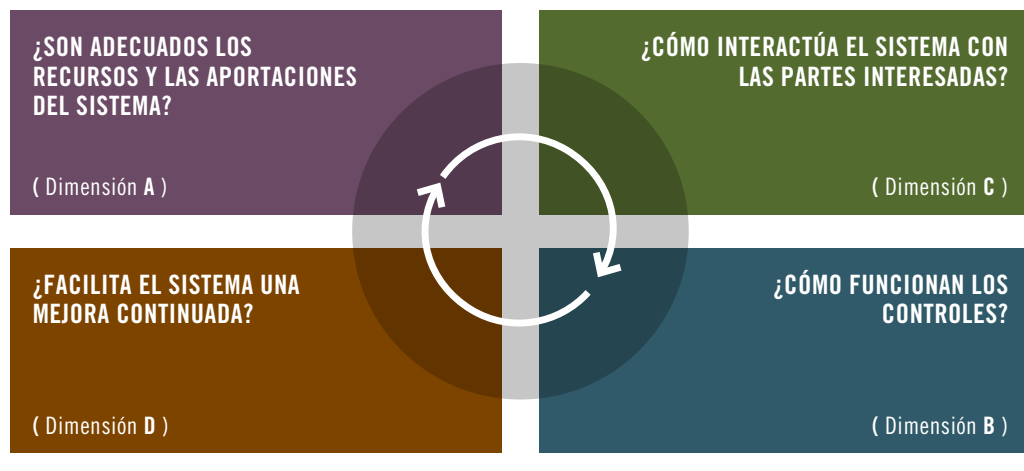
El instrumento se ha elaborado teniendo en cuenta las directrices pertinentes del Codex, explorando al mismo tiempo con mayor detalle distintos atributos de los sistemas nacionales de control de los alimentos, dado el carácter de las orientaciones de la FAO y la OMS y su flexibilidad frente a la función normativa del Codex Alimentarius. Hay que ver el instrumento como un mecanismo que sitúa las orientaciones del Codex en un contexto práctico, de manera que puede ayudar a los países en la aplicación de los textos del Codex, teniendo presentes sus situaciones nacionales. Se debe considerar que el instrumento brinda una oportunidad de promover los objetivos del Codex. Cuando es oportuno, el instrumento también se refiere a disposiciones específicas del Reglamento Sanitario Internacional (RSI) de 2005. En notas de pie de página figuran referencias a publicaciones de la FAO y la OMS que pueden permitir conocer más a fondo las operaciones de sistemas eficaces de control de los alimentos.

ESTRUCTURA DEL INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

La atención primordial de la evaluación se concentra en las autoridades competentes, su manera de trabajar y los resultados que pueden conseguir, así como en el marco favorable en el que actúan (por ejemplo, el contexto normativo y jurídico). La información recibida de las autoridades competentes se incorpora al sistema y se analiza en él con miras a obtener un marco global e integrado del sistema de control de los alimentos.

El instrumento tiene por objeto proporcionar un enfoque para el análisis del sistema nacional de control de los alimentos, no solo en cuanto a su dinámica “tradicional” (aportaciones, procedimientos y productos), sino también por lo que respecta a las interacciones que se producen dentro de sus procedimientos y a su capacidad para evolucionar y mejorar (véase la **Figura 1** *infra*). Por consiguiente, el instrumento se estructura como sigue:

FIGURA 1 LÓGICA ESTRUCTURAL DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS



El instrumento está estructurado en torno a cuatro **dimensiones** centrales, en las que se abordan las cuestiones planteadas más arriba. Estas se dividen en nueve **subdimensiones**, que su vez constan de un total de 25 **competencias** específicas de cada sistema, que se presentan en la **Figura 2**.

FIGURA 2 ESTRUCTURA DEL INSTRUMENTO FAO/OMS DE EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

DIMENSIONES	SUBDIMENSIONES	COMPETENCIAS DEL SISTEMA
A APORTACIONES Y RECURSOS	A.1 MARCOS NORMATIVO Y JURÍDICO	A.1.1 Proceso de redacción de políticas y textos legislativos
		A.1.2 Marco institucional
		A.1.3 Elementos de la legislación sobre el control de los alimentos
	A.2 INFRAESTRUCTURA Y FINANZAS	A.2.1 Recursos financieros
		A.2.2 Infraestructura y equipo
		A.2.3 Recursos analíticos
	A.3 RECURSOS HUMANOS	A.3.1 Cualificación del personal
		A.3.2 Fomento de la capacidad del personal
		A.3.3 Gestión y motivación del personal
B FUNCIONES DE CONTROL	B.1 ACTIVIDADES DE CONTROL RUTINARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	B.1.1 Controles internos
		B.1.2 Controles de las importaciones
		B.1.3 Controles de las exportaciones
	B.2 FUNCIONES DE SEGUIMIENTO, VIGILANCIA Y RESPUESTA	B.2.1 Programas de seguimiento en relación con la cadena alimentaria
		B.2.2 Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos
		B.2.3 Gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos
C INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS	C.1 PARTES INTERESADAS NACIONALES	C.1.1 Relaciones entre las autoridades competentes y el sector privado con respecto a las necesidades de capacitación
		C.1.2 Corrientes de información e integración de los empresarios del sector alimentario en la gestión del riesgo
		C.1.3 Corrientes de comunicación y participación de los consumidores
	C.2 PARTES INTERESADAS INTERNACIONALES	C.2.1 Interacciones entre las autoridades competentes a nivel internacional
		C.2.2 Participación de las autoridades competentes en Organizaciones Internacionales
D BASE CIENTÍFICA/DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO	D.1 BASE DE DATOS/RIESGOS	D.1.1 Acceso de las autoridades competentes a información científica y técnica actualizada
		D.1.2 Capacidad para recopilar y analizar datos con fines de análisis del riesgo
		D.1.3 Conocimiento y utilización por las autoridades competentes del marco de análisis del riesgo
	D.2 MEJORAMIENTO CONTINUO	D.2.1 Seguimiento de la actuación de las autoridades competentes y mejoramiento continuo
		D.2.2 Mecanismo para garantizar el examen de la información científica y técnica más reciente para el control de los alimentos

DIMENSIÓN A

APORTACIONES Y RECURSOS

Esta dimensión tiene por objeto cartografiar los elementos fundamentales para el funcionamiento del sistema. Dichos elementos van desde instrumentos jurídicos y normativos, en particular la manera de diseñar el sistema en la práctica (marco institucional) y de comunicarse y coordinarse con las distintas autoridades que contribuyen a sus operaciones, hasta el activo financiero, el equipo y la infraestructura (incluido el acceso a laboratorios) y los recursos humanos. Siempre resulta muy difícil dar respuestas directas acerca de la idoneidad (cualitativa y cuantitativa) de los recursos (humanos, financieros o materiales); por consiguiente, hemos abordado este aspecto mediante la verificación de la solidez de la relación lógica entre la planificación estratégica para alcanzar objetivos de política y aplicar requisitos jurídicos por una parte y los recursos disponibles por otra. Esta relación, que puede dar lugar a un bucle de retroinformación (ajuste de la estrategia y examen de las elecciones en materia de políticas, para reflejar las limitaciones de recursos que no se pueden evitar a corto plazo), es el hilo conductor de esta dimensión.

