

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/FICS

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*Trigésimo sexto Período de Sesiones
Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013*

INFORME DE LA VIGÉSIMA REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

*Chiang Mai, Tailandia
18-22 de febrero de 2013*

NOTA: El presente informe contiene la Circular del Codex CL 2013/4-FICS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2013/4-FICS
Febrero de 2013

- A:** los Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- DE:** la Secretaría
Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153, Roma, Italia
- TEMA:** **Distribución del Informe de la vigésima reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (REP13/FICS)**

El informe de la vigésima reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos será considerado por el 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, Italia, 1-5 de julio de 2013)

CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 36º PERÍODO DE SESIONES

Ante proyectos de Norma y Textos Afines en el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento

Proyecto y Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009), en el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento (párrafo 38 y Apéndice II).

Otros

Proyecto de enmienda a los Principios y Directrices del Codex para el Intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) (párrafo 58 y Apéndice III):

Los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas en enviar observaciones sobre los textos mencionados anteriormente, deberían hacerlo por escrito, y **enviarlos por correo electrónico**, a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org) **antes del 31 de mayo de 2013.**

Índice

Resumen y Conclusiones	página ii
Informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos	página 1
Resumen del Estado de tramitación de los trabajos	página 10

Párrafo

Introducción	1
Apertura	2 - 7
Aprobación del Programa (Tema 1 del Programa)	8
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex y grupos de acción (Tema 2 del Programa)	9 - 11
Informe de las actividades de la FAO y la OMS pertinentes a la labor del CCFICS (Tema 3a del Programa)	12 - 16
Informe sobre las actividades emprendidas por otras organizaciones internacionales, pertinentes a la labor del CCFICS (Tema 3b del Programa)	17 - 22
Proyecto y Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) (Tema 4 del Programa)	23 - 38
Documento de debate sobre el Peso de la responsabilidad que enfrentan los países exportadores debido a los cuestionarios múltiples (Tema 5a del Programa)	39 - 45
Documento de debate sobre la Verificación del rendimiento reglamentario de los sistemas nacionales de control de los alimentos (Tema 5b del Programa)	46 - 53
Documento de debate sobre la Necesidad de mayor orientación sobre las situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos y el Análisis de la propuesta de modificar los textos del Codex sobre emergencias y rechazos para abordar el tema de los piensos (tema 5b del Programa)	54 - 65
Lugar y fecha de la próxima reunión (Tema 6 del Programa)	66

Apéndices

Apéndice I: Lista de participantes	página 11
Apéndice II: Proyecto y Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009), en el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento	página 24
APÉNDICE III Proyecto de enmienda a los <i>Principios y Directrices para el Intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> (CAC/GL 19-1995)	página 37

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La vigésima reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos llegó a las siguientes conclusiones:

Cuestiones para el 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Cuestiones para adopción/aprobación

El Comité convino en remitir al 36º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius:

- Proyecto y Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009), en el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento (véase párrafo 38 y Apéndice II); y
- Proyecto de enmienda a los *Principios y Directrices para el Intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) (véase párrafo 58 y Apéndice III):

Asuntos de interés

El Comité convino en considerar en su próxima reunión las enmiendas a las *Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997) a fin de abordar los alimentos para animales (véase párrafo 60).

Cuestiones remitidas a otros comités/grupos de acción

Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

El Comité convino en informar a CCFFP que la sección referente al “Intercambio de información” de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CAC/GL 47-2003, párrafos 34 y 35) proporcionan orientación sobre el intercambio de información entre los países importadores y exportadores (véase párrafo 11).

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) celebró su 20ª reunión en Chiang Mai, Tailandia, del 18 al 22 de febrero de 2013, por cordial invitación de los Gobiernos de Australia y de Tailandia. Presidió la reunión el Sr. Gregory Read, director ejecutivo de la División Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Silvicultura de Australia. Participaron en la misma 153 delegados, en representación de 56 gobiernos miembro, una organización miembro y nueve organizaciones gubernamentales y no gubernamentales a nivel internacional, incluidas la FAO y la OMS. La lista de participantes, incluida la Secretaría, se adjunta al presente informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2. El vice gobernador de Chiang Mai, Sr Rittiphong Tachapunt, dio la bienvenida a todos los delegados y les deseó una reunión fructífera y provechosa.

3. El Dr Hiroyuki Konuma, vice director General de la FAO y representante regional para Asia y el Pacífico, dio la bienvenida a los delegados en nombre de la FAO y la OMS. Destacó la importancia de la labor del Codex, específicamente sobre los sistemas de inspección y certificación, y la actual labor del Comité para proveer orientación a los gobiernos sobre el establecimiento, aplicación, evaluación y mejora de dichos sistemas.

4. El Dr Konuma destacó las iniciativas recientes referentes a la inocuidad alimentaria en la región Asia Pacífico y señaló el considerable adelanto logrado con respecto a la labor del Codex. Añadió que FAO había proporcionado asistencia a los países mediante proyectos financiados por el Fondo fiduciario y actividades pertinentes a los programas presupuestarios regulares y extra de la FAO. Reafirmó el compromiso de la FAO y la OMS de continuar e intensificar sus esfuerzos para respaldar y afianzar la inocuidad alimentaria en los países miembros de la región.

5. Su Excelencia, el Dr Yukol Limlamthong, Ministro de Agricultura y Cooperativas de Tailandia, dio un discurso de bienvenida a los delegados. En sus palabras de apertura, el Ministro expresó que Tailandia había establecido su estrategia de inocuidad alimentaria en 2004 y que su implementación incluía sistemas de inspección, certificación y rastreo/rastreabilidad en todas las etapas de la cadena alimentaria. El Ministro señaló que los objetivos de los sistemas habían sido elaborados de acuerdo a los principios y directrices de CCFICS.

6. Asimismo, el Ministro hizo mención de la Asociación de Naciones del Sudeste Asiático (ASEAN), que establecerá la Comunidad Económica de ASEAN en 2015, y de las actividades llevadas a cabo para armonizar las normas alimentarias y los sistemas de inspección y certificación a fin de facilitar el comercio de alimentos inocuos en los países de ASEAN. Al concluir, el Ministro señaló que la Comisión del Codex Alimentarius celebra su 50º aniversario en 2013 y destacó la importancia del Codex con respecto a la elaboración de normas y directrices alimentarias y códigos de práctica, a disposición de todos los países.

Esferas de competencia¹

7. El Comité tomó nota de la división de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, con arreglo al Párrafo 5, Reglamento II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, según aparece en el DSC 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (Tema 1 del Programa)²

8. El Comité aprobó el Programa Provisional como su Programa para la Reunión.

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS, OTROS COMITÉS Y GRUPOS ESPECIALES DEL CODEX Y ORGANIZACIONES INTERNACIONALES (Tema 2 del Programa)³

9. El Comité tomó nota de la decisión tomada durante el 35º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius relativa a la adopción en el Trámite 5 y el avance al Trámite 6 de las Secciones 1-3 del anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (Tema 4 del Programa).

¹ DSC 1 (Programa – Esferas de competencia entre la Unión Europea y sus Estados Miembros)

² CX/FICS 13/20/1

³ CX/FICS 13/20/2; DSC 2 (Observaciones de Kenia y Filipinas); DSC 8 (Observaciones de India y Malasia)

10. El Comité tomó nota del pedido de asesoramiento efectuado por la 18ª reunión del Comité sobre el Pescado y los Productos Pesqueros (CCFFP), referente a una orientación horizontal elaborada por CCFICS sobre el intercambio de información entre los países importadores y exportadores. El Comité tomó nota de que dicho asesoramiento podría asistir a CCFFP a tomar una decisión con respecto a la determinación de añadido de agua en el proyecto de Norma para los Productos de los Pectínidos Crudos, Frescos y Congelados Rápidamente, especialmente en la sección de intercambio de información.

Conclusión

11. El Comité convino en informar a CCFFP que la sección referente al “Intercambio de información” de las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CAC/GL 47-2003, párrafos 34 y 35) proporcionan orientación sobre el intercambio de información entre los países importadores y exportadores.

INFORME RELATIVO A LAS ACTIVIDADES DE LA FAO Y LA OMS PERTINENTES A LA LABOR DEL CCFICS (Tema 3a del programa)⁴

12. La Representante de la FAO presentó el FICS/20 INF/1 y el DSC 12 referentes a las actividades mundiales de FAO/OMS pertinentes a CCFICS. En particular, la Representante mencionó la labor de la FAO con respecto a la orientación para el control de los alimentos importados, actualmente en vías de finalización, destinada a salvar la distancia entre los principios, contenidos en los textos de CCFICS, y la implementación, de manera de asistir a las autoridades oficiales a evaluar, examinar y mejorar los programas de control de las importaciones de alimentos, basados en el riesgo.

13. Asimismo, presentó la nueva labor de la FAO referente a una herramienta de evaluación para los sistemas de control de los alimentos. Esta labor complementa el trabajo actual de CCFICS sobre los principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos. Las actividades comenzaron en 2012 y deberían proporcionar resultados significativos para fines de 2013.

14. La Representante informó al Comité sobre el reciente Taller pre-CCAFRICA de la FAO/OMS sobre los Sistemas nacionales de control de los alimentos (DSC 12) destinado a fortalecer la contribución de los países africanos al texto de CCFICS en elaboración.

15. La Representante también proporcionó información sobre la labor actual de la FAO: un enfoque de criterios múltiples para la toma de decisiones mediante los cuales se elabora una metodología sistemática para mejorar la formulación de políticas de inocuidad de los alimentos; y un juego de herramientas para el análisis de riesgos, diseñado para asistir a los países a utilizar, de manera práctica, el paradigma del análisis de riesgos a fin de mejorar sus sistemas de control de los alimentos.

16. La Representante informó al Comité acerca de dos actividades importantes emprendidas por la FAO en la región Asia Pacífico: (i) la Consulta regional de políticas para la inocuidad alimentaria (diciembre de 2012) en la que se destacaron los factores más comunes para promover los programas de políticas de inocuidad alimentaria y otras áreas para ulterior consideración, por ejemplo: la necesidad de organizar una consulta regional sobre los indicadores de inocuidad alimentaria; apoyo para proyectos piloto destinados a examinar los enfoques/políticas de inocuidad alimentaria utilizados por los países, haciendo hincapié en el fortalecimiento de los mecanismos de coordinación y la mejora de la capacidad de los análisis de riesgos; y (ii) un Taller regional de capacitación, de tres días de duración, para los países de ASEAN, sobre el “Retiro y rastreo/rastreabilidad de alimentos: Aplicación en los controles nacionales para la inocuidad de los alimentos”, llevado a cabo en Chiang Mai del 15 al 17 de febrero de 2013. El Taller comprendió temas relativos a varios textos del Codex y a las directrices FAO/OMS sobre emergencias de inocuidad de los alimentos, rastreabilidad/rastreo, retiros, la relación entre estos textos y su aplicación práctica. Asimismo se identificó el estado de tramitación actual del rastreo y el retiro, y un esquema para introducir estos conceptos. Los informes de ambas reuniones estarán disponibles a la brevedad.

⁴ FICS/19 INF/1 (Actividades de FAO y OMS pertinentes a la labor de CCFICS); DSC 12 (Informe resumido de FAO y OMS relativo al taller Pre-CCAFRICA sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos)

INFORME SOBRE LAS ACTIVIDADES EMPRENDIDAS POR OTRAS ORGANIZACIONES INTERNACIONALES, PERTINENTES A LA LABOR DEL CCFICS (Tema 3b del Programa)⁵

Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)

17. El Representante de la OIE informó al Comité sobre la labor pertinente de la OIE, según se indica en FICS/20 INF/2. En particular, el Comité tomó nota de que la OIE, en el contexto de la OMC, tiene la responsabilidad de establecer normas para la sanidad animal, incluida la zoonosis, y que, desde 2001 y a pedido de sus miembros, ha incluido en su mandato la elaboración de normas para la inocuidad de la producción animal. Asimismo, el Representante informó al Comité sobre la gran prioridad que OIE continua dando a los temas relativos a la inocuidad alimentaria y la estrecha colaboración con Codex y sus órganos auxiliares.

18. El Representante proporcionó información acerca de la Herramienta de la OIE para la evaluación de las prestaciones de servicios veterinarios (Herramienta PVS de la OIE) y el Proceso PVS de la OIE, una iniciativa mundial destinada a fortalecer los servicios veterinarios y de sanidad de los animales acuáticos, la cual recibe un gran apoyo de sus miembros y donantes.

19. El Representante destacó la importancia de la colaboración entre la OIE y el Codex a nivel nacional. En ese sentido, hizo referencia a una reunión especial del Seminario regional para los Puntos Focales Nacionales para la Inocuidad de los Alimentos en la Producción Animal⁶, celebrada en Tokio en noviembre de 2012, en la cual los miembros de los puntos focales en la región Asia Pacífico tuvieron la oportunidad de conocer la labor del Codex y su colaboración con la OIE.

Organización Mundial de Comercio (OMC)

20. El Comité tomó nota de la información provista por la OMC sobre las actividades pertinentes a su labor, como se indican en FICS/19 INF/3.

Organización Mundial de Aduanas (OMA)

21. El Representante de OMA, recientemente admitida en la Comisión del Codex Alimentarius en calidad de observador, informó al Comité que a sus 60 años de existencia la organización cuenta con 179 miembros y colectivamente administra el 98% del comercio mundial. Una de sus áreas clave de trabajo es armonizar procedimientos y facilitar el comercio y que, en ese sentido, OMA elaboró un Paquete de competitividad económica, incluida la promoción del *Convenio de Kioto revisado para la simplificación y armonización de los procedimientos aduaneros y la Gestión coordinada de fronteras*. OMA cree firmemente en que una mejor coordinación y cooperación entre agencias aduaneras constituye la herramienta principal para facilitar el comercio y, por consiguiente, mejorar la competitividad económica.

22. El Representante informó que en muchos de los países miembros de OMA se llevan a cabo actividades de coordinación entre las autoridades de inocuidad alimentaria y de aduanas y que, a fin de mejorar la cooperación y coordinación, OMA ha elaborado un Modelo de datos que contiene además elementos de datos requeridos por agencias gubernamentales en el comercio de fronteras, incluidas las autoridades de inocuidad de los alimentos. En consecuencia, el Modelo de datos de OMA brinda una oportunidad para soluciones de pantalla única y para “desmaterializar” los certificados. OMA ha comenzado a cooperar con otras organizaciones internacionales (tales como la Convención Internacional para la Protección de las Plantas) para que los certificados puedan presentarse por medios electrónicos y espera que la cooperación con CCFICS lleve a una mayor facilitación del comercio.

⁵ FICS/20 INF/2 (Contribución de la OIE a la 20ª reunión de CCFICS); FICS/20 INF/3 (Informe de la Secretaría de OMC)

⁶ http://www.rr-asia.oie.int/representation/programmes/programme_i/201210%20Animal%20Food%20Safety%20FP%20TKY.html

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (N06-2009) (Tema 4 del Programa)⁷

23. La Delegación de Australia presentó el documento sobre Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos y recordó que las Secciones 1-3 habían sido adoptadas por la Comisión durante su 35^o período de sesiones, mientras que la Sección 4 había sido examinada por el Grupo de Trabajo presencial en Grange (Irlanda) en julio de 2012. Asimismo, la Delegación mencionó que el presente documento era el resultado de las deliberaciones llevadas a cabo durante la 18 y 19 reunión de CCFICS y en tres grupos de trabajo presencial.

24. El Presidente bosquejó el proceso que proponía utilizar para considerar el documento: solicitar comentarios de carácter general para evaluar respaldo general del Comité con miras a finalizar el documento en la presente reunión; examinar párrafo por párrafo y reorganizar y reestructurarlo para mejorar la lectura. Posteriormente a la revisión detallada del documento, se distribuiría una versión con control de cambios a todos los delegados para facilitar su finalización.

Deliberación de carácter general

25. Las delegaciones que intervinieron respaldaron el documento y trabajaron en la presente reunión con miras a adelantar el documento para su adopción por la Comisión en los Trámites 8 y 5/8.

26. Varias delegaciones consideraron adecuado el nivel de detalle del documento. Se sugirió que a fin de mejorar la lectura del documento habría que utilizar una terminología coherente y uniforme, eliminar las duplicaciones y reorganizar algunos párrafos; describir más claramente las funciones del sistema nacional de control en materia de evaluación de riesgos y hacer más explícita la prevención de las actividades de cumplimiento. Se sugirió además se debería abordar el concepto de "nivel adecuado de protección".

Comentarios específicos

27. Al margen de cuestiones relativas a la traducción y comentarios de forma para mejorar la lectura del documento y asegurar coherencia en la terminología, el Comité hizo las siguientes observaciones y efectuó las enmiendas indicadas a continuación.

Secciones 1, 2 y 3

28. El Presidente recordó que las Secciones 1-3 se habían deliberado ampliamente en las reuniones anteriores y que en la Sección 4 "Marco para el Diseño y Funcionamiento de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos" se elaboraba aún más en la Sección 3 "Principios de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos". Por consiguiente, el Presidente solicitó observaciones y sugerencias que hicieran hincapié en cuestiones fundamentales y de importancia y que no fueran demasiado detalladas o prescriptivas.

29. El Comité estuvo de acuerdo con algunas enmiendas y añadidos para esclarecer o completar el texto. Se acordó además que, de corresponder, se haría referencia en todo el documento al doble mandato del Codex de proteger la salud del consumidor y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

30. No se llegó a un acuerdo con respecto a algunas sugerencias ya que se habían deliberado previamente. El presente texto refleja el compromiso acordado. No hubo acuerdo con respecto a otras propuestas de enmiendas a la Sección 3 por ser demasiado prescriptivas, o porque anticipaban o repetían información detallada contenida en secciones subsiguientes del documento.

SECCIÓN 4

31. El Comité examinó cuidadosamente las responsabilidades de las partes interesadas, los componentes y elementos de cada una de las cuatro etapas de un sistema nacional de control de los alimentos y, donde fuera posible, revisó el texto en aras de una mayor flexibilidad. El Comité tomó nota de que, debido a la estructura de la sección y con respecto a las cuatro etapas de un sistema nacional de control de los alimentos, era inevitable que hubiera cierta repetición, por ejemplo, en los párrafos en los que se tratan los diferentes aspectos en materia de educación y comunicación de las Secciones 4.2 "Diseño del sistema" y 4.3 "Implementación".

⁷ CX/FICS 13/20/3; CX/FICS 13/20/3 Add.1 (Observaciones de: Argentina, Canadá, Costa Rica, Honduras, Irán, Mauricio, México, Nueva Zelanda, Noruega, Estados Unidos de América, Uruguay, FAO e INC); CX/FICS 13/20/3 Add.2 (Observaciones de Brasil, Egipto, Unión Europea, Perú); DSC 3 (Observaciones de Mali, Filipinas IACFO); DSC 7 (Observaciones de Ghana, India, Malasia y Tailandia); DSC 13 (Observaciones de Panamá); DSC 14 (Observaciones de Jamaica); DSC 15 (Observaciones de Indonesia)

32. Asimismo, el Comité acordó:

- Añadir un nuevo elemento en la descripción del papel fundamental que desempeña la autoridad competente en un sistema nacional de control de los alimentos con respecto a su relación con otros organismos oficialmente reconocidos de auditoría, inspección, certificación y acreditación.
- Revisar el diagrama en la primera parte de la Sección 4 para ilustrar mejor el proceso cíclico del establecimiento y mejora continua de un sistema nacional de control de los alimentos.
- Incluir un párrafo introductorio a la Sección 4.1 “Establecimiento de políticas” de manera de explicar mejor lo que puede lograrse en esta etapa y cómo hacerlo, y articular la necesidad de incluir a las partes interesadas en debates públicos sobre políticas públicas.
- Revisar los párrafos referentes a la legislación en la Sección 4.1 para aclarar: (i) los aspectos de un sistema nacional de control de los alimentos a incluirse en la legislación, por ejemplo, las funciones y responsabilidades de una autoridad competente, las obligaciones de los operadores de la industria alimentaria, los arreglos de cooperación con otras entidades gubernamentales; y (ii) los poderes y facultades de una autoridad competente.

33. Se añadió texto a las Secciones 4.1 y 4.2 con respecto a (i) la responsabilidad de los operadores de la industria alimentaria de contar con procedimientos para el retiro oportuno del mercado de alimentos no aptos; la responsabilidad de la autoridad competente de notificar a los consumidores y (ii) la función de la rastreabilidad/rastreo de productos en las emergencias de inocuidad alimentaria.

34. En la Sección 4.2 el Comité agregó en notas al pie las definiciones de “programa de control” y “Cumplimiento y medidas de cumplimiento”, para mayor claridad. Se aclaró que terceras partes podrían encargarse de las actividades de cumplimiento y su aplicación bajo la supervisión y el control de la autoridad competente.

35. En la Sección 4.3 el Comité agregó la obligación de la autoridad competente de contar con un procedimiento para la participación de las partes interesadas y ejemplos de organizaciones internacionales con las cuales la autoridad competente debería comunicarse y colaborar en situaciones de emergencia relacionadas con los alimentos.

Finalización

36. Posteriormente a la revisión detallada, el Comité consideró el documento en su totalidad y efectuó una serie de enmiendas de forma, incluida la supresión y reorganización de párrafos a fin de mejorar la lectura y fluidez lógica del documento.

Conclusiones

37. El Comité concluyó la revisión y tomó nota del exhaustivo trabajo y el compromiso alcanzado que permitieron la finalización del documento que ya podría remitirse a la Comisión para su adopción.

Estado de tramitación del proyecto y anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009)

38. El Comité acordó remitir el proyecto y anteproyecto de los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos al 36º Período de Sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 8 y 5/8 (véase Apéndice II).

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL PESO DE LA RESPONSABILIDAD A LA QUE SE ENFRENTAN LOS PAÍSES EXPORTADORES DEBIDO A LOS CUESTIONARIOS MÚLTIPLES (Tema 5a del Programa)⁸

39. La delegación de Costa Rica presentó el informe del grupo de trabajo electrónico que se estableció en la 19ª reunión del CCFICS y que incluía: (i) un documento de debate donde se describían los problemas a los que se enfrentan los países exportadores debido a la multiplicidad de cuestionarios y donde se señalaban posibles soluciones, y (ii) un documento de proyecto con una propuesta de nuevo trabajo para la elaboración de un cuestionario armonizado.

40. Asimismo, la delegación explicó que, tras mantener debates informales con otras delegaciones, consideraron que para abordar los problemas recogidos en el documento de debate sería más adecuado

⁸ CX/FICS 13/20/4; DSC 4 (Observaciones de Filipinas y Kenia); DSC 9 (Observaciones de la India, Tailandia y la Unión Europea); DSC 13 (Observaciones de Panamá).

elaborar principios y directrices sobre la creación y gestión de cuestionarios en lugar de simplemente elaborar un cuestionario. De igual modo, explicó que con el nuevo trabajo propuesto no se pretendía imponer la utilización de cuestionarios sino orientar sobre su uso y que se centraría en las situaciones en que un cuestionario puede ser de utilidad; por ejemplo: para evaluar un sistema de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos o partes del mismo antes de que se establezcan nuevas relaciones comerciales entre países.

41. La delegación expresó que el nuevo trabajo propuesto debería proporcionar a las autoridades competentes un enfoque sistemático sobre el uso de cuestionarios para evaluar un sistema de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos. Se podría elaborar un modelo genérico de cuestionario una vez concluido este trabajo.

42. Algunas delegaciones expresaron que el trabajo debería centrarse en el sistema nacional de control de los alimentos. Varias delegaciones respaldaron el ámbito revisado de la propuesta, más limitado que el de la propuesta inicial, y opinaron que sería de utilidad una orientación general sobre la elaboración de cuestionarios para evaluar la capacidad de un país exportador de exportar alimentos inocuos.

43. Otras delegaciones, pese a señalar que la propuesta era importante, en particular para los países exportadores, consideraron que era prematuro adoptar una decisión en la presente reunión puesto que el ámbito y el foco del nuevo trabajo habían cambiado sustancialmente y no habían tenido ocasión de examinar la propuesta revisada.

44. El Comité, en principio, respaldó el enfoque revisado para abordar la cuestión de la carga que supone la multiplicidad de cuestionarios. No obstante, el Comité consideró que era preciso realizar las siguientes aclaraciones en el documento de proyecto: que el objetivo del nuevo trabajo era proporcionar orientación en el tipo de información que podría ser útil para evaluar el sistema nacional de control de alimentos del país exportador o partes del mismo; que el ámbito del trabajo era el intercambio de información entre las autoridades competentes de los países importadores y exportadores, y que en un principio el trabajo se centraría únicamente en áreas de comercio específicas o productos o grupos de productos específicos que se comercialicen por primera vez. También se sugirió indicar cuándo era recomendable el uso de cuestionarios.