DIMENSIÓN B

FUNCIONES DE CONTROL

Esta dimensión abarca las principales funciones de control que han de desempeñar las autoridades competentes para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y hacer frente de manera apropiada a los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, los problemas de fraude, los riesgos que pueden surgir y las emergencias. Esta sección abarca tanto los controles en el sentido “clásico” del término – es decir, la inspección y otros tipos de supervisión de los empresarios del sector alimentario (ESA) que producen o importan con destino al consumo interno o a la exportación – como también otros enfoques relativos a los procedimientos de recopilación de información que contribuyen a un conocimiento mejor de la cadena alimentaria; aquí se incluyen los programas de recopilación de datos sobre productos alimenticios (mencionados en este contexto como programas de seguimiento) y sobre enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) (denominados en este contexto programas de vigilancia). También están comprendidos aquí los programas cuya finalidad es la gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, en los que se debe recurrir a todos los mecanismos de supervisión mencionados más arriba y a la información recopilada. Una dificultad que plantea esta dimensión está en distinguir distintas categorías de actividades con una orientación complementaria que puede llevar a cabo la misma dependencia (por ejemplo, la inspección de una categoría determinada de ESA y los programas de seguimiento de los peligros de los alimentos asociados típicamente con los productos obtenidos por dichos ESA).

DIMENSIÓN C

INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS

Si bien los órganos de reglamentación (la base normativa y jurídica respaldada por las funciones oficiales de control) suelen ser lo primero que viene a la mente al reflexionar acerca del sistema nacional de control de los alimentos, también es necesario tener presentes los componentes “no normativos” de ese sistema. Los procesos de interacciones constructivas, entre las autoridades competentes y los ESA, con los consumidores y con la comunidad internacional (en un entorno bilateral o multilateral), son muy importantes para que el sistema pueda ajustarse constantemente a las necesidades en evolución de las partes interesadas, tanto nacionales como internacionales, con el fin de inspirar confianza y mantenerlas bien informadas acerca de sus responsabilidades. Debido a su propio carácter, estos procesos están menos “codificados” en buenas prácticas que algunas actividades oficiales de control y dependerán en gran medida del contexto y las necesidades sociales. En consecuencia, los criterios de evaluación propuestos en la dimensión buscan orientarse lo más posible a los resultados, a fin de permitir la máxima flexibilidad para tener en cuenta estas circunstancias.

DIMENSIÓN D

BASE CIENTÍFICA/DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO

En esta dimensión se examinan las características necesarias para que el sistema adquiera solidez científica, incorpore principios de análisis del riesgo y se mantenga al tanto de las novedades e innovaciones científicas, a fin de mejorar sin interrupción. Los procesos examinados en esta dimensión utilizan la información generada por los controles oficiales, respaldan las interacciones con las partes interesadas, realizan aportaciones a la redacción o las mejoras de las políticas y la legislación y mejoran la orientación de las actividades de control de los alimentos. Reconocemos que aún se están elaborando buenas prácticas sobre estos asuntos y pueden faltar todavía diversas experiencias internacionales confirmadas, por ejemplo, sobre cuestiones relativas al seguimiento o la previsión de las prestaciones; por consiguiente, se trata ciertamente de sectores que habrá que elaborar ulteriormente en las próximas versiones de este instrumento.

ENFOQUE DE LAS EVALUACIONES

Las dimensiones descritas más arriba se fundamentan en las competencias del sistema. Aunque reconocemos que el carácter de estas puede variar, se pueden describir a grandes rasgos como características que debe tener el sistema para que pueda funcionar. Así pues, el análisis de las prestaciones de estas competencias es la piedra angular del proceso de evaluación. En realidad, la sección ejecutiva del informe gira en torno al análisis y la valoración de las prestaciones correspondientes a cada competencia. Por ejemplo, se ha elegido de manera consciente no agregar los resultados en el mismo plano de las dimensiones o de los sistemas.

El análisis de cada competencia se basa en una secuencia de **criterios de evaluación**. En este momento hay 162 criterios de evaluación en todo el instrumento. Se han preparado notas técnicas detalladas que han de contribuir a un entendimiento común de dichos criterios y respaldar su determinación de manera coherente.

En estas notas técnicas cada criterio está:

- > respaldado por *orientaciones* y por los elementos básicos que sustentan la calificación de los logros del criterio;
- > complementado por una *exposición de resultados*, que debe proporcionar la perspectiva pertinente para la apreciación del criterio;
- > ilustrado por ejemplos de *indicadores o fuentes de datos* que respaldan la identificación de las pruebas que sustentarían y documentarían la valoración que se hace.

Aunque el orden en el que se enumeran los criterios de evaluación tiene lógica, hay que reconocer también que en algunos casos, en función de la situación, dicho orden lógico puede verse alterado. Esto no influye en la calificación. Entre las competencias se pueden observar algunas superposiciones o repeticiones aparentes de criterios de evaluación. Son intencionadas, puesto que hay casos de complementariedad entre las competencias, y de esta manera se garantiza el análisis de aspectos básicos específicos desde distintas perspectivas.

En la medida de lo posible, los criterios de evaluación son unidimensionales, a menudo secuenciales (pero no necesariamente, como se ha explicado más arriba), y tomados en conjunto permiten conseguir de manera apropiada una competencia. En algunos casos, el análisis de determinados aspectos de competencias específicas está dividido en dos criterios de evaluación: uno es el “nivel básico” y el siguiente es un “nivel más avanzad”.² De esta manera se busca perfeccionar la medición de la mejora de algunos aspectos básicos que podría plantear problemas si se quiere mejorarlos

² Por ejemplo, en la competencia de “inspección nacional” el concepto de registro de los ESA se divide en dos criterios de evaluación, para medir la mejora de la cobertura de la cadena alimentaria (es decir, solamente hay un pequeño número de ESA registrados; o bien están registrados todos los ESA, incluidos los de producción primaria).

todos a la vez. Estos están señalados con una nota, ya que a primera vista podrían parecer repetitivos para el equipo de evaluación.

Si bien la FAO y la OMS consideran que la lista actual de criterios de evaluación debería seguir siendo relativamente uniforme, para respetar la integridad del enfoque de la evaluación, hay que señalar que en un pequeño número de casos algunos criterios podrían no ser aplicables a todas las situaciones (por ejemplo, los criterios relativos a las prestaciones del sistema en el marco del acuerdo de la Organización Internacional del Comercio (OMC) en los casos en los que el país no es miembro de dicha organización). También es posible que algunos países deseen que se añada un criterio para sus fines específicos, por ejemplo, en el marco del contexto nacional o regional.

Durante el proceso de evaluación – para cada criterio aplicable a su mandato – cada criterio de evaluación proporciona información detallada acerca de sus procedimientos, recursos, productos, actividades y resultados, según los casos. El equipo de evaluación debe agrupar esta información primaria procedente de las distintas autoridades competentes para cada criterio. Se pueden utilizar cuadros específicos (disponibles en formato MS Word con previa solicitud a la FAO) con el fin de garantizar que cada autoridad competente siga el mismo criterio a la hora de suministrar información, lo cual debería facilitar esta fase de integración. Para cada criterio de evaluación, el equipo decidirá si la situación en conjunto (es decir, en el plano del sistema y no de las autoridades competentes) es de:

- > **No conseguido**
- > **Parcialmente conseguido**
- > **Conseguido**

Hay que reconocer que el valor de “parcialmente conseguido” abarcará distintas situaciones, por ejemplo, que una autoridad competente obtenga un buen resultado respecto a un criterio de evaluación, pero no otras que deberían desempeñar una función a ese respecto; o bien que todas las autoridades competentes obtengan buenos resultados individualmente, pero no haya coherencia y complementariedad cuando deberían existir.