Conclusión

45. El Comité respaldó, en líneas generales, el nuevo trabajo. No obstante, consideró necesario refinar aún más el ámbito de aplicación del mismo antes de remitirlo a la Comisión para su aprobación. Por consiguiente, y para que este trabajo avance rápidamente, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico abierto a todos los miembros del Codex y a los observadores, presidido por Costa Rica y cuyas lenguas de trabajo serían inglés y español, para: (i) revisar el documento de proyecto teniendo en cuenta la propuesta revisada presentada en la reunión en curso y las deliberaciones anteriormente mencionadas, y (ii) preparar un bosquejo de documento de proyecto para su consideración en la siguiente reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA VERIFICACIÓN DEL RENDIMIENTO REGLAMENTARIO DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (Tema 5b del Programa)⁹

46. Los Estados Unidos de América recordaron que en la 19ª reunión del CCFICS se estableció un grupo de trabajo electrónico para: (i) elaborar un cuestionario sobre cómo los países evalúan y gestionan actualmente el rendimiento de sus sistemas nacionales de control de los alimentos y aportar ejemplos de indicadores utilizados; (ii) preparar un documento de debate más detallado y un proyecto de documento sobre la verificación del rendimiento reglamentario de los sistemas nacionales de control de los alimentos¹⁰.

47. En base a las respuestas al cuestionario, los Estados Unidos de América elaboraron una propuesta de nuevo trabajo sobre los *Principios y directrices para la verificación del rendimiento reglamentario de los sistemas nacionales de control de los alimentos* utilizando como punto de partida la lista de indicadores de rendimiento propuestas en el cuestionario. El documento podría ser un anexo de los nuevos *Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Tema 4 del Programa) y en un principio se limitaría a la verificación de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

48. Varias delegaciones consideraron que la propuesta de nuevo trabajo era prematura, ya que el trabajo sobre los Principios y Directrices para los sistemas nacionales de control de alimentos acababa de concluir y los países necesitaban familiarizarse más con el uso de este documento. También se señaló que, puesto que solo había contestado al cuestionario un número reducido de países (16), era preciso recabar

⁹ CX/FICS 13/20/5; DSC 5 (Observaciones de Filipinas y Kenia); DSC 10 (Observaciones de la India); DSC 13 (Observaciones de Panamá).

¹⁰ REP12/FICS párr. 62

más información y ejemplos de cómo los países evalúan y gestionan el rendimiento de sus sistemas nacionales de control de los alimentos.

49. Otras delegaciones comentaron que para el Codex era beneficioso y oportuno elaborar esta orientación que podría facilitar la aplicación de los Principios y Directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos. Sin embargo, el ámbito se debería limitar a la evaluación en un solo país a efectos de mejoras continuas a nivel nacional puesto que, en su opinión, el uso de parámetros para la comparación de sistemas nacionales y para la equivalencia era una cuestión un tanto diferente. Se señaló que las aportaciones de la labor de la FAO en este campo podrían ser de utilidad para el futuro trabajo.

50. Otras delegaciones respaldaron este trabajo ya que muchos países están tomando medidas mientras que a otros les resulta difícil realizar una evaluación objetiva y revisar y mejorar constantemente sus sistemas nacionales de control de los alimentos. Opinaron que este trabajo era una continuación natural del que se acaba de concluir sobre los sistemas nacionales de control de alimentos; que el calendario propuesto según el cual el documento se elaboraría en el lapso de tres reuniones era tiempo suficiente para que los miembros participaran de forma activa y contribuyeran a la realización de este trabajo, y que se podían organizar talleres para fomentar el entendimiento.

51. La representante de la FAO informó al Comité sobre el estado en que se encuentra la elaboración de la herramienta de evaluación de la FAO de los sistemas de control de los alimentos, así como del plazo previsto para su finalización (véase Tema 3a del Programa). Explicó que en el enfoque adoptado para su elaboración se incluía una revisión por parte de expertos de otras herramientas y la colaboración con distintas categorías de interlocutores, como la OIE, la OMS y la ONUDI, miembros interesados, otras organizaciones internacionales con análoga experiencia en la elaboración de herramientas (tales como CIPF e IICA) y la comunidad académica.

52. El presidente apuntó que la celebración de talleres regionales podía ser una herramienta eficaz para desmitificar y aclarar el objetivo de la propuesta, puesto que ha sido útil para elaborar los principios de rastreabilidad/rastreo de los productos.

Conclusión

53. El Comité consideró necesario refinar aún más el ámbito de aplicación del nuevo trabajo antes de remitirlo a la Comisión para su aprobación. En vista de las consideraciones anteriores y a fin de avanzar rápidamente esta propuesta, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico abierto a todos los miembros del Codex y a los observadores, presidido por los Estados Unidos de América y cuyas lenguas de trabajo serían inglés y español, para: (i) revisar el documento de proyecto teniendo en cuenta las deliberaciones anteriormente mencionadas; y (ii) preparar un bosquejo de la propuesta de *Principios y directrices para la verificación del rendimiento reglamentario de los sistemas nacionales de control de los alimentos* para su consideración en la siguiente reunión.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA NECESIDAD DE MAYOR ORIENTACIÓN REFERENTE A LAS EMERGENCIAS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y EL ANÁLISIS DE LA PROPUESTA DE ENMIENDA A LOS TEXTOS DEL CODEX SOBRE EMERGENCIAS Y RECHAZOS PARA ABORDAR EL TEMA DE LOS PIENSOS (Tema 5c del Programa)¹¹

54. La delegación de los Estados Unidos de América presentó un documento de debate que incluía recomendaciones sobre tres cuestiones relativas a los *Principios y directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) y a *Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados* (CAC/GL 25-1997); a saber: (i) la integración de dos directrices; (ii) propuestas para incluir los piensos en CAC/GL 19-1995 y CAC/GL 25-1997, y (iii) una revisión de CAC/GL 19-1995.

(i) Integración de CAC/GL 19-1995 y CAC/GL 25-1997

55. El Comité aceptó la recomendación de no integrar las dos directrices puesto que podría crear confusión entre los rechazos rutinarios debidos al incumplimiento de las normas del país importador y las situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos.

¹¹ CX/FICS 13/20/6; DSC 6 (Observaciones de la FIL y Kenia); DSC 11 (Observaciones de Tailandia y la Unión Europea)

(ii) Propuestas para incluir los piensos en CAC/GL 19-1995 y CAC/GL 25-1997

56. El Comité recordó que en la 19ª reunión de CCFICS se debatieron las propuestas planteadas por un grupo de trabajo electrónico sobre un futuro trabajo relativo a la alimentación animal para incluir los piensos en las dos directrices y se convino en que era preciso reflexionar con más detenimiento sobre la manera en que estos textos deberían considerar a los piensos en relación con la inocuidad alimentaria.

(a) CAC/GL 19-1995

57. El Comité aceptó la mayoría de las enmiendas propuestas incluidas en el Apéndice 1 de CX/FICS 13/20/6, y realizó las siguientes modificaciones:

- utilizar solamente "pienso" y, cuando el término aparezca por primera vez, incluir la siguiente nota a pie de página: "El término 'pienso' se refiere tanto a piensos (alimentos para animales) como a ingredientes de los piensos, tal y como se define en el *Código de Práctica para la Buena Alimentación Animal* (CAC/RCP 54-2004)."
- trasladar las enmiendas referentes a: la obligación de indicar la naturaleza específica del problema vinculado a los piensos y su efecto en la inocuidad de los alimentos (del párrafo 9 al 7a), y la obligación de identificar el pienso vinculado a la emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos (del párrafo 12 al 9).

Conclusión

58. El Comité acordó remitir el proyecto de enmienda a los *Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) al 36º periodo de sesiones de la Comisión para su aprobación (véase el Apéndice III).

(b) CAC/GL 25-1997

59. El Comité debatió sobre las enmiendas propuestas y convino en incluir la misma nota a pie de página para "pienso" que aparece en CAC/GL 19-1995 y reemplazar "autoridad encargada del control de alimentos" por "autoridad competente" en todo el documento.

Conclusión

60. El Comité opinó que se debía continuar reflexionando sobre las enmiendas propuestas y, por tanto, acordó que los Estados Unidos de América, en consulta con los miembros interesados, prepararía una propuesta revisada para su consideración en la siguiente reunión.

(iii) Revisión de CAC/GL 19-1995

61. El Comité recordó que en la 19ª reunión de CCFICS se acordó que los Estados Unidos de América prepararían un documento de debate para abordar la necesidad de una mayor orientación del Codex sobre: (i) las funciones y responsabilidades de las diversas partes/partes interesadas en las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad alimentaria; (ii) los procesos de respuesta a las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos; y (iii) la comunicación relacionada con las situaciones de emergencia en materia de inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta los textos del Codex sobre emergencias y rechazos (a saber, CAC/GL 19-1995 y CAC/GL 25-1997) y orientación y mecanismos de la FAO/OMS (por ejemplo, INFOSAN, EMPRES) sobre situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

62. El Comité consideró la propuesta de nuevo trabajo para la revisión de CAC/GL 19-1995, incluida en el Apéndice 2 de CX/FICS 13/20/6.

63. En términos generales, el Comité respaldó la propuesta y emitió las siguientes observaciones: las organizaciones mencionadas en el documento deberían ser informadas; el trabajo no debería abordar el análisis de riesgos, y en particular la gestión de riesgos, que no están comprendidos en el mandato de CCFICS, y el trabajo debería tener en cuenta los nuevos avances en las tecnologías de la información.

64. La representante de la FAO presentó sucintamente la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) de la FAO/OMS así como el Sistema de Prevención de Emergencias para la Inocuidad de los Alimentos (EMPRES Inocuidad de Alimentos) y expresó el deseo de la FAO de contribuir a esta labor.

Conclusión

65. En vista de las consideraciones anteriores, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico, abierto a todos los miembros del Codex y a los observadores, presidido por los Estados Unidos de América, cuyas lenguas de trabajo serían inglés y español, para: (i) revisar el documento de proyecto, y (ii) preparar un bosquejo de la revisión propuesta de los *Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995) para su consideración en la siguiente reunión.

LUGAR Y FECHA DE LA PRÓXIMA REUNIÓN (Tema 6 del Programa)

66. El Comité tomó nota de que la 21ª reunión se ha programado para celebrarse en 18 meses aproximadamente, sujeta a confirmación por parte de la Secretaría del Codex y la Secretaría de Australia.

RESUMEN DEL ESTADO DE TRAMITACIÓN DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Responsabilidad	Documento de referencia (REP13/FICS)
Proyecto y Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (N06-2009) (Secciones 1-3 en el Trámite 6 y Sección 4 en el Trámite 3 del Procedimiento)	8 y 5/8	36º CAC	Párrafo 38 y Apéndice II
Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para el Intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> (CAC/GL 19-1995)	adopción	36º CAC	Párrafo 58 y Apéndice III
Documento de debate sobre los principios y directrices para la elaboración y gestión de cuestionarios dirigidos a los países exportadores	-	GTe (Costa Rica) 21ª CCFICS	Párrafo 45
Documento de debate sobre los principios y directrices para la verificación del rendimiento reglamentario de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos	-	GTe (Estados Unidos de América) 21ª CCFICS	Párrafo 53
Documento de debate para el examen de los <i>Principios y directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos</i> (CAC/GL 19-1995)	-	GTe (Estados Unidos de América) 21ª CCFICS	Párrafo 65
Proyecto de enmienda a las <i>Directrices para el intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados</i> (CAC/GL 25-1997)	-	Estados Unidos de América 21ª CCFICS	Párrafo 60

Apéndice I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson:**Présidente:****Presidente:**

Mr Gregory Read
First Assistant Secretary
Food Division
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3594
E-mail: greg.read@daff.gov.au

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms María Evangelina MACIAS
Asistente Técnico Departamento Coordinación Jurisdiccional
Instituto Nacional de Alimentos- Administración Nacional de
Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
Estados Unidos 25
Buenos Aires 1101
ARGENTINA
Tel: +54 11 43316418
Fax: +54 11 43316418
E-mail: emacias@anmat.gov.ar

Ms Roberta SAMMARTINO
Jefa Departamento Coordinación Jurisdiccional
Instituto Nacional de Alimentos- Administración Nacional de
Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica
Estados Unidos 25
Buenos Aires 1101
ARGENTINA
Tel: +54 11 43316418
Fax: +54 11 43316418
E-mail: rsammartino@anmat.gov.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Ann MCDONALD
Assistant Secretary - Export Standards Branch
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3935
E-mail: ann.mcdonald@daff.gov.au

Mr Tom BLACK
Counsellor (Agriculture)
Australian Embassy
37 South Sathorn Road
Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2 344 6511
E-mail: tom.black@dfat.gov.au

Ms Alexandra MCLARAN
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 3064
E-mail: alexandra.mcLaran@daff.gov.au