Las valoraciones cualitativas de la situación están codificadas de tal manera que se traducen en grados de logros (es decir, “puntuación”) para cada competencia en el plano del sistema (es decir, no en el plano de las autoridades competentes). Mediante cuadros codificados (disponibles en formato MS Word con previa solicitud a la FAO), es posible derivar una puntuación global del logro para cada competencia agregando los resultados correspondientes a cada criterio de evaluación. Con la calificación de “No conseguido” se obtiene un “0”; “Parcialmente conseguido” da un “1”; y “Totalmente conseguido” da un “4”. Estos resultados en el plano de los criterios de evaluación se suman y se expresan como porcentaje de la puntuación total conseguida que se puede alcanzar para la competencia. La diferencia de la puntuación obtenida entre “parcialmente conseguido” (1) y “totalmente conseguido” (4) se basa

en el reconocimiento de que un desafío importante está en llegar a una situación verdaderamente armonizada entre las autoridades competentes; esto confiere valor a la inversión con miras a un enfoque de sistemas, en contraposición a la yuxtaposición de tareas aisladas. Del mismo modo, cuando en los criterios se considera un plan (o una estrategia, o cualquier otro resultado) **nacional**, se ha de interpretar también en el sentido de que hay que conceder importancia a la **integración nacional** de los enfoques de cada autoridad competente pertinente.

Hay que señalar que las puntuaciones se establecen para facilitar:

- > un examen rápido de las principales áreas con debilidades y fortalezas; y
- > el rastreo de los cambios y/o los progresos del seguimiento a lo largo del tiempo.

Si bien las calificaciones o puntuaciones son útiles como información aislada para respaldar la comunicación con las partes interesadas no técnicas, una parte fundamental del proceso de evaluación es el análisis descriptivo, que facilita la asignación de la calificación y las puntuaciones, lo cual también es útil para conocer qué medidas se pueden aplicar en apoyo de los progresos.

Como parte de las orientaciones se incluye también un glosario.

Al realizar el examen global de las diferentes contribuciones de las autoridades competentes a las distintas competencias, son importantes los siguientes elementos:

- > La validez de la información en la que se basa la evaluación se ha verificado. El instrumento suministra información acerca de los datos que se buscan y los resultados que se han de medir. Aunque la lista de indicadores y fuentes de pruebas es indicativa y abierta, ha de prestar un apoyo ulterior al análisis de la validez de la información suministrada. El equipo de evaluación no debe subestimar este paso, aunque hay que reconocer que se pide un esfuerzo considerable a las autoridades competentes que proporcionan los datos primarios. Es importante señalar que la calidad de la evaluación depende totalmente de la exactitud y la calidad de la información primaria facilitada por cada autoridad competente. Por consiguiente, la plena participación de todas las autoridades, así como su confianza en el proceso, es fundamental para el éxito de la evaluación. Hay que esforzarse por garantizar que las pruebas primarias presentadas por las autoridades competentes sean pertinentes, suficientes, actuales y auténticas.
- > La fiabilidad está garantizada; tiene que haber coherencia en la interpretación de los datos. Esto guarda relación con la competencia técnica y la independencia del equipo de evaluación. Si bien el instrumento proporciona información, en la medida de lo posible, para permitir una autoevaluación por los países, no es un sustitutivo de la propia competencia e independencia del equipo de evaluación. Así pues, en algunos casos los países podrían optar por una combinación de conocimientos prácticos internos y externos.

- > La flexibilidad del equipo de evaluación es la apropiada. Como se ha señalado, los indicadores y las fuentes de pruebas se deben interpretar en la mayoría de los casos de manera flexible, en función de la situación y el contexto nacionales. Tienen fines de ilustración y la lista no está cerrada en absoluto. Las propias orientaciones no están redactadas de manera prescriptiva, y se facilita la exposición de los resultados para indicar la “perspectiva” desde la que se debe recopilar y analizar la información.
- > La equidad está protegida. Al igual que en todos los procedimientos con partes interesadas múltiples, algunos podrían tener el temor de que otros utilizaran indebidamente el proceso de evaluación para conseguir un poder o influencia indebidos, llevándolos así a “retirarse”, oficialmente o no, del proceso. Aquí radica la importancia de hallar un mecanismo que garantice la supervisión de las distintas partes, ya que el control de los alimentos siempre es multisectorial. Esto llevará a algunos países a decidir realizar dichas evaluaciones con una parte externa, como la FAO o la OMS.

El instrumento se ha concebido para la evaluación del sistema nacional de control de los alimentos considerado en conjunto. Por lo tanto, la utilización parcial del instrumento para evaluar específicamente algunas funciones básicas (como los controles de las importaciones o los controles internos) no es sencilla y requiere una orientación concreta. Esta se elaborará en forma de una nueva publicación, basada en ensayos y pruebas piloto específicos.



GLOSARIO DE TÉRMINOS

Alimento. Se entiende por alimento toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Análisis. Proceso destinado a examinar las características especificadas de una muestra.

CXG 83-2013

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP). Un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

CXC 1-1969

Análisis de riesgos. Proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Aprobación. Véase *Registro*.

Aprobación oficial de operaciones relacionadas con los alimentos [B.1.1.3]. Puede tener una denominación diferente en los distintos países (por ejemplo, concesión de licencias, aprobación, etc.).

Definición propia

Auditoría. Examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si unas actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos.

CXG 20-1995

Autoridad(es) competente(s). Se entiende la organización u organismo(s) gubernamental oficial con jurisdicción en la materia.

CXG 71-2009

Autorización. Véase *Registro*.

Autorización previa [B.1.2.7]. Procedimiento impuesto por el gobierno que se basa en la información sobre la verificación del producto (por ejemplo, detalles del procedimiento de muestreo, resultados analíticos) que se ha de facilitar a las autoridades competentes antes de la llegada del lote a la frontera. En los controles de los alimentos importados se especifica qué información se requiere y quién tiene la responsabilidad de proporcionarla (es decir, el país exportador, una tercera parte independiente reconocida o el importador). La autoridad competente puede adoptar la decisión sobre la aceptación del lote antes de su expedición efectiva, reduciendo así al mínimo el deterioro de un producto perecedero.

Definición propia

Basado en el riesgo. Se entiende centrado en una estimación de la probabilidad y gravedad de un efecto perjudicial que ocurre en los consumidores, y proporcional a esta estimación.

CXG 71-2009

Buenas Prácticas Agrícolas en el Uso de Plaguicidas (BPA). Todo uso inocuo autorizado a nivel nacional, en las condiciones existentes, de los plaguicidas necesarios para un control eficaz y fiable de las plagas. Comprende una gama de niveles de aplicación de plaguicidas hasta la concentración de uso autorizado más elevada, de forma que quede la concentración mínima posible del residuo. Los usos inocuos autorizados se determinan a nivel nacional y prevén usos registrados o recomendados en el país que tienen en cuenta las consideraciones de salud pública y profesional, y la seguridad del medio ambiente. Las condiciones existentes comprenden cualquier fase de la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos para consumo humano y piensos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Buenas prácticas de higiene (BPH). Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

CXC 58-2005

Caracterización del peligro. Evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la naturaleza de los efectos nocivos para la salud relacionados con agentes biológicos, químicos y físicos que pueden estar presentes en los alimentos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Caracterización del riesgo. Estimación cualitativa y/o cuantitativa, incluidas las incertidumbres concomitantes, de la probabilidad de que se produzca un efecto nocivo, conocido o potencial, y de su gravedad para la salud de una determinada población, basada en la determinación del peligro, su caracterización y la evaluación de la exposición.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Centro Nacional de Enlace para el RSI. Centro nacional, designado por cada Estado Parte, con el que se podrá establecer contacto en todo momento para recibir las comunicaciones de los puntos de contacto de la OMS para el RSI previstos en el Reglamento.

OMS, 2008d

Certificación. Procedimiento mediante el cual los organismos oficiales de certificación o las autoridades oficiales reconocidas garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos sean conformes a los requisitos. La certificación de alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección, como por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos terminados.

CXG 20-1995

Certificados. Son los documentos en formato electrónico o impresos en papel que describen y hacen constar las características del envío de alimentos destinados al comercio internacional.

CXG 38-2001

Certificados oficiales. Certificados expedidos por la autoridad competente del país exportador, o bajo el control de la misma, incluyendo un organismo de certificación reconocido por la autoridad competente para expedir dichos certificados. Los certificados se suelen expedir para dar garantías con respecto al cumplimiento de uno o varios requisitos jurídicos solicitados por el país importador.

Basado en: CXG 38-2001

Comercio al por menor. Manipulación o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final; se incluyen las terminales de distribución, las actividades de restauración colectiva, los comedores de empresa, los servicios de restauración de instituciones, los restaurantes y otros servicios alimentarios similares, las tiendas, los centros de distribución de los supermercados y los puntos de venta al público al por mayor.

Reglamento (CE) n°178/2002 de la Unión Europea

Comunicación de riesgos. Intercambio interactivo de información y opiniones a lo largo de todo el proceso de análisis de riesgos sobre los riesgos, los factores relacionados con los riesgos y las percepciones de los riesgos, entre las personas encargadas de la evaluación de los riesgos, las encargadas de la gestión de riesgos, los consumidores, la industria, la comunidad académica y otras partes interesadas, comprendida la explicación de los resultados de la evaluación de los riesgos y de los fundamentos de las decisiones relacionadas con la gestión de los riesgos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Concesión de licencias. Véase *Registro*.

Contaminación. La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

CXC 1-1969

Contaminante. Se entiende por contaminante cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento o pienso para animales productores de alimentos, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o pienso o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Control. Toda forma de control que efectúe la autoridad competente o la Comunidad para verificar el cumplimiento de la legislación sobre piensos y alimentos (y las normas relativas a la salud animal).

Reglamento (CE) n° 882/2004 de la Unión Europea

Control de identidad. Inspección visual para comprobar que el contenido y el etiquetado de una partida, incluidas las marcas o marchamos en los animales, los precintos y los medios de transporte, se corresponden con la información facilitada en los certificados oficiales, las atestaciones oficiales y otros documentos que la acompañen.

Reglamento (UE) 2017/625 de la Unión Europea

Control de los alimentos. Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr el cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

FAO y OMS, 2003

Control documental. Examen de los certificados oficiales, las atestaciones oficiales y otros documentos, incluidos los documentos de carácter mercantil, que han de acompañar la partida con arreglo a la legislación del país en materia de piensos o alimentos.

Definición propia

Control oficial. Toda forma de control efectuado por la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación alimentaria, así como las normas relativas a la sanidad y el bienestar de los animales.

Definición propia

Cumplimiento y observancia. Serie de controles, procedimientos u otras intervenciones realizados por una autoridad competente o un tercero en su nombre al supervisar o verificar el cumplimiento de los requisitos oficiales por los empresarios del sector alimentario, incluido, sin limitarse a ello, el fomento de medidas correctoras para lograr el cumplimiento.

Definición propia

Determinación del peligro. Determinación de los agentes biológicos, químicos y físicos que pueden causar efectos nocivos para la salud y que pueden estar presentes en un determinado alimento o grupo de alimentos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Efecto adverso para la salud. Un resultado no deseable o no querido en las personas.

CXG 77- 2011

Emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos. Una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente identifica un riesgo aun no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública vinculada al consumo de alimentos y que requiere medidas urgentes.

CXG 19-1995

Empresa alimentaria. Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Definición propia

Empresario del sector alimentario (ESA). Persona o empresa que lleva a cabo actividades, ya sean con fines lucrativos o no, relacionadas con alguna de las etapas de la cadena alimentaria.

FAO y OMS, 2012

Equivalencia (equivalente). Posibilidad de que diferentes sistemas de inspección y certificación permitan alcanzar los mismos objetivos.

CXG 26-1997

ESA menos arraigados [C.1.1.2]. Puede ser cualquier actividad comercial, desde el vendedor callejero hasta el pequeño comerciante o una empresa en sus comienzos con personal de escasa experiencia.

Definición propia

ESA principal [B.1.1.1]. El país puede definir el término principal en función de sus necesidades. El criterio para determinar lo que constituye un ESA “principal” será único para las circunstancias del país y debe estar especificado y documentado.

Definición propia

Estimación del riesgo. Estimación cualitativa y/o cuantitativa del riesgo, resultante de la caracterización del mismo.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Etiqueta. Cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

CXS 1-1985

Etiquetado. Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

CXS 1-1985

Emergencia de salud pública de importancia internacional. Evento extraordinario que, de conformidad con el presente Reglamento, se ha determinado que:

- i) constituye un riesgo para la salud pública de otros Estados a causa de la propagación internacional de una enfermedad, y
- ii) podría exigir una respuesta internacional coordinada.

OMS, 2008a

Evaluación cualitativa del riesgo. Una evaluación de riesgos basada en datos que, a pesar de no constituir una base suficiente para cálculos numéricos del riesgo, permiten, si se cuenta con un conocimiento previo de expertos y una identificación de las incertidumbres que conllevan, establecer una clasificación de los riesgos según su gravedad o separarlos en categorías descriptivas.

CXG 30-1999

Evaluación cuantitativa del riesgo. Una evaluación del riesgo que ofrece expresiones numéricas del mismo, así como una indicación de la incertidumbre que conlleva.

CXG 30-1999

Evaluación de riesgos. Evaluación de los posibles efectos perjudiciales para la salud pública derivados, por ejemplo, de la presencia de aditivos, contaminantes, residuos, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios. Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Funcionarios de certificación. Son los funcionarios autorizados o reconocidos por la autoridad competente del país exportador para completar y expedir certificados oficiales.

CXG 38-2001

Garantía de la calidad. Todas las actividades planificadas y sistemáticas que se realizan en el marco del sistema de calidad y que se han demostrado necesarias con el fin de dar suficientes seguridades de que una entidad cumplirá los requisitos de calidad.

CXC 58-2005

Gestión de riesgos. Proceso distinto de la evaluación de riesgos que consiste en ponderar las distintas opciones normativas, en consulta con todas las partes interesadas y teniendo en cuenta la evaluación de riesgos y otros factores relacionados con la protección de la salud de los consumidores y la promoción de prácticas comerciales equitativas y, si fuera necesario, en seleccionar las posibles medidas de prevención y control apropiadas.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Higiene de los alimentos. Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Indicador. Variable o factor cuantitativo o cualitativo que proporciona un medio sencillo y fiable para medir logros, reflejar los cambios vinculados a las actividades o ayudar a evaluar las prestaciones de un programa o sistema.

CXG 91-2017

Inocuidad de los alimentos. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

CXC 1-1969

Inspección. Examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de las materias primas alimenticias, su elaboración y su distribución, en el que se incluyan ensayos durante el proceso y pruebas del producto terminado, con el fin de comprobar que los productos se ajustan a los requisitos.

CXG 20-1995

Instalación. Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

CXC 1-1969

Legislación alimentaria. Leyes, reglamentos y otros instrumentos jurídicamente vinculantes promulgados por las autoridades públicas en relación con los productos alimenticios en general, y con la inocuidad de los alimentos en particular, y que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para unas prácticas comerciales leales. Se aplica a cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos, así como de piensos producidos para alimentar a los animales destinados a la producción de alimentos o suministrados a dichos animales.