AUSTRIA - AUSTRICHE

Ms Amire MAHMOOD
Federal Ministry of Health
Radetzkystraße 2
A-1031 Vienna
Austria
Tel : + 43 1 71100 4741
Fax : + 43 1 71100 4201
e-mail : amire.mahmood@bmg.gv.at

BANGLADESH

Mr Nozir Ahmmod MIAH
Assistant Director (CM)
Bangladesh Standards and Testing Institution
Bangladesh Standards and Testing Institution
Dhaka 1208
BANGLADESH
Tel: +88 02 8870275
E-mail: nozir_bsti@yahoo.com

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Mr Leslie LAMBREGTS
Directeur Internationale zaken
FAVV
DG Controlebeleid
Kruidtuinlaan 55
Brussel 1000
BELGIUM
E-mail: leslie.lambregts@favv.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr André SANTOS
Deputy Coordinator of the Brazilian Codex Committee
National Institute of Metrology, Quality and Technology
Quality Directory
Rua Estrela, 67 - 4 Andar - Rio Comprido
Rio de Janeiro 20251-900
BRAZIL
Tel: +55 21 3216 1020
Fax: +55 21 3216 1085
E-mail: alsantos@inmetro.gov.br

Ms Bianca ZIMON
Health Regulation Expert
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA, Trecho 5, Área Especial 57, Bloco D 2º Andar, NAINT
Brasília 71.205-050
BRAZIL
Tel: +55 61 3462-6894
Fax: +55 61 3462-5414
E-mail: bianca.tito@anvisa.gov.br

Ms Claudia Valéria GONÇALVES CORDEIRO DE SÁ
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply of Brazil
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Ed. Anexo A, Sala 402,
Brasília/DF, Brazil. ZIP CODE: Brasília 70043-900
BRAZIL
Tel: +55 61 32182339
Fax: +55 61 32182672
E-mail: claudia.valeria@agricultura.gov.br

Ms Cláudia Vitória CUSTODIO DANTAS
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D 4º Andar, Sala 446 Auexo-
A
Brasília 70043-900
BRAZIL
Tel: +55 61 3218 -2484
Fax: +55 61 3218 - 2672
E-mail: claudia.vitoria@agricultura.gov.br

Ms Denise RESENDE
General Manager of Food
National Health Surveillance Agency
SIA, Trecho 5, Area Especial 57, Bloco D, 2 Andar
Brasília 71.205-050
BRAZIL
Tel: +556134626514
Fax: +556134625315
E-mail: denise.resende@anvisa.gov.br

Mr Warley CAMPOS
Official Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A sala 445
Brasília 70043-900
BRAZIL
Tel: +55 61 3218 2307
Fax: +55 61 3218 2727
E-mail: warley.campos@agricultura.gov.br

BRUNEI

Dr Anie H ABDUL-RAHMAN
Department of Health Services,
Ministry of Health
Bandar Seri Begawan BB3910
Brunei Darussalam
Tel: +673 2382041
Fax: +673 2381851
E-mail: anie.rahman@moh.gov.bn

Mahani MUHAMMAD
Department of Health Services,
Ministry of Health
Bandar Seri Begawan BB3910
Brunei Darussalam
Tel: +673 2331110
Fax: +673 2331107
E-mail: mahani.muhammud@moh.gov.bn
mahani209@hotmail.com

CANADA - CANADÁ

Ms Lyzette JOHNSTON
Director
Agrifood Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Rd, T1, Room 334
Ottawa K1A 0Y9
Tel: +613 773 6189
E-mail: lyzette.johnston@inspection.gc.ca

Mr Bertrand GAGNON
Deputy Director, International Standard Setting
Trade Policy Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road, Room T1-5-339
Ottawa K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613-773-6092
E-mail: bertrand.gagnon@inspection.gc.ca

CAPE VERDE CAP-VERT - CABO VERDE

Ms Kátia Sofia SEMEDO MONTEIRO
Direction Générale De La Pêche
Edifício Pombal, Fazenda – Praia ; CP 206
Tel : +238 261 37 58
E-mail: katia.s.monteiro@dgpescas.gov.cv

CHILE - CHILI

Ms Ana Cristina CANALES
National Coordination Contact Point- Codex Chile
Ministerio de Agricultura (ACHIPIA)
Nueva York 17 Piso 4
Santiago
CHILE
Tel: +56 22 7979 900
E-mail: ana.canales@achipia.gob.cl

CHINA - CHINE

Ms Lai Kuen CHEUNG
Senior Superintendent
Centre for Food Safety, HongKong SAR
43/F,Queensway Government Office, 66 Queensway
Hong Kong
Tel: +852 2867 5566
Fax: +852 2521 4784
E-mail: laikcheung@fehd.gov.hk

Mr Bin HUANG
Division Director
Certification and Accreditation administration of the People's
Republic of China
No.9 madian east road, tower B haidian district
Beijing 100088
CHINA
Tel: +86-10-82262764
Fax: +86-10-82260755
E-mail: huangb@cnca.gov.cn

Ms Siu YUEN LEE
Assitant Director
Centre for Food Safety, HongKong SAR
43/F,Queensway Government Office, 66 Queensway
Hong Kong
Tel: +852-28675511
Fax: +852-25219527
E-mail: siuyuenlee@fehd.gov.hk

Mr King MAN LIANG
Senior Health Inspector
Center for Food Safety
Hong Kong SAR
CHINA
Tel: +852-28675695
Fax: +852-25214784
E-mail: kmliang@fend.gov.hk

Mr Ka Yee YIM
 Chief Health Inspector
 Centre for Food Safety, Hong Kong SAR
 43/F, Queensway Government Office, 66 Queensway
 Hong Kong
 Tel: +852 2867 5531
 Fax: +852 2521 4784
 E-mail: kyylm@fedh.gov.hk

COSTA RICA

Mr Byron GURDIAN
 Veterinary Officer
 Ministry of Agriculture and Livestock
 Campus Benjamin Nuñez, Universidad Nacional, Lagunilla
 Heredia 3006
 COSTA RICA
 Tel: +506 2260 9046
 Fax: +506 2260 9046
 E-mail: bgurdian@senasa.go.cr

CUBA

Mr Gabriel LAHENS ESPINOSA
 Director de Regulaciones técnicas y central de calidad
 Ministerio del Comercio Exterior e la Inversión Extranjera
 Regulaciones técnicas
 Calle Infanta esquina 23, Vedado
 Habana 10400
 CUBA
 Tel: +537 8380364
 E-mail: Gabriel.lahens@mincex.cu

Mr Francisco RIVAS TORRES
 Jefe Programa Import y Export Alimentos
 Ministerio Salud Pública Salud Ambiental
 23 esq N # 201, Vedado
 Habana 10400
 CUBA
 Tel: +537 833 0267
 E-mail: frankrivas@infomed.sld.cu
Frankrivas66@yahoo.es

DENMARK DANEMARK - DINAMARCA

Mr ERIK ENGELST
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31-33
 DK-2600 Glostrup
 DENMARK
 Tel: +45 72276568
 E-mail: Fvst@fvst.dk

DOMINICA - DOMINIQUE

Mr Joannes Lloyd PASCAL
 Operations Manager
 Dominica Export Import Agency (DEXIA)
 P. O Box 173
 Roseau
 DOMINICA
 E-mail: jiloydpascal@hotmail.com

ECUADOR - - ÉQUATEUR

Mr Gregorio MONTALVO
 General Director
 Agencia Nacional De Regucacion, Control
 Violancia Sanitaria ARCSA
 Ministerio de Salud Pública del Ecuador
 Republica Del Saluadory Soecia
 Quito-Ecuador
 ECUADOR
 Tel: +593 987 934 060
 E-mail: gregorio.montalvo@msp.gob.ec

EGYPT – ÉGYPTE - EGIPTO

Mr Zeinab Khalil Mahdey ELAWAMRY
 Head of Water Analysis Lab.
 Regional Centre for Food & Feed
 Agriculture Research Centre
 9 Gamma Street, Ormon
 Giza 588
 EGYPT
 Tel: 01151165669
 E-mail: Drzeinabelawamry@yahoo.com

Mr Ahmed ELOKAZY
 Head of Dekhaila Harbor Lab.
 Regional Centre for Food & Feed
 Agriculture Research Centre
 9 Gamma Street, Ormon
 Giza 588
 EGYPT
 Tel: 01001510974
 E-mail: ahmedokazy@yahoo.com

EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) – UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE) - UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)

Mr Risto HOLMA
 Administrator Responsible for Codex issues
 European Commission
 DG for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 Brussels 1049
 BELGIUM
 Tel: +32 2 299 86 83
 Fax: +32 2 299 85 66
 E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

Mr Juha JUNTILLA
 Administrator
 European Commission
 SANCO.DDG2.F.7
 Grange
 Dunsany, Co. Meat
 IRELAND
 Tel: +353 469061-788
 E-mail: Juha.Juntilla@ec.europa.eu

FINLAND – FINLANDE - FINLANDIA

Ms Satu RÄSÄNEN
 Senior Veterinary Officer
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food
 P.O.Box 30
 Government Helsinki 00023
 FINLAND
 Tel: +358 5 052 82716
 Fax: +358 9 160 53338
 E-mail: satu.rasanen@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Dr Nicolas PONÇON
 Adjoint au chef de bureau des négociations européennes et multilatérales
 Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
 Direction générale de l'alimentation
 251 rue de Vaugirard
 Paris cedex 15, 75732
 FRANCE
 Tel: + 33 1 49 55 47 78
 Fax: + 33 1 49 55 55 91
 E-mail: nicolas.poncon@agriculture.gouv.fr

GERMANY – ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Gerhard STIENS
 Policy Officer
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer Protection
 Unit 321
 PO Box 14 02 70
 Bonn D-53175
 GERMANY
 E-mail: 321@bmelv.bund.de

Mr Klaus LORENZ
 Head of Unit
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety Unit
 106
 P.O. Box 110260
 Berlin D-10832
 GERMANY
 Tel: +49 30 18444 10600
 Fax: +49 30 18444 10699
 E-mail: klaus.lorenz@bvl.bund.de

GHANA

Mr Michael AKURANG OPOKU
 Assistant Industrial Promotion Officer
 Ministry Of Trade and Industry
 P. O. BOX MB 47
 Accra,
 GHANA
 Tel: +233 246 891 545
 Fax: +233 302 662 428
 E-mail: mikhalop@yahoo.co.uk

Mr Anthony ASEWA MENSAH
 Chief Revenue Officer
 Ghana Revenue Authority
 Customs Division (Laboratory)
 P.O.Box 9046 KIA
 Accra,
 GHANA
 Tel: +233 244 077 729
 E-mail: mensahanthony77@yahoo.com

Mr Arthur PRINCE
 Ghana Standards Authority
 Accra
 P. O. BOX MB 245
 Accra,
 GHANA
 Tel: +233 244 569 198
 E-mail: pikarthur@yahoo.com

Mr Salifu ASIGRI
 Food and Drugs Authority
 Accra
 P. O. BOX CT 2783
 Cantonments,
 Accra,
 GHANA
 Tel: +233 244 975 046
 E-mail: s.asigrio@yahoo.com

Mr Francis Edem KWASI ODUM
 Food and Drugs Authority
 Accra
 P. O. BOX CT 2783
 Cantonments,
 Accra,
 GHANA
 Tel: +233 244 044 031
 E-mail: activeodum@yahoo.com

HONDURAS

Ms Mirian BUENO
 Technical Assistant
 Division de Inowidad de Alimentos
 Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA)
 Secretaria de Agricultura y Ganaderia
 Ave. La FAO, Blvd. Miraflores, Edificio SENASA
 Tegucigalpa
 HONDURAS
 E-mail: mbueno@senasa-sag.gob.hn

INDIA - INDE

Mr Sushil KUMAE SAXENA
 Director
 Export Inspection Council
 Ministry of Commerce & Industry
 Ndympca, 1 Jai Singh Road,
 New Delhi-110001
 INDIA
 Tel: +91 11 2374 8025
 Fax: +91 11 2374 8186
 E-mail: director@eicindia.gov.in

Mr Ajit B. CHAVAN
 Deputy Secretary to the government of India
 Ministry of Commerce & Industry
 224 D, Udyog Bhawan
 New Delhi-110107
 INDIA
 Tel: +91 11 2306 3691
 Fax: +91 11 2306 3691
 E-mail: chavan@nic.in