Definición propia basada en: CXG 26-1997

Límite máximo para residuos de plaguicida (LMR). Concentración máxima de residuos de un plaguicida (expresada en mg/kg) para la que la Comisión del Codex Alimentarius recomienda que se permita legalmente su uso en la superficie o la parte interna de productos alimenticios para consumo humano y de piensos. Los LMR se basan en datos de BPA y tienen por objeto lograr que los alimentos derivados de productos básicos que se ajustan a los respectivos LMR sean toxicológicamente aceptables.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Lote: Cantidad de un producto alimenticio entregado en un momento determinado, del cual el funcionario encargado del muestreo sabe o supone que tiene características uniformes, como por ejemplo origen, productor, variedad, envasador, tipo de envasado, marcas, consignador, etc. Un lote sospechoso es aquel del que, por cualquier motivo, se sospecha

que contiene residuos excesivos. Un lote no sospechoso es aquel del que no hay motivos para sospechar que pudiera contener residuos excesivos.

Notas:

- (a) Cuando una remesa está constituida por lotes respecto de los cuales pueda determinarse que proceden de diferentes productores, etc., cada lote se considerará por separado.
- (b) Una remesa puede estar constituida por uno o más lotes.
A consignment may consist of one or more lots.
- (c) Cuando no puedan establecerse con claridad las dimensiones o límites de cada lote en una remesa de gran envergadura, cada uno de los vagones, camiones, compartimentos de barcos, etc., que constituyan una serie podrá considerarse un lote independiente.
- (d) Un lote puede estar mezclado, por ejemplo, a causa de los procesos de clasificación o fabricación.

CXG 33-1999

Marco de categorización de los riesgos [B.1.1.5]. Instrumento de apoyo que permite calificar y documentar las distintas categorías de riesgos que se han identificado y posteriormente incorporar a los ESA registrados a un programa de inspección basado en el riesgo.

Definición propia

Marco de categorización del riesgo de los ESA [D.1.3.4]. Instrumento que ayuda a las autoridades competentes a clasificar los ESA y los sectores alimentarios en función de los riesgos potenciales.

Definición propia

Medicamento veterinario. Cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, tales como el ganado para producción de carne o leche, las aves de corral, peces o abejas, tanto con fines terapéuticos como profilácticos o de diagnóstico, o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Medida de control. Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

CXC 1-1969

Medida sanitaria y fitosanitaria (MSF). Toda medida aplicada:

- a) para proteger la salud y la vida de los animales o para preservar los vegetales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas, enfermedades y organismos patógenos o portadores de enfermedades;
- b) para proteger la vida y la salud de las personas y de los animales en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de la presencia de aditivos, contaminantes, toxinas u organismos patógenos en los productos alimenticios, las bebidas o los piensos;

c) para proteger la vida y la salud de las personas en el territorio del Miembro de los riesgos resultantes de enfermedades propagadas por animales, vegetales o productos de ellos derivados, o de la entrada, radicación o propagación de plagas; o

d) para prevenir o limitar otros perjuicios en el territorio del Miembro resultantes de la entrada, radicación o propagación de plagas.

Las medidas sanitarias o fitosanitarias comprenden todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: criterios relativos al producto final; procesos y métodos de producción; procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones pertinentes asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje y etiquetado directamente relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

OMC, 1995

Muestra. Una o más unidades seleccionadas entre una población de unidades, o una porción de material seleccionada entre una cantidad mayor de material.

CXG 33-1999

Muestreo insesgado. Muestreo aleatorio de poblaciones específicas para proporcionar información acerca de la presencia de residuos fuera de cumplimiento, normalmente en períodos anuales, y correspondiente al ámbito nacional. Los compuestos seleccionados para el muestreo insesgado por lo general están basados en perfiles de riesgos y en la disponibilidad de métodos de análisis aptos para fines reglamentarios. Los resultados del muestreo insesgado son una medida de la eficacia e idoneidad de los controles y las prácticas dentro de un segmento más amplio del sistema de producción.

CXG 71-2009

Muestreo para análisis. Toma de muestras de piensos o alimentos o de cualquier otra sustancia (incluso a partir del entorno ambiental) relacionada con la producción, transformación y distribución de piensos o alimentos o con la salud de los animales, a fin de verificar, mediante análisis, si se cumple la legislación sobre piensos y alimentos o las normas en materia de salud animal.

Reglamento (CE) n° 882/2004 de la Unión Europea

Nivel adecuado de protección sanitaria o fitosanitaria. Nivel de protección que estime adecuado el Miembro que establezca la medida sanitaria o fitosanitaria para proteger la vida o la salud de las personas y de los animales o para preservar los vegetales en su territorio.

OMC, 1995

Notificación [B.1.2.6]. Información sobre los alimentos importados que se proporciona a la autoridad competente al llegar estos al país importador o en un plazo de 48 horas desde su llegada.

Definición propia

Notificación previa [B.1.2.6]. Suministro de información a las autoridades competentes sobre los alimentos que se van a importar antes de su llegada al país importador.

Definición propia

Opción de gestión del riesgo (OGR). Medida específica que se podría aplicar para mitigar el riesgo en distintos puntos de control a lo largo de una cadena que comprende desde la producción hasta el consumo de los alimentos.

CXG 77- 2011

Organismos de certificación. Son organismos de certificación oficiales y organismos de certificación oficialmente reconocidos.

CXG 38-2001

Patógeno transmitido por los alimentos. Un patógeno presente en los alimentos que puede causar enfermedad o afecciones a los seres humanos por el consumo de alimentos contaminados con dicho patógeno y/o los productos biológicos del mismo.

CXG 77- 2011

Peligro. Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

A efectos del criterio B.2.2:

Factor que tiene la posibilidad de causar efectos adversos para la salud en las poblaciones expuestas.

OMS, 2012

Perfil del riesgo. Descripción del problema de inocuidad alimentaria y de su contexto.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Pienso (alimento para animales). Todo material simple o compuesto, a ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

CXC 54-2004

Plaguicida. Cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales, o que pueda administrarse a los animales para combatir ectoparásitos. El término incluye las sustancias destinadas a utilizarse como reguladores del crecimiento de las plantas, defoliantes, desecantes, agentes para reducir la densidad de fruta o inhibidores de la germinación, y las sustancias aplicadas a los cultivos antes o después de la cosecha para proteger el producto contra el deterioro durante el almacenamiento y transporte. El término excluye normalmente los fertilizantes, nutrientes de origen vegetal o animal, aditivos alimentarios y medicamentos veterinarios.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Plan de control. Descripción elaborada por las autoridades competentes que contiene información sobre la estructura y la organización del sistema de control oficial y de su funcionamiento, así como de la planificación detallada de los controles oficiales que han de efectuarse, a lo largo de un período de tiempo.

Reglamento (UE) 2017/625 de la Unión Europea

Plan de seguimiento [B.2.1]. Documento en el que se especifican la estrategia, la finalidad y el ámbito del muestreo, así como todos los preparativos prácticos que permiten obtener resultados válidos a efectos de seguimiento. Los planes de seguimiento se pueden orientar hacia productos alimenticios nacionales, así como a productos importados o exportados. Esto dependerá del objetivo del plan de seguimiento: en los productos exportados, se puede hacer a petición del país importador; en los productos alimenticios nacionales e importados, se puede hacer a fin de respaldar la evaluación de la exposición a determinados peligros para la inocuidad de los alimentos. En función de cómo se conciben, los planes de seguimiento también pueden incluir resultados de los controles realizados por los propios ESA.

Definición propia

Política de evaluación de riesgos. Directrices documentadas sobre la selección de las opciones y los dictámenes conexos para su aplicación en los puntos apropiados de adopción de decisiones en la evaluación de riesgos, a fin de que se mantenga la integridad científica del proceso.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Producción primaria. Producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarcará también la caza y la pesca y la recolección de productos silvestres.

Reglamento (CE) n°178/2002 de la Unión Europea

Productos sin transformar. Productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Reglamento (CE) n° 852/2004 de la Unión Europea

Programa de seguimiento (nacional) [B.2.1]. A efectos del instrumento, un programa nacional de seguimiento es un documento unificado que reúne varios planes de seguimiento complementarios para garantizar de manera coherente una información exhaustiva sobre la presencia y/o los niveles de una serie de peligros prioritarios a escala nacional.

Definición propia

Pruebas científicas. Información que ofrece pruebas basadas en los métodos establecidos y aceptados de la ciencia.

OMS, 2005

Rastreabilidad (rastreo de los productos). Capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Registro [B.1.1.1]. Incluye la concesión de la licencia, la autorización, la aprobación, la notificación o cualquier procedimiento que vincule oficialmente a los ESA con la autoridad competente.

Definición propia

Residuo de plaguicida. Cualquier sustancia especificada presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencia del uso de un plaguicida. El término incluye cualquier derivado de un plaguicida, tales como productos de conversión, metabolitos y productos de reacción, y las impurezas consideradas de importancia toxicológica.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

Resistencia a los antimicrobianos (RAM). Capacidad de un microorganismo para multiplicarse o persistir en presencia de una mayor cantidad de agente antimicrobiano con relación al homólogo susceptible de la misma especie.

CXG 77- 2011

Respuesta a la emergencia vinculada a la inocuidad de los alimentos. Un proceso mediante el cual se evalúan los riesgos, se toman decisiones para la gestión de riesgos y se comunican dichos riesgos frente a limitaciones de tiempo y, posiblemente, datos y conocimientos incompletos.

CXG 19-1995

Resultado [D.2.1.2]. Efectos previstos que contribuyen a lograr los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos. Los resultados pueden clasificarse en distintos niveles, tales como máximo, alto, intermedio, preliminar o inicial.

CXG 91-2017

Retirada [A.1.3.1]. Véase *retirada de alimentos*

Retirada de alimentos (o retiro de alimentos) [A.1.3.1]. Acción de retirar alimentos del mercado en cualquier fase de la cadena alimentaria, incluidos los alimentos que ya están en posesión de los consumidores.

[Nota sobre terminología: El término “withdrawal” (retirada) se utiliza en general en relación con la acción de retirar alimentos. Sin embargo, el sentido del término varía significativamente entre los diferentes países e idiomas. Por ejemplo, algunos países utilizan el término “withdrawal” para indicar la recuperación de un producto alimenticio que no había llegado a los consumidores, mientras que otros países utilizan el mismo término para indicar la recuperación de un producto alimenticio por motivos no relacionados con la inocuidad (por ejemplo, la calidad). Además, otros países lo utilizan para indicar la recuperación de un producto alimenticio por los empresarios del sector alimentario, a diferencia de una acción adoptada por la autoridad nacional. A efectos del presente Instrumento, “withdrawal” tiene el mismo significado, es decir, retirada de alimentos.]

FAO y OMS, 2012

Riesgo. Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

FAO y OMS, 2019 - Manual de procedimiento del Codex

A efectos del criterio B.2.2:

Probabilidad de que se produzca un episodio adverso durante un período establecido y la probable magnitud de sus consecuencias.

OMS, 2012

Seguimiento [B.2.1]. Muestreo, tratamiento y análisis de muestras basado en estadísticas para obtener información sobre la presencia y las concentraciones de residuos de productos químicos o peligros microbiológicos en poblaciones de muestra previamente definidas. En general, el objetivo de los programas de seguimiento no es la adopción de medidas coercitivas directas. El seguimiento es particularmente útil para identificar tendencias cuando el muestreo no está sesgado y es aleatorio. Los estudios de la dieta total son un ejemplo de programas de seguimiento de productos químicos.

Basado en: FAO y OMS, 2009

A efectos del criterio B.2.2:

Rastreo sistemático y continuo de la realización de las actividades de vigilancia previstas y de las prestaciones globales del sistema de vigilancia y respuesta.

OMS, 2006

Seguimiento de las prestaciones. Un proceso continuo o permanente de recolección y análisis de datos para comparar en qué medida se logran los objetivos y resultados establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos.

CXG 91-2017

Sistema de control. Sistema del que forman parte las autoridades competentes y los recursos, estructuras, disposiciones y procedimientos establecidos en un Estado miembro para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de conformidad con las normas relativas a la inocuidad de los alimentos del país.

Basado en: Reglamento (UE) 2017/625 de la Unión Europea

Sistema de control de la inocuidad de los alimentos. Combinación de medidas de control que, en su conjunto, asegura que el alimento sea inocuo para su uso previsto.

CXG 69-2008

Sistema nacional de control de los alimentos. Integración de enfoques normativos obligatorios (es decir, actividades oficiales de control de los alimentos) con estrategias preventivas y educativas que protejan toda la cadena alimentaria (con inclusión de la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución), garanticen que los alimentos sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley.

Basado en: FAO y OMS, 2003

Transformación. Cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

Reglamento (CE) n° 852/2004 de la Unión Europea

Tránsito. Los alimentos destinados a un país pueden tener que “transitar” o viajar a través de otro, pero nunca se importan ni se ponen a la venta en el país de tránsito. El país de tránsito puede establecer requisitos específicos (a menudo relacionados con la sanidad animal o la protección fitosanitaria) y puede exigir un certificado de tránsito.

FAO, 2017

Transparente. Característica de un proceso cuya justificación, lógica de desarrollo, limitaciones, supuestos, juicios de valor, decisiones, limitaciones e incertidumbres de la determinación alcanzada están explícitamente expresadas, documentadas y accesibles para su revisión.

CXG 30-1999

Validación. Obtención de pruebas que demuestren que una medida de control o combinación de medidas de control, si se aplica debidamente, es capaz de controlar el peligro con un resultado especificado.

CXG 69-2008

Verificación. Actividades desempeñadas por la autoridad competente y/o el organismo competente para determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

CXC 58-2005

Vigilancia. Compilación, comparación y análisis de información de forma sistemática y continua en relación con la inocuidad de los alimentos y su difusión oportuna con fines de evaluación y para dar la respuesta que sea procedente.

Basado en:

OMS, 2008d

OIE - Glosario para la aplicación del Código Terrestre

Withdrawal. Véase *Retirada de alimentos*.

GLOSARIO DE TÉRMINOS QUE DE MANERA ESPECÍFICA PERTENECEN A LA VIGILANCIA DE LA SALUD PÚBLICA

(utilizados sobre todo en el criterio B.2.2 u otros criterios de evaluación conexos)

Agente. Factor, por ejemplo, un microorganismo, sustancia química o radiación, cuya presencia o excesiva presencia es esencial para la aparición de una enfermedad.

Adaptado de Porta, 2014

Brote de una enfermedad transmitida por los alimentos. Para las enfermedades comunes (como la salmonelosis), la aparición de dos o más casos debida a la ingestión del mismo alimento. Para las enfermedades raras, por ejemplo, el botulismo, un solo caso se puede considerar un brote.

OMS, 2008b

Cadena alimentaria. Serie de procesos por los que pasa el alimento; comprende la producción primaria (incluidos los piensos, las prácticas agrícolas y las condiciones ambientales), el diseño, elaboración, transporte, almacenamiento, distribución, comercialización, preparación y consumo del producto.