Mr Vani BHAMBRI ARORA
 Assistant Director
 Quality Council of India,
 National Accreditation Board for Certification Bodies
 2nd floor, Institution of Engineers Building
 Bahadur Shah Zafar Marg,
 New Delhi-110107
 INDIA
 Tel: +91 11 2337 8056
 Fax: +91 11 2337 8678
 E-mail: vani.nabcb@qcin.org

Mr Sanjay GUPTA
 Assistant Director
 Food Safety & Standards Authority of India,
 11 BCC Place, 1st floor, BP MARG,
 East Tower
 New Delhi-110003
 INDIA
 Tel: +91 11 2436 0933
 Fax: +91 11 2436 0936

INDONESIA - INDONÉSIE

Ms Frida ADIATI
 Director of Standardization
 Ministry of Trade
 Directorate of Standardization
 Jl. M.I Ridwan Rais No.5, 2nd building, 8th floor
 Jakarta 10110
 INDONESIA
 Tel: +62 21 3863928
 Fax: +62 21 3863928
 E-mail: adiati_frida@yahoo.com
frida.adiati@hemendag.go.id

Mr SYAIFUL
 Secretariat of Codex Contact Point of Indonesia
 National Standardization Agency of Indonesia
 Center for Standard Application System
 Manggala Wanabakti Building, Block IV, 4th fl., Jl. Gatot
 Subroto, Senayan
 Jakarta 10270
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5747043
 Fax: +62 21 5747045
 E-mail: syaiful@bsn.go.id

Ms Fitra Budi ASTUTI
 Head of Section on Standardization of Cosmetic and Food
 Production
 Ministry of Health
 Directorate of Production and Distribution of Pharmaceuticals
 Adhiyatma Build, 8th floor room, 809, Jl. HR. Rasuna Said Kav
 4-9
 Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5214873
 Fax: +62 21 5214873
 E-mail: kosmetikmakanan@yahoo.com

Mr Yusup Akbar HIKMATULOH
 Head of Section Programme
 Ministry of Industry
 Directorate of Food, Marine Base and Fishery Industry
 Gatot Subroto street Kav. 52-53
 Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252709
 Fax: +62 21 5252709
 E-mail: yusup_akbar@yahoo.com

Ms Hendarni MULYANI
 Head of Monitoring and Accreditation Division
 DG of Fish Quarantine and Inspection agency
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Mina Bahari II Jl. Medan Merdeka Timur No. 16
 Jakarta 10110
 INDONESIA
 Tel: +62 21 3500149
 Fax: +62 21 3500149
 E-mail: nininthea@yahoo.com

Ms Nur Ratih PURNAMA
 Head of Subdirector of Food and Cosmetic Production
 Ministry of Health, DG Pharmaceutical Service and Medical
 Devices
 Directorate of Production and Distribution of Pharmaceutical
 Adhiyatma Build, 8th Floor, 809, Jl. HR. Rasuna Said Kav 4-9
 Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5214873
 Fax: +62 21 5214873
 E-mail: ratihendri@yahoo.com

Mr Didik Joko PURSITO
 Section Head of Food Production Inspection
 National Agency of Drug and Food Control
 Directorate of Food Inspection and Certification
 Percetakan Negara street, No.23
 Jakarta 10560
 INDONESIA
 Tel: +62 21 4241781
 Fax: +62 21 4253856
 E-mail: didikjoko@yahoo.com

Mr Widya RUSYANTO
 Head of Subdirector of Standardization, Directorate of Fish
 Processing
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Mina Bahari III, 13th Floor, Jl. Medan Merdeka Timur No.16
 Jakarta 10110
 INDONESIA
 Tel: +62 21 3500187
 Fax: +62 21 3500187
 E-mail: rusyanto66@gmail.com

Mr SAIFULLAH
 Head of Monitoring Subdivision,
 DG of Fish Quarantine and Inspection agency
 Ministry of Marine Affairs and Fisheries
 Jl. Medan Merdeka Timur No. 16 Mina Bahari Building II fl. 10
 Jakarta 10110
 INDONESIA
 Tel: +62 21 3500149
 Fax: +62 21 3500149
 E-mail: saifullah.spi@gmail.com

Ms Eny TULAK
 Head of Cooperation Section of Standardization
 Ministry of Trade of Indonesia
 Directorate of Standardization
 Jl. M.I Ridwan Rais No. 5, 2nd Building, 8th Floor
 Jakarta 10110
 INDONESIA
 Tel: +62 21 3863928
 Fax: +62 21 3863928
 E-mail: enytulak1@yahoo.co.id
eny.tulak@hemendag.go.id

Ms Titis WAHYU UTAMI
 Staff of Directorate of Beverage and Tobacco Industry
 Ministry of Industry
 Directorate of Beverage and Tobacco Industry
 Gatot Subroto street, Kav. 52-53
 Jakarta 12950
 INDONESIA
 Tel: +62 21 5252236
 Fax: +62 21 5252236
 E-mail: titiswahyuutami@gmail.com

IRELAND – IRLANDE - IRLANDA

Ms Paula BARRYWALSH
 Deputy Chief Veterinary Officer
 Department of Agriculture, Food and the Marine
 Agriculture House, Kildare Street
 Dublin 2
 IRELAND
 Tel: +353 86 854 2354
 Fax: +353 1 6789 733
 E-mail: paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie

Ms Dorothy GUINA DORNAN
 Chief Specialist Environmental Health
 Food Safety Authority of Ireland
 Lower Abbey Street
 Dublin 1
 IRELAND
 Tel: + 353 1 8171300
 E-mail: dgdorman@fsai.ie

Mr Guido SALA CHIRI
 Administrator
 Council of the European Union
 DG B 2B
 Rue de la Loi 175
 Brussels 1048
 BELGIUM
 Tel: +32 2281 5734
 Fax: +32 2281 6198
 E-mail: guido.salachiri@consilium.europa.eu

ITALY – ITALIE - ITALIA

Dr Ghebremedhin GHEBREIGZABIHER
 Ministry of Health
 Department of Veterinary Public Health, Food Safety and
 collegial Bodies for Health Protection
 Viale Giorgio Ribotta, 5
 Rome 00144
 ITALY
 Tel: +39 06 59943310
 Fax: 39 06 59946555
 E-mail: g.ghebreigzabiher@sanita.it

JAMAICA - JAMAÏQUE

Ms Claudette PHIPPS
 Senior Animal Health Tech
 Ministry of Agriculture and Fisheries
 Veterinary Services Division
 193 Old Hope Road, Kingston 6
 Kingston
 JAMAICA
 Tel: (876) 977-2489
 E-mail: cdphipps@moa.gov.jm

JAPAN – JAPON - JÁPON

Mr Manabu SUMI
 Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare Japan
 Office of International Food Safety, Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8916
 JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2326
 Fax: +81-3-3503-7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Yamato ATAGI
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81-3-5512-2291
 Fax: +81-3-3597-0329
 E-mail: yamato_atagi@nm.maff.go.jp

Ms Mika HARUNA
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81-3-6744-0490
 Fax: +81-3-3597-0329
 E-mail: mika_haruna@nm.maff.go.jp

Ms Tomomi HIROTANI
 Technical Official
 Ministry of Health, Labour and Welfare JAPAN
 Department of Food Safety
 1-2-2, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
 Tokyo 100-8916
 JAPAN
 Tel: 81-3-5253-1111
 Fax: 81-3-3503-7964
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Maiko KUBO
 Deputy Director, Export Promotion Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Industry Affairs Bureau
 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 JAPAN
 Tel: +81 3 35 02 34 08
 Fax: +81 3 67 38 64 75
 E-mail: maiko_kubo@nm.maff.go.jp

Ms Makiko MATSUO
 Researcher
 The University of Tokyo
 Graduate School of Public Policy
 7-3-1 Hongo, Bunkyo-ku, Tokyo, Japan
 Tokyo 113-0033
 JAPAN
 Tel: +81-3-5841-0936
 Fax: +81-3-5841-0938
 E-mail: matsuoma@j.u-tokyo.ac.jp

KENYA

Mrs. Alice AKOTH OKELO ONYANGO
 Manager, Kenya National Codex Contact Point
 Kenya Bureau of Standards
 00200, Poporoad off Mombara Road
 P.O. Box 54974
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +25420 6948303
 Fax: +25420609660
 E-mail: akothe@kebs.org
Dereda.Onyango1@gmail.com

LEBANON – LIBAN - LÍBANO

Ms Mariam EID
 Food Technology Export
 Head of Agro-Industry Department
 Ministry of Agriculture
 Bir Hassan
 Beirut
 LEBANON
 Tel: +009613567542
 Fax: +009611824100
 Email: meid@agriculture.gov.lb

LESOTHO

Ms Tabitha Masentle SEEISO
 Director of Veterinary Public Health,
 Ministry of Agriculture & Food Security
 Private Bag A 82 Maseru, Department of Livestock Service
 Maseru 100
 LESOTHO
 Tel: +266 223 17284
 E-mail: seeisotabitha@yahoo.com

LIBYA - LIBYE - LIBIA

Dr Abdulwahab M M KAMMON
 Veterinary Pathology
 National Centre of Animal Health Zawia-Libya
 Ministry of Agriculture and Animal Resource
 Tel: +218914307212
 Fax: +218214628421
 P.O.box: 121-Zawia
 Email: abd_kammon@yahoo.com
abd_kammon@vetmed.edu.ly

Mr Tarek E. ZAHMUL
 Head of Food Industries Department
 Industrial Research Center
 Libya-Tripoli "TAJOURA"
 LIBYA
 Tel: + 218 369 1512-18
 Fax: + 218 369 0028
 E-mail: alawalt@yahoo.com
 tarekalawal@yahoo.co.uk
 Mobile: +218 926 401 164

MEXICO – MEXIQUE - MÉXICO

Mr Guillermo ARROYO
 Gerente de Seguimiento de Programas. Comisión de
 Operación Sanitaria.
 Secretaría de Salud
 Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
 Sanitarios (COFEPRIS)
 Oklahoma 14, 4to.piso, col. Napoles
 México, D.F., 03810
 MEXICO
 Tel: +52 55 50805200 ext. 1262
 E-mail: garroyo@cofepris.gob.mx

Ms Rossana SÁNCHEZ
 Verificador o Dictaminador Especializado C
 Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
 Secretaría de Salud
 Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
 Sanitarios (COFEPRIS)
 Monterrey 33 piso 5 col. Roma
 México, D.F., 06700
 MEXICO
 Tel: +52 55 50805200 ext. 1141
 E-mail: irsanchez@cofepris.gob.mx

NETHERLANDS – PAYS-BAS – PAÍSES BAJOS

Mr Ludo VISCHER
 Policy Coordinator
 Ministry of Economic Affairs
 Animal Agri Chains and Animal Welfare Department
 P.O. Box 20401
 The Hague 2500 EK
 NETHERLANDS
 Tel: +31 70 378 5336
 E-mail: l.w.a.vischer@mineleni.nl

NEW ZEALAND – NOUVELLE-ZÉLANDE – NUEVA ZALANDIA

Ms Cherie FLYNN
 Manager
 Domestic & Joint Food Standards
 Ministry for Primary Industries
 Pastoral House, 25 The Terrace
 Wellington 6011
 NEW ZEALAND
 Tel: +64-4-8942572
 E-mail: cherie.flynn@mpi.govt.nz

Mr Bill JOLLY
 Chief Assurance Strategy Officer Standards
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington 6140
 NEW ZEALAND
 Tel: +64-4-8942621
 E-mail: Bill.Jolly@mpi.govt.nz

NIGERIA

Mr Momodu-SEGIRU MOMODU
 Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Ports inspection
 Plot 2032 olusegun obasanjo way,wuse zone, 7
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +2348033063280
 E-mail: momodu.s@nafdac.gov.ng.