CXG 63-2007

Caso. Persona que se ajusta a la definición, con fines de vigilancia o durante la investigación de un brote.

OMS, 2017

Coordinador. Persona nombrada como punto de contacto para una actividad o procedimiento.

OMS, 2017

Definición de un caso. Una serie de criterios (no necesariamente de diagnóstico) que debe cumplir una persona para poder identificarla como afectada por una enfermedad o condición. Las definiciones de casos se pueden basar en criterios geográficos, clínicos, de laboratorio o una combinación de clínicos y de laboratorio.

Porta, 2014

Enfermedad de declaración obligatoria. Enfermedad que, debido a su importancia para la salud pública, cuando se hace el diagnóstico se debe notificar a la autoridad correspondiente en virtud de la legislación o un decreto, en la jurisdicción pertinente.

Porta, 2014

Enfermedad transmitida por los alimentos. Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico producida por el consumo de alimentos.

OMS, 2008b

Epidemiología analítica. Estudio de relaciones causales hipotéticas para establecer deducciones causales. El estudio analítico se suele concentrar en la identificación o medición de los efectos de factores de riesgo o los efectos en la salud de exposiciones o intervenciones específicas. Esto contrasta con los estudios descriptivos, en los que no se someten a prueba las hipótesis causales. Los estudios de cohortes y los estudios de casos y testigos son ejemplos de estudios epidemiológicos analíticos.

Porta, 2014

Equipo de respuesta ante un brote. Equipo de personas encargadas de investigar y controlar el brote.

OMS, 2017

Especificidad. Proporción de personas sin la enfermedad en una población que el sistema de vigilancia considera que están libres de ella. Un sistema de vigilancia con una especificidad baja registraría falsos brotes, con el consiguiente despilfarro de recursos para su investigación.

OMS, 2006a

Estudios especiales. Estudios selectivos de salud pública concebidos para dar respuesta a preguntas específicas relativas a las enfermedades transmitidas por los alimentos, por ejemplo, estudios de la dieta total, estudios de la carga de morbilidad, estudios de la atribución de fuentes.

OMS, 2017

Evaluación. Valoración periódica de la pertinencia, eficacia y repercusión de las actividades en relación con los objetivos de los sistemas de vigilancia y respuesta.

OMS, 2006a

Evaluación del peligro. Identificación del peligro (o peligros potenciales) que provoca un episodio de una enfermedad transmitida por los alimentos y de los efectos adversos para la salud conexos.

OMS, 2012

Evaluación rápida de los riesgos. Proceso sistemático de recopilación de información, evaluación y documentación que determina el nivel de riesgo de un evento para la salud humana. La evaluación rápida de los riesgos incluye tres componentes: evaluación del peligro, evaluación de la exposición y evaluación del contexto. La evaluación rápida de los riesgos proporciona la base para orientar la acción destinada a gestionar y reducir las consecuencias negativas de los eventos agudos de salud pública.

OMS, 2014

Evento. Manifestación de una enfermedad o un suceso potencialmente patógeno. Los eventos pueden estar relacionados con infecciones, zoonosis, brechas en la inocuidad de los alimentos o contaminación química, radiológica o nuclear, y la propagación puede ser a través de personas, vectores, animales, productos, alimentos o el ambiente.

OMS, 2014

Evento agudo de salud pública. Evento que constituye una amenaza inmediata para la salud humana y requiere la adopción inmediata de medidas; es decir, la ejecución de medidas de control o preventivas para proteger la salud pública. El término incluye eventos que aún no han provocado enfermedad en humanos pero que tienen potencial para hacerlo a través de la exposición de los humanos a alimentos, agua, animales, productos elaborados o ambientes infectados o contaminados, o como consecuencia directa o indirecta de fenómenos naturales, conflictos u otros daños a la infraestructura esencial.

OMS, 2014

Evento transmitido por los alimentos. Cualquier evento relacionado con la aparición de una enfermedad en personas causada por alimentos contaminados (por ejemplo, un brote de salmonelosis producido por huevos manipulados de manera incorrecta) o que tiene potencial para exponer a las personas a peligros conocidos o sospechados mediante los alimentos (por ejemplo, contaminación accidental o deliberada de alimentos con productos químicos).

Adaptado de OMS, 2008c

Respuesta. Acción de salud pública (por ejemplo, seguimiento del evento, información al público, investigación sobre el terreno y aplicación de cualquier medida de control o mitigación) a raíz de la detección de un riesgo para la salud pública.

OMS, 2014

Riesgo. Probabilidad de que se produzca un evento adverso durante un período especificado de tiempo y probable magnitud de sus consecuencias.

OMS, 2012

Seguimiento. Seguimiento sistemático y continuo de la ejecución de las actividades de vigilancia planificadas y de las prestaciones generales de los sistemas de vigilancia y respuesta.

OMS, 2006a

Sensibilidad. Proporción de casos reales que se detectan y notifican en una población mediante el sistema de vigilancia.

OMS, 2006a

Síndrome. Grupo de signos y síntomas clínicos que se presentan juntos sistemáticamente, o condición que se caracteriza por un conjunto de signos y síntomas clínicos asociados.

OMS, 2012

Sistema de vigilancia y repuesta. Infraestructura, personal y procedimientos existentes utilizados para la vigilancia de las enfermedades transmisibles y la respuesta a ellas.

OMS, 2017

Vigilancia basada en el laboratorio. Forma de vigilancia basada en indicadores de casos que se han confirmado mediante una prueba de laboratorio. Los laboratorios que realizan las pruebas notifican los resultados al sistema de vigilancia, así como a los médicos que las solicitaron.

OMS, 2017

Vigilancia basada en eventos. Recopilación, seguimiento, análisis e interpretación organizados de información no estructurada sobre eventos relacionados con la salud, que pueden constituir un riesgo para la salud pública.

OMS, 2014

Vigilancia basada en indicadores. Recopilación sistemática y periódica, seguimiento, análisis e interpretación de datos estructurados, es decir, de indicadores elaborados a partir de fuentes oficiales bien definidas, mayoritariamente sanitarias.

OMS, 2014

Vigilancia de la salud pública. Recopilación, cotejo y análisis sistemáticos y continuos de datos con fines de salud pública y difusión oportuna de la información correspondiente para su evaluación y una respuesta en relación con la salud pública en caso necesario.

OMS, 2008a

Vigilancia sindrómica. Método de vigilancia que usa datos relacionados con la salud basados en observaciones clínicas más que en la confirmación del diagnóstico de laboratorio.

OMS, 2008d

REFERENCIAS

EFSA, FAO y OMS. 2011. *Towards a harmonised Total Diet Study approach: a guidance document*. EFSA Journal 2011 (disponible en: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2011.2450>).

FAO. *Próximamente. Guía para la clasificación de los riesgos de inocuidad alimentaria*. Serie inocuidad y calidad de los alimentos. Roma.

FAO. 2017. *Manual de control de los alimentos importados basado en el riesgo*. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5381s.pdf>).

FAO. 2015. *Enhancing early warning capabilities and capacities for food safety*. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>).

FAO. 2009a. *Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe*. Herramientas para la capacitación. Roma (disponible en: https://www.assa.gov.ar/assa/documentacion/Manual_BP_Higiene_manufactura.pdf).

FAO. 2009b. *Good hygienic practices in the preparation and sale of street foods in Africa*. Tools for training. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a0740e/a0740e00.htm>).

FAO y OMS. 2019. *Codex Alimentarius Commission Procedural Manual*, 27th edition. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/publications/card/es/c/CA2329EN/>).