Ms Olateju SIMISOLA LANA
 Regulatory officer
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Olusegun obasanjo way, wuse zone 7
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +234808881869
 E-mail: adegboye@nafdac.gov.ng

NORWAY – NORVÈGE - NORUEGA

Ms Giske Beate THOEN
 Head of Section
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O Box 383
 Brumunddal N-2381
 NORWAY
 Tel: +47 480 41 626
 Fax: +47 23 21 68 01
 E-mail: gibth@mattilsynet.no

Ms Vigdis Synnøve VEUM MØLLERSEN
 Senior Advisor
 Norwegian Food Safety Authority- Head Office
 P.O.Box 383
 N-2381 Brumunddal
 NORWAY
 E-mail: visvm@mattilsynet.no

PANAMA - PANAMÁ

Ms Carmela CASTILLO
 Jefa del Departamento de Evaluaciones Sanitarias y
 Fitosanitarias
 Dirección Nacional de Normas para la Importación de
 Alimentos
 Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA)
 Sun Towers Mall, Office No. 70, Ricardo J. Alfaro Ave.
 Panama City
 PANAMA
 Tel: +507 522-0003
 E-mail: ccastillo@aupsa.gob.pa

PARAGUAY

Ms Maria Gloria CAMPUZANO ESQUIVEL
 Doctor of Veterinary Medicine
 Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal - Senacsa
 Ciencias Veterinarias N°265 C/ Ruta MCAL. Estigarribia KM.
 10,5
 Asuncion 11101
 PARAGUAY
 Tel: 595-21-504496
 E-mail: mcampuzano@senacsa.gov.py

PERU - PÉROU - PERÚ

Mr Pedro Jesus MOLINA SALCEDO
 National Agrarian Health Service, Ministry of Agriculture of
 Peru
 La Molina 1915, La Molina
 Lima
 PERU
 Tel: +51 1 313-3300 , Extension 1405, 1406
 E-mail: pmolina@senasa.gob.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Dr Maria Elizabeth D. CALLANTA
Supervising Meat Control Officer
National Meat Inspection Service
Department of Agriculture
Visayas Avenue, Diliman
Quezon City 1101
PHILIPPINES
Tel: +632 9247980
E-mail: beth_dc@hotmail.com

Ms Consuelo C. BALTAZAR
Supervising Aquaculturist
Bureau of Fisheries and Aquatic Resources
Department of Agriculture
PCA Building Annex, Diliman
Quezon City 1101
PHILIPPINES
Tel: (632) 454 1083
Fax: (632) 454 1083
E-mail: ccb_aspcu@yahoo.com

QATAR

Mr Kalid AL-SULAITI
Health Inspection Specialist
Public Health Department
Doha 42
QATAR
Tel: +974 440 70 210
Fax: +974 440 70 824
E-mail: kalsulaiti@sch.gov.qa

REPUBLIC OF KOREA – RÉPUBLIQUE DE CORÉE – REPÚBLICA DE COREA

Ms Soo Yeun CHO
Director
Quarantine and Inspection Agency, Ministry for Food,
Agriculture, Forestry and Fisheries
Experiment & Analysis Division, Seoul Regional Office
39-9, Neungan 2-gil, Gangseo-gu
Seoul 157-843
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82 2 2650 0678
Fax: 82 2 2650 0698
E-mail: jbsoo24@korea.kr

Ms Heo YE JIN
Codex Researcher
Korea Food & Drug Administration
Osong Health Technology Administration Complex, 187
Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do, Korea
Republic of Korea 363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2156
Fax: 82-43-719-2150
E-mail: yjheo24@korea.kr

Ms Myung HEE KIM
Inspector
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82- 31-929-4653
Fax: +82 31-929-4666
E-mail: hiko0718@korea.kr

Ms Young HEE LEE
Assistant Director
Quarantine and Inspection Agency
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82 31 467 1954
Fax: 82 31 467 1883
E-mail: leeyhee@korea.kr

Mr Seung HWA LEE
Researcher
National Agricultural Products Quality Management Service
(NAQS)
Republic of Korea
Tel: +82-51-852-8045
Fax: +82-51-864-7330
E-mail: shlee96@korea.kr

Ms Mi JUNG PARK
Inspector
Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82- 51-600-6272
Fax: +82 51-600-6299
E-mail: pmj9317@korea.kr

Ms Park Jin Ah PARK JIN AH
Scientific Officer
Korea Food & Drug Administration
Osong Health Technology Administration Complex, 187
Osongsaengmyeong2(i)-ro, Osong-eup, Cheongwon-gun,
Chungcheongbuk-do, Korea
Republic of Korea 363-700
REPUBLIC OF KOREA
Tel: 82-43-719-2152
Fax: 82-43-719-2150
E-mail: jinapark@korea.kr

Mr Byeung-Kon SHIN
RESEARCHER
National Agricultural Products Quality Management Service
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82.53.320.5381
Fax: +82.53.327.0588
E-mail: Sbkon1@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE – FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Ilina Z. MUSTAFINA
Deputy Head Division (Department of Science and
International Cooperation)
Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
Protection and Human Well-being
18/5, 7 Vadkovskiy pereulok
Moscow 127994
RUSSIAN FEDERATION
E-mail: Mustafina_IZ@gsen.ru

Mr Sergey TARANIN
Scientific and Regulatory Affairs Director
Heinz Russia
Khimki, Leningradskaya st., building 6, Khimki Business Park
Moscow Region 141400
RUSSIAN FEDERATION
E-mail: Sergey.Taranin@ru.hjheinz.com

SINGAPORE – SINGAPOUR - SINGAPUR

Ms Siew Tang HOW
Director, Inspection Department
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
Quarantine & Inspection Group
5 Maxwell Road, #02-03, Tower Block, MND Complex
Singapore 069110
SINGAPORE
Tel: +65 6325 1214
Fax: +65 6220 6068
E-mail: how_siew_tang@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA – AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Penny CAMPBELL
 Food Control : Department of Health
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Tel: + 27 12 395 8788
 Fax: + 27 86 632 4026
 E-mail: campbp@health.gov.za

SPAIN – ESPAGNE - ESPAÑA

Ms Paloma CERVERA LUCINI
 Head of Unit
 Spanish Food Safety and Nutrition Agency
 Planification Unit in the Subdirectorato General of Food Alerts
 and Official Control Planification
 C/ Alcalá nº 56.
 Madrid 28071
 SPAIN
 Tel: +34 913380897
 E-mail: pcervera@msssi.es
areaplanificacion@msssi.es

Ms Almudena DE ARRIBA HERVAS
 Head of Unit Import Controls
 (Safe de Area de Control Internacruel de Mercarcias)
 Ministry of Health
 Paseo del Prado 18-20
 28071 MADRID
 SPAIN
 Tel : +34 915962050
 E-mail: areacim@msssi.es
aarriba@msssi.es

SUDAN – SOUDAN - SUDÁN

Mr Elwaleed ELAMIN
 Branch Manage Sudanese Standards & Metrology
 Organization
 (Gree Free Zon) Branch Manager
 Sudanese Standards & Metrology Organization
 Managment of Sudanese Standards & Metrology Organization
 (Gree Free Zon) Branch Manager
 Aljaama street-P.O. Box: 13753
 Khartoum 249
 SUDAN
 Tel: +249912377580
 Fax: +249183675726
 E-mail: Aborawan1970@hotmail.com

Ms Mahasin ELAMIN MOHAMEDKHEIR
 Sudanese Standards and Metrology Organization-GSREE
 Sudanese Standards and Metrology Organization Branch
 Manager
 Inspection of Import & Export
 Sudanese Standards and Metrology Organization
 Khartoum 249
 SUDAN
 Tel: +249912377580
 Fax: +249-83-155155416
 E-mail: mahasinssmo@yahoo.com

Ms Afaf A. ELGUZOULI
 Head of Quality Control & Export Development Unit
 Undersecretary's Office
 Ministry of Agriculture & Irrigation
 Aljama Street
 Khartoum
 SUDAN
 Tel: +249912178481
 Fax: +249-83-782027
 E-mail: bitelgozouli@gmail.com

Ms Amira HAMID
 Assistant Executive Director
 Ministry of Trade
 Ministry of Trade/Ministerial Office
 Gamaa Street
 P.O. Box 194 Khartoum
 SUDAN
 Tel: +249912871209
 Fax: +249 1 83 776359
 E-mail: nanmiraz@yahoo.com

SWEDEN – SUÈDE - SUECIA

Ms Eva FREDBERG BAWELIN
 Senior Veterinary Officer
 National Food Agency
 Food Standards Department
 Box 622
 Uppsala 751 26
 SWEDEN
 Tel: +46 18 17 55 00
 E-mail: eva.fredberg@slv.se

SWITZERLAND – SUISSE - SUIZA

Mr Jürg RÜFENACHT
 Head International Trade
 Swiss Veterinary Office
 Schwarzenburgstrasse 155
 Bern 3003
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 323 83 47
 Fax: +41 31 323 56 86
 E-mail: Juerg.Ruefenacht@bvet.admin.ch

THAILAND – THAÏLANDE - TAILANDIA

Mr Sakchai SRIBOONSUE
 Secretary General
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +6625612277 Ext. 1101
 Fax: +6625613697 or +6625613357
 E-mail: sakchais@acfs.go.th

Ms Metanee SUKONTARUG
 Advisor
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: metanee@acfs.go.th

Ms Nanthiya UNPRASERT
 Deputy Secretary General
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1120
 Fax: +66 (2) 561 3712
 E-mail: nanthiya@acfs.go.th

Mr Yuthana NORAPOOMPAT
 Director, Office of Commodity and System Standards
 Accreditation
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1201
 Fax: +66 (2) 561 8390
 E-mail: yuthana@acfs.go.th

Ms Ladda VIRIYANGKURA
 Senior Specialist on Rice Inspection and Certification
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Rice Department
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 4519
 Fax: +66 (2) 561 5286
 E-mail: Laviri@hotmail.com

Ms Kingduean SOMJIT
 Food Technologist Professional Level
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Fisheries
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 558 0143 ext. 13402
 Fax: +66 (2) 558 0142
 E-mail: Kingduean.s@dof.mail.go.th

Mr Thongchai VORAVONGSAKUL
 Director of Plant Product Inspection System Service
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Agriculture
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 940 7422
 Fax: +66 (2) 940 6470
 E-mail: Vrvng@yahoo.com

Mr Tanongpan SATJAPALA
 Medical Scientist, Professional Level
 Ministry of Public Health
 Department of Medical Sciences
 Tiwanond Road
 Nonthaburi 11000
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 589 9850 ext. 99509
 Fax: +66 (2) 951 1021
 E-mail: Tanongpan.s@dmsc.mail.go.th

Mr Wanchai SRITHONGKHAM
 Food and Drug Technical Officer
 Senior Professional Level
 Ministry of Public Health
 Food and Drug Administration
 Tiwanond Road
 Nonthaburi 11000
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 590 7216 ext. 1201
 Fax: +66 (2) 591 8462
 E-mail: wanchai@fda.moph.go.th

Mr Rungroj RUNGROJSAKHON
 Executive Manager
 Thai frozen Food Association
 92/6 6th Floor, Sathorn Thani II,
 North Sathorn Road, Bangrak
 Bangkok 10500
 THAILAND
 Tel: +66 2 235 5622-4
 Fax: +66 2 235 5625
 E-mail: Rungroj@ufp.co.th

Ms Attapan MASRUNGSON
 Deputy Secretary General of Food Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center,
 Zone C 4th Floor, 60 New Rachadapisek Road, Klom
 Bangkok 10110
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 345-1167
 Fax: +66 (2) 345-1281-3
 E-mail: attapan@thaiunion.co.th

Mr Manat LARPPHON
 Senior Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1443
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: mlarpphon@yahoo.com

Ms Usa BAMRUNGBHUET
 Senior Expert
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1440
 Fax: +66 (2) 561 3373
 E-mail: usa@acfs.go.th

Ms Pattaraporn JITANUTARACHOTE
 Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 (2) 561 2277 ext. 1444
 Fax: +66 (2) 561 3357
 E-mail: pattarapornj@gmail.com

**UNITED STATES OF AMERICA – ÉTATS-UNIS
 D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Mary STANLEY
 Food Safety and Inspection Service
 U.S. Department of Agriculture
 Independence Avenue SW 1400
 Washington DC 20250
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 720 0287
 E-mail: mary.stanley@fsis.usda.gov

Mr Mitch BOWLING
 Director, Regulatory Compliance
 U.S. Dairy Export Council
 2101 Wilson Blvd., Suite 400
 Arlington, VA 22201
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 703 528 3049
 Fax: +1 703 528 3705
 E-mail: mbowling@usdec.org

Ms Julie CALLAHAN
 International Policy Manager
 US Food and Drug Administration
 CFSAN International Affairs Staff
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 E-mail: julie.callahan@fda.hhs.gov

Ms Barbara CASSENS
 Office of Regulatory Affairs, San Francisco Office
 U.S. Food and Drug Administration
 1431 Harbor Bay Parkway
 Alameda, CA 94502
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 510 337 6783
 E-mail: barbara.cassens@fda.hhs.gov

Mr Richard FRITZ
 Consultant
 U.S. Dairy Export Council
 2101 Wilson Blvd, Suite 400
 Arlington, Virginia 22201
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +13034083933
 E-mail: rfritz@globalagritrends.com

Ms Laurie HUENEKE
 Director, International Trade Policy
 Sanitary & Technical Issues
 National Pork Producers Council
 122 C Street NW, Suite 875
 Washington, DC 20001
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12023473600
 Fax: +12023475265
 E-mail: HuenekeL@nppc.org

Mr Kenneth LOWERY
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue SW, Room 4861
 Washington, DC 20250-3700
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 690 4042
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Ms Melinda PLAISIER
 Associate Commissioner for Regulatory Affairs (Acting)
 U.S. Food and Drug Administration
 10903 New Hampshire Avenue
 Silver Spring, MD 20993
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 301 796 8736
 E-mail: melinda.plaisier@fda.hhs.gov

MrMichael WEHR
 Senior Advisor for International Affairs and Codex Program
 Manager
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway (HFF-550)
 College Park, MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404021724
 Fax: +13014362618
 E-mail: michael.wehr@fda.hhs.gov

URUGUAY

Mr Gustavo ROSSI VIGNOLI
 Jefe Departamento
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 DGSG/DIA/Depto. Control de Comercio Internacional
 Constituyente 1476
 Montevideo 11600
 URUGUAY
 Tel: +59824126346 - +59899636563
 Fax: +59824126317
 E-mail: grossi@mgap.gub.uy

VIETNAM

Ms Thi Anh Nguyet NGUYEN
 Deputy Head
 Directorate for Standards, Metrology and Quality
 Quality Assurance and Testing Center 1
 No 8, Hoang Quoc Viet Street, Cau Giay District, Hanoi City
 Hanoi 84
 VIETNAM
 Tel: +84985596609
 E-mail: a.nguyet.nt@gmail.com

Ms Phuong VO
 Inspection
 Directorate for Standard, Metrology and Quality
 Quality Assurance and Testing Center 3
 49 Pasteur Str, 3 Dist. Hochi Minh City
 Ho Chi Minh 848
 VIETNAM
 Tel: 84-8-908626994
 Fax: 84-8-38212609
 E-mail: codexvn@vfa.gov.vn

Mr Ha NGUYEN THI THU
 Auditor
 Vietnam Certification Center
 No. 8, Hoang Quoc Viet Rd,
 Cau Giay District
 Hanoi City
 VIETNAM
 Tel: 84-4-3756 1025
 Fax: 84-4-3756 2188
 E-mail: HANT@quccert.gov.vn

Mr Tran THI MY HIEN
 Vice Director
 Quality Assurance and Testing 3 (Quatest 3)
 49 Pasteur Street, District 1,
 Ho Chi Minh City,
 VIETNAM
 Tel: 84-8-3829 4274
 Fax: 84-8-3829 3012
 Email: tt.myhien@quatest3.com.vn

Mr Loan NGO THI NHU
 Head of Division
 Directorate for Standards, Metrology and Quality (Qautest 2)
 No.97 Ly Thai To Street, Dauang City
 VIETNAM
 Tel: +84-9-1402 6256
 Fax: +84-5-1268 1469
 E-mail: ngothinhuloan@gmail.com

YEMEN - YÉMEN

Mr Walid OTHMAN
 General Director
 Yemen standardization metrology and quality control
 YSMO headquarters
 Sanaa 2472
 YEMEN
 Tel: 00967773323456
 Fax: 009671402636
 E-mail: Wothman@gmail.com

ZAMBIA - ZAMBIE

Ms Florence NGALA
 Chief Environmental Health Officer
 Food Safety, Codex Focal Point
 Ministry of Health, Ndeke House, Public Health and Research,
 Environmental Health Unit
 PO Box 30205
 Lusaka 10101
 ZAMBIA
 Tel: +260 0977808440
 Fax: 260 256814- 15
 E-mail: ngalaflo@yahoo.co.uk

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS –
 ORGANISATIONS GOUVERNAMENTALES
 INTERNATIONALES – ORGANIZACIONES
 GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON
 AGRICULTURE (IICA)**

Ms María De Lourdes FONALLERAS
 Agricultural Health and Food Safety International Specialist
 Inter-American Institute for Cooperation on Agriculture (IICA)
 Luis Piera 1992, 3th Floor
 Montevideo
 URUGUAY
 E-mail: lourdes.fonalleras@iica.int

WORLD CUSTOMS ORGANIZATION (WCO)

Mr Theo HESSELINK
 Technical Officer
 World customs organization (WCO)
 Rue Du Marche 30
 B-1210 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 (0) 2209 9356
 Fax: +32 (0) 2209 9493
 E-mail: theo.hesselink@wcoomd.org

**WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH (OIE) -
 ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE -
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL**

Ms Tomoko ISHIBASHI
 OIE Regional Representation for Asia and the Pacific
 World Organisation for Animal Health (OIE)
 Food Science Building 5F, The University of Tokyo, 1-1-1
 Yayoi, Bunkyo-ku
 Tokyo 113-8657
 JAPAN
 Tel: +81-(0)3-5805-1931
 E-mail: t.ishibashi@oie.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANISATIONS
 – ORGANISATIONS NON-GOUVERNAMENTALES
 INTERNATIONALES – ORGANIZACIONES
 INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD
 ORGANIZATIONS (IACFO)**

Ms Caroline Smith DEWAAL
 President
 IACFO
 1220 L St. N.W., # 300
 Washington 20005
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: 12027778366
 E-mail: cdewaal@cspinet.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
 MANUFACTURERS ASSOCIATION (ICGMA) – CONSEJO
 INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES
 DE COMESTIBLES**

Ms Carmen STACY
 Director, Global Issues & Multilateral Affairs
 Grocery Manufacturers Association
 1350 I Street, Suite 300
 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-202-407-3281
 Fax: +1-202-639-5932
 E-mail: cstacy@gmaonline.org

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF) –
 FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE (FIL) –
 FEDERACION INTERNACIONAL DE LECHERIA (FIL)**

Mr Maxim BOBKOV
 Regulatory and Scientific Expert
 Nestec SA
 Avenue Nestle 55
 Vevey 1800
 SWITZERLAND
 Tel: +41219243695
 Fax: +41219244547
 E-mail: maxim.bobkov@nestle.com

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT COUNCIL
 FOUNDATION (INC)**

Ms Caroline STRINGER
 International Nut and Dried Fruit Council Foundation
 1150 Ninth St, Suite 1500
 Modesto CA 95354
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 209 343 3256
 Fax: +1 209 549 8267
 E-mail: cstringer@almondboard.com

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION –
 ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
 L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE – ORGANIZACIÓN
 DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y
 LA ALIMENTACIÓN (FAO)**

Ms Catherine BESSY
 Food Safety and Quality Officer
 Department of Agriculture and Consumer Protection
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome 00153
 ITALY
 Tel: +39 06 570 53679
 E-mail: catherine.bessy@fao.org

Ms Shashi SAREEN
 Senior Food Safety & Nutrition Officer
 FAO Regional Office for Asia and the Pacific
 39 Phra Atit Road
 Bangkok 10200
 THAILAND
 Tel: +66 2 6974143
 Fax: +66 2 6974445
 E-mail: Shashi.Sareen@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO) –
 ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS) –
 ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Ms Jenny BISHOP
 Technical Officer (Food Safety)
 World Health Organisation (WHO)
 PO Box 2932 (United Nations Avenue)
 Manila 1000
 PHILIPPINES
 Tel: +63 2 528 9862
 Fax: +63 2 526 0279
 E-mail: bishopj@wpro.who.int

**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX –
 SECRETARIA DEL CODEX**

Ms Annamaria BRUNO
 Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Program
 Via delle Terme di Caracalla
 Roma 00153
 ITALY
 Tel: +39 6570 56254
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Mr Tom HEILANDT
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome 00153
 ITALY
 Tel: +39 06 570 54384
 Fax: +39 06 570 54593
 E-mail: tom.heilandt@fao.org

**AUSTRALIAN SECRETARIAT – SECRÉTARIAT
 AUSTRALIENNE – SECRETARIA AUSTRALIANA**

Ms Ann BACKHOUSE
 Director
 Codex International Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6272 5692
 E-mail: ann.backhouse@daff.gov.au

**THAILAND SECRETARIAT -- SECRÉTARIAT DE LA
 THAILANDE – SECRETARIA LA TAILANDIA**

Mr Pisan PONGSAPITCH
 Director, Office of Standards Development
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: 662-561-3390
 Fax: 662-561-3357
 E-mail: codex@acfs.go.th

Ms Sanida KHOONPANICH
 Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Tel: +66 2 561 2277 ext. 1445
 Fax: +66 2 561 3357
 E-mail: sanida.sk@gmail.com

Apéndice II**PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS****(N06-2009)****(En el Trámite 8 y 5/8 del Procedimiento)****SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN**

1. El presente documento tiene como objeto proporcionar orientación práctica para asistir al gobierno nacional y su autoridad competente¹ a diseñar, elaborar, aplicar, evaluar y mejorar el sistema nacional de control de los alimentos. En él se destacan los principios esenciales y los elementos básicos de un sistema eficiente y eficaz de control de los alimentos. No se espera que la orientación provista conduzca a “un sistema determinado” que se adecúe a todas las circunstancias. Por el contrario, podría utilizarse una serie de métodos, adecuados a las circunstancias nacionales, a fin de lograr un eficaz sistema nacional de control de los alimentos.

2. Si bien los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos hacen hincapié en la producción, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la manipulación y la venta de alimentos dentro del territorio nacional, el documento es coherente con otros textos afines del Codex y debería leerse conjuntamente con ellos, en particular, los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995), las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997) y las *Directrices sobre los Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) y las *Directrices para el Intercambio de Información entre Países sobre Casos de Rechazo de Alimentos Importados* (CAC/GL 25-1997). Es importante hacer referencia a los textos relativos al control de la importación y exportación de alimentos porque, aunque en última instancia la responsabilidad recae sobre el funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos en lo que concierne a la inocuidad de los alimentos que se ofrecen en su territorio, actualmente en el mercado mundial, muchos alimentos provienen del extranjero; por consiguiente, es esencial contar con sistemas de control para las importaciones y exportaciones, adecuadamente diseñados, como parte de la totalidad del sistema nacional de control de los alimentos.

3. Asimismo, los capítulos pertinentes de los Códigos sanitarios para los animales terrestres y para los animales acuáticos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), constituyen un valioso recurso para los gobiernos y las organizaciones miembro. Otros documentos y material de orientación elaborados por la FAO y la OMS son también recursos útiles².

4. Una autoridad competente puede aplicar estos principios y directrices, de corresponder, según sus necesidades específicas.

5. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los gobiernos nacionales y sus autoridades competentes deberían asegurar que se toman en cuenta los objetivos del sistema, tal como se indica en los principios a continuación, y permitir flexibilidad y modificaciones, según corresponda, para garantizar que se alcanzan los objetivos.

SECCIÓN 2 OBJETIVO DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

6. Un sistema nacional de control de los alimentos tiene como objetivo proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos.

SECCIÓN 3 PRINCIPIOS DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

7. Un sistema nacional de control de los alimentos debería estar basado en los principios siguientes:

PRINCIPIO 1 PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

8. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse, implementarse y mantenerse con el objetivo principal de proteger al consumidor. En caso de conflicto con otros intereses, se le debería dar prioridad a la protección de la salud del consumidor.

¹ A lo largo del documento, se entiende por “autoridad competente” una o varias autoridades competentes, según corresponda.

² <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/publications-tools/food-safety-publications/en/>

PRINCIPIO 2 ENFOQUE INTEGRAL DE LA CADENA ALIMENTARIA

9. El sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria, de la producción primaria al consumo.

PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA

10. Todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos deberían ser transparentes y abiertos al escrutinio de todas las partes interesadas sin perjuicio del respeto a los requerimientos legales que protegen la confidencialidad de la información, según corresponda. La transparencia se aplica a todos los participantes de la cadena alimentaria y puede lograrse mediante una documentación clara y una buena comunicación.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

11. Todos los participantes de un sistema nacional de control deberían tener funciones y responsabilidades específicas, claramente definidas.

12. Los operadores de la industria alimentaria³ tienen la responsabilidad fundamental de gestionar la inocuidad de sus productos y de cumplir con los requisitos relativos a todos los aspectos de los alimentos bajo su control.

13. El gobierno nacional (y en algunos casos la autoridad competente) tiene la función y la responsabilidad de establecer y mantener actualizados los requisitos legales. La autoridad competente tiene la responsabilidad de asegurar el efectivo funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.

14. Los consumidores también tienen la responsabilidad de gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control, y donde sea pertinente, recibir información sobre la manera de lograrlo.

15. Las instituciones académicas y científicas también contribuyen al sistema nacional de control de los alimentos ya que constituyen una fuente de conocimientos especializados que respaldan el fundamento científico y basado en el riesgo de dicho sistema.