FAO y OMS. 2012. *Guía de la FAO/OMS para desarrollar y mejorar sistemas nacionales de retiro de alimentos*. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-i3006s.pdf>).

FAO y OMS. 2011. *Guía FAO/OMS para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos*. Roma (disponible en: https://www.who.int/foodsafety/publications/risk_analysis/es/).

FAO y OMS. 2009. *Monitoring for Chemicals in Foods*. *INFOSAN Information Note No. 1/2009*. (disponible en: https://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_01_Chem_Mar09_en.pdf).

FAO y OMS. 2007. *Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos. Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos*. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a0822s/a0822s00.htm>).

FAO y OMS. 2003. *Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y8705s.pdf>).

Hald, T., Aspinall, W., Devleeschauwer, B., Cooke, R., Corrigan, T., Havelaar, A.H., *et al.* 2016. *World Health Organization Estimates of the relative contributions of food to the burden of disease due to selected foodborne hazards: a structured expert elicitation* (disponible en: <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0145839>).

Organización Mundial del Comercio (OMC). 1995. *Acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsagr_s.htm).

Organización Mundial de la Salud (OMS). 2017. *Strengthening surveillance of and response to food-borne diseases*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/surveillancemanual/en/).

OMS. 2015. *Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fergreport/es/).

OMS. 2014. *Detección temprana, evaluación y respuesta ante eventos agudos de salud pública. Puesta en marcha de un mecanismo de alerta temprana y respuesta con énfasis en la vigilancia basada en eventos*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/ihr/publications/WHO_HSE_GCR_LYO_2014.4/es/).

OMS. 2013. *Integrated surveillance of antimicrobial resistance: guidance from a WHO Advisory Group*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.OMS.int/foodsafety/publications/agisar_guidance/en/).

OMS. 2012. *Rapid risk assessment of acute public health events*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/csr/resources/publications/HSE_GAR_ARO_2012_1/en/).

OMS. 2009. *Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food*. Environmental Health Criteria 240. Ginebra (Suiza) (disponible en: <https://www.who.int/foodsafety/publications/chemical-food/en/>).

OMS. 2008a. *Reglamento Sanitario Internacional (2005) Segunda edición*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43983/9789243580418_spa.pdf?sequence=1).

OMS. 2008b. *Foodborne disease outbreaks: guidelines for investigation and control*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43771/9789241547222_eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y).

OMS. 2008c. *A guide to establishing event-based surveillance*. Manila, Oficina regional de la OMS para el Pacífico occidental (disponible en: http://www.wpro.OMS.int/emerging_diseases/documents/docs/eventbasedsurv.pdf).

OMS. 2008d. *Communicable disease alert and response for mass gatherings: key considerations*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/csr/Mass_gatherings2.pdf?ua=1).

- OMS. 2006a. *Communicable disease surveillance and response systems. Guide to monitoring and evaluating*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_EPR_LYO_2006_2.pdf?ua=1).
- OMS. 2006b. *Setting priorities in communicable disease surveillance*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/69332/WHO_CDS_EPR_LYO_2006_3_eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- OMS. 2005. *Joint external evaluation tool: International Health Regulations (2005)*. Ginebra (Suiza) (disponible en: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/204368>).
- OMS. 1999. *WHO recommended surveillance standards*, 2nd Ed. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://www.who.int/csr/resources/publications/surveillance/WHO_CDS_CSR_ISR_99_2_EN/en/).
- OMS. 1996. *Essential safety requirements for street-vended foods*. Ginebra (Suiza) (disponible en: <https://www.who.int/foodsafety/publications/street-vended-food/en/>).
- OMS y Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC). 2008. *Guide for National Public Health Laboratory Networking to Strengthen Integrated Disease Surveillance and Response (IDSR)*. Ginebra (Suiza) (disponible en: <https://www.cdc.gov/globalhealth/healthprotection/idsr/pdf/htl-afro-cdc-lab-guidelines-for-nln.pdf>).
- OMS y CDC. 2003. *Manual de laboratorio para la identificación y prueba de susceptibilidad a los antimicrobianos de patógenos bacterianos de Importancia para la salud pública en el mundo en desarrollo: Haemophilus influenzae, Neisseria meningitidis, Streptococcus pneumoniae, Neisseria gonorrhoeae, Salmonella serotipo Typhi, Shigella y Vibrio cholerae*. Ginebra (Suiza) (disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/69093/WHO_CDS_CSR_RMD_2003.6_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
- Porta, M. 2014. *A dictionary of epidemiology*, sixth edition. New York (Estados Unidos). Oxford University Press (disponible en: <https://academic.oup.com/aje/article/181/8/633/85390>).

LISTA DE DOCUMENTOS DEL CODEX MENCIONADOS EN EL INSTRUMENTO

DIRECTRICES DEL Codex

También disponible en:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/guidelines/es

CXG 91-2017	Principios y directrices sobre el monitoreo del desempeño de los sistemas nacionales de control de los alimentos
CXG 89-2016	Principios y directrices para el intercambio de información entre países importadores y exportadores para respaldar el comercio de alimentos
CXG 83-2013	Principios para el uso del muestreo y el análisis en el comercio internacional de alimentos
CXG 82-2013	Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos
CXG 77- 2011	Directrices para el análisis de riesgos de resistencia a los antimicrobianos transmitida por los alimentos
CXG 71-2009	Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos
CXG 69-2008	Directrices para la validación de medidas de control de la inocuidad de los alimentos
CXG 63-2007	Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (GRM)
CXG 62-2007	Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos
CXG 60-2006	Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos
CXG 53-2003	Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos
CXG 47-2003	Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos

CXG 38-2001	Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos
CXG 33-1999	Métodos de muestreo recomendados para la determinación de residuos de plaguicidas a efectos del cumplimiento de los LMR
CXG 30-1999	Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos
CXG 26-1997	Directrices para la formulación, aplicación, evaluación y acreditación de sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
CXG 23-1997	Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables
CXG 20-1995	Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos
CXG 19-1995	Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (Adoptada en 1995. Revisión: 2004, 2016. Enmienda: 2013)

CÓDIGOS DE PRÁCTICA DEL Codex

También disponible en:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/es

CXC 58-2005	Código de prácticas de higiene para la carne
CXC 54-2004	Código de prácticas sobre buena alimentación animal
CXC 1-1969	Principios generales de higiene de los alimentos

NORMAS DEL Codex

También disponible en:

www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/es

CXS 234-1999	Métodos de análisis y de muestreo recomendados
CXS 1-1985	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados

Fotos de izquierda a derecha:
© FAO; © FAO/Bay Ismoyo; © FAO/Gustave Niaraka - FAO/THEUN Flickr; © FAO/Oliver Bunic



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

INTRODUCCIÓN Y GLOSARIO

Este volumen introductorio presenta el Instrumento FAO/OMS de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos, proporcionando antecedentes de su desarrollo y delineando su alcance y objetivos principales. También presenta un análisis exhaustivo de la estructura del instrumento de evaluación, descomponiéndola en sus elementos constitutivos (dimensiones, subdimensiones, competencias y criterios de evaluación). Finalmente, ofrece una visión general del enfoque de evaluación, desde las calificaciones hasta el análisis descriptivo que respalda la asignación de las puntuaciones. El volumen también contiene un glosario de términos útiles y una lista con los documentos del Codex que han sido citados en el instrumento de evaluación.

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

OFICINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

UNIDAD DE INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

WWW.FAO.ORG/FOOD-SAFETY

ISBN 978-92-5-131942-0 ISSN 2519-1810



9 789251 319420

CA5334ES/1/12.19