PRINCIPIO 5 COHERENCIA E IMPARCIALIDAD

16. Todos los aspectos de un sistema nacional de control de los alimentos deberían aplicarse de manera coherente e imparcial. La autoridad competente y todos los participantes que cumplan funciones oficiales deberían desempeñar sus obligaciones libres de toda interferencia impropia o indebida o conflictos de interés.

PRINCIPIO 6 TOMA DE DECISIONES BASADAS EN EL RIESGO, LA CIENCIA Y LAS PRUEBAS

17. Las decisiones que tome una autoridad competente con respecto a un sistema nacional de control de los alimentos deberían estar basadas en información científica, pruebas y/o principios de análisis de riesgos⁴, según corresponda.

PRINCIPIO 7 COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE MÚLTIPLES AUTORIDADES COMPETENTES

18. La autoridad competente a cargo de un sistema nacional de control de los alimentos debería desempeñarse de manera cooperativa y coordinada, dentro de sus funciones y responsabilidades claramente definidas, para utilizar los recursos muy eficazmente, a fin de minimizar la duplicación y/u omisiones, y facilitar el intercambio de información.

PRINCIPIO 8 MEDIDAS PREVENTIVAS

19. Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de elementos básicos relativos a la prevención, intervención y respuesta a fin de prevenir incidentes en materia de inocuidad de los alimentos y, cuando sea necesario, de responder a los mismos.

³ Al efecto del presente documento, los operadores de la industria alimentaria incluye a productores, elaboradores, mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores y minoristas.

⁴ De acuerdo a las obligaciones de los miembros en virtud de los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio, los marcos de análisis de riesgos adoptados por los gobiernos nacionales en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos, deberían guardar coherencia con los *Principios Prácticos del Codex sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos* (CAC/GL 62-2007) y políticas pertinentes de análisis de riesgos elaboradas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

PRINCIPIO 9 PROCEDIMIENTOS DE AUTO-EVALUACIÓN Y EXAMEN

20. El sistema nacional de control de los alimentos debería tener la capacidad de someterse a mejoras continuas e incluir mecanismos para evaluar si el sistema puede alcanzar su objetivo.

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE OTROS SISTEMAS (INCLUIDA LA EQUIVALENCIA)

21. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas de control de los alimentos, o sus componentes, tienen la capacidad de alcanzar los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes. Este reconocimiento puede aplicarse a nivel nacional o internacional. El concepto de reconocimiento de sistemas, incluida la equivalencia⁵, debería incluirse en el sistema nacional de control de los alimentos.

PRINCIPIO 11 FUNDAMENTO LEGAL

22. El gobierno de cada país debería contar con una estructura jurídica fundamental para permitir el establecimiento de leyes alimentarias y de autoridades competentes de manera que puedan formular, establecer, implementar, mantener y asegurar el cumplimiento de un sistema nacional de control de los alimentos.

PRINCIPIO 12 ARMONIZACIÓN

23. Al diseñar y aplicar un sistema de control de los alimentos, la autoridad competente debería considerar, según corresponda, las normas, recomendaciones y orientaciones del Codex como elementos de sus sistemas nacionales de control de los alimentos para proteger la salud del consumidor y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos. También podrían ser de utilidad las normas, recomendaciones y orientaciones de otras organizaciones intergubernamentales internacionales, cuya afiliación está abierta a todos los países.

PRINCIPIO 13 RECURSOS

24. Un sistema nacional de control de los alimentos debería disponer de los recursos suficientes para poder alcanzar los objetivos del sistema.

SECCIÓN 4 - MARCO PARA EL DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

25. El sistema nacional de control de los alimentos estará basado en la estructura gubernamental o constitucional del país y sus instituciones (por eje. presencia o ausencia de gobiernos sub nacionales); y en sus metas y objetivos nacionales.

26. La autoridad competente desempeña un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos, ya que:

- Lidera y coordina el sistema nacional de control de los alimentos;
- Diseña, elabora, aplica, evalúa y mejora el sistema nacional de control de los alimentos;
- Establece, implementa y hace cumplir los controles reglamentarios basados en la ciencia y en el riesgo para fomentar y promover resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;
- Establece, implementa y hace cumplir los controles reglamentarios que respaldan las prácticas leales en el comercio de alimentos;
- Establece y mantiene acuerdos con organizaciones de apoyo, tales como organismos oficialmente reconocidos de inspección, auditoría, certificación y acreditación, de corresponder;
- Promueve y fomenta el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos;
- Fomenta la participación de las partes interesadas para asegurar la transparencia y obtener sus puntos de vista; y
- Según corresponda, establece y mantiene acuerdos con otros países, por ejemplo, programas de cooperación, acuerdos de equivalencia, etc.

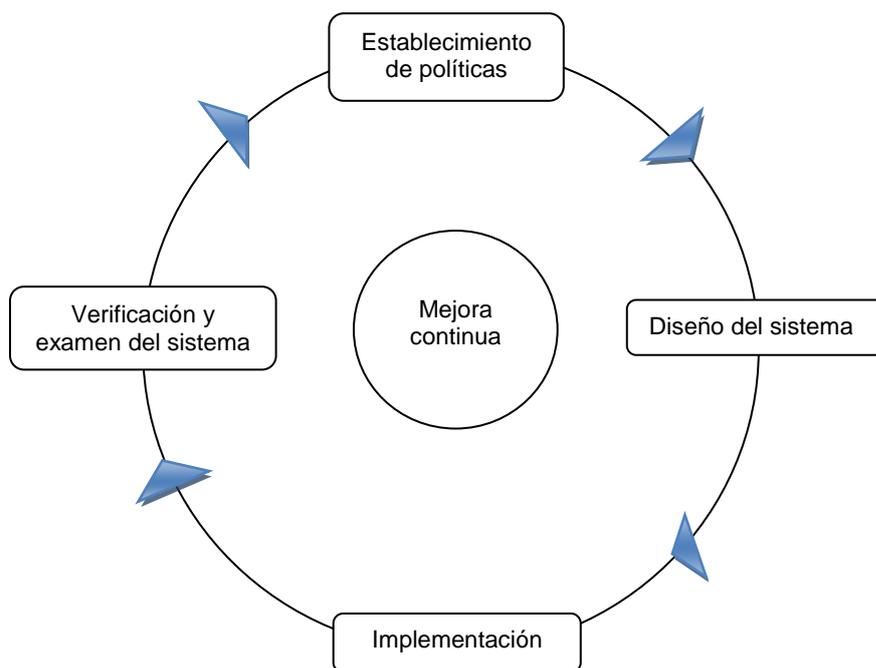
⁵ *Directrices para la elaboración de acuerdos sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 34-1999) y las *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos* (CAC/GL 53-2003).

27. Cuando haya más de una autoridad competente, se deberían definir claramente sus funciones y responsabilidades y coordinar sus actividades, en la mayor medida de lo posible, para minimizar omisiones y duplicaciones.

28. El diseño y la implementación de un sistema nacional de control de los alimentos deberían regirse por un proceso lógico y transparente. Ello debería incluir la aplicación uniforme de un mecanismo sistemático para la identificación, evaluación y, de ser necesario, el control de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos asociados a peligros existentes, nuevos y re emergentes.

29. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad competente, en consulta con las partes interesadas, debería adoptar el marco indicado a continuación, que reflejará los principios de un sistema nacional de control de los alimentos, descrito en la Sección 3 del presente documento.

Marco para la elaboración de un sistema nacional de control de los alimentos



SECCIÓN 4.1 ESTABLECIMIENTO DE POLÍTICAS

30. Se entiende por establecimiento de políticas al procedimiento por el cual los gobiernos establecen las metas y objetivos del sistema nacional de control de los alimentos y se comprometen a tomar medidas para lograr dichas metas y objetivos. Asimismo se deberían identificar y articular claramente los resultados previstos. Las decisiones con respecto a la política sientan las bases para las medidas subsiguientes, incluido el establecimiento de la legislación y los reglamentos.

31. Al tomar decisiones referentes a las políticas públicas se debería considerar una amplia serie de factores lo cual requiere un cuidadoso análisis de las opciones. Los gobiernos deberían considerar, entre otras cosas, los intereses de las partes interesadas, la relación entre el sistema de control de los alimentos y las normas nacionales e internacionales, la evaluación de los riesgos y/o beneficios, la eficacia y eficiencia de los diversos controles y métodos de supervisión, las estructuras gubernamentales existentes y previstas, la coordinación entre las autoridades a lo largo de la cadena alimentaria, la información técnica y científica, las funciones del gobierno y los operadores de la industria alimentaria, y las buenas prácticas/modelos.

32. La autoridad competente debería fomentar activamente la participación de las partes interesadas en el establecimiento de políticas, incluidos los operadores de la industria alimentaria y los consumidores.

33. Los objetivos y prioridades nacionales asegurarán la protección del consumidor, tomando en cuenta, entre otras cosas, los patrones de producción y consumo de alimentos, el perfil de riesgo y las inquietudes del consumidor en materia de inocuidad de los alimentos, las prácticas leales en el comercio de los alimentos y, además, la preparación y capacidad del país.

34. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los países deberían identificar los objetivos principales que habrán de alcanzarse mediante el sistema, a corto, mediano y largo plazo. Los objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la Sección 3, además de ayudar a implementarlos. Se debería considerar la elaboración de una estrategia nacional de control de los alimentos a fin de aclarar los objetivos que deben abordarse, establecer prioridades y respaldar el diseño del sistema.

35. Una vez establecidos los objetivos de las políticas públicas y los resultados previstos para el sistema nacional de control de los alimentos, los mismos deberían articularse y describirse claramente a fin de sentar las bases para las medidas subsiguientes de manera efectiva.

36. Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de tres características principales a ser utilizadas, entre otras cosas, en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.

i) **Característica 1 Conocimiento de la situación** significa que un sistema nacional de control de los alimentos dispone de información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria.

ii) **Característica 2 Pro actividad** significa que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción y/o elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. Un sistema de control proactivo debería comprender, como parte integral, sistemas de prevención y/o alerta rápida, rastreo/rastreabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para incidentes potenciales en materia de inocuidad alimentaria.

iii) **Característica 3 Mejora continua** significa que un sistema nacional de control de los alimentos debería tener la capacidad de incorporar lo aprendido mediante un proceso de examen y reforma que utilice mecanismos para controlar y evaluar si el sistema logra sus objetivos.

37. La legislación⁶ debería reflejar claramente el objetivo previsto de la política y guardar relación con los riesgos que propone mitigar. La legislación debería, de corresponder, tomar en cuenta la información científica pertinente y hacer hincapié en la prevención y los resultados para permitir flexibilidad e innovación.

38. A efectos de reflejar las políticas y estrategias nacionales, la legislación debería, entre otras cosas:

- Formular la estructura del sistema nacional de control de los alimentos, sus metas y objetivos;
- Proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes del sistema nacional de control de los alimentos, es decir, el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una), los proveedores de tercera parte⁷ (en caso de utilizarse), los operadores de la industria alimentaria y otras partes interesadas, según proceda.
- Establecer los objetivos principales del sistema nacional de control de los alimentos y cualquier otro objetivo específico o secundario relativos a los participantes o sectores;
- Definir claramente las obligaciones de los operadores de la industria alimentaria y otros participantes de la cadena alimentaria de establecer y verificar los controles; y
- Definir claramente las obligaciones de la industria alimentaria de colocar solamente productos inocuos en el mercado y aplicar prácticas leales de comercio.

39. La legislación debería conferir a la autoridad competente una serie de poderes y mecanismos suficientes para gestionar y aplicar el sistema nacional de control de los alimentos. Dichos poderes pueden incluir, pero no estar limitados a lo siguiente:

- Establecer normas u otras opciones de gestión para prevenir y controlar los peligros transmitidos por los alimentos, tales como organismos nocivos para la salud, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas;
- Establecer, verificar y hacer cumplir las normas nacionales;
- Reconocer las normas de otras autoridades competentes en la etapa o etapas pertinentes de la cadena alimentaria;
- Establecer acuerdos de cooperación con otras entidades gubernamentales;

⁶ La legislación según se define en las Directrices sobre los Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003)

⁷ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos (CAC/GL 47-2003) párrafo 8

- Establecer mecanismos para garantizar la inocuidad y el uso inocuo de elementos o insumos que ingresan a la cadena alimentaria, tales como aditivos alimentarios, plaguicidas y medicamentos veterinarios;
- Reconocer y/o armonizar con las normas del Codex;
- Realizar auditorías, verificaciones, inspecciones e investigaciones, recabar pruebas, tomar muestras y analizarlas y, por otra parte, verificar el cumplimiento de normas y requisitos;
- Considerar el reconocimiento oficial de organismos de inspección, auditoría, certificación y acreditación;
- Hacer respetar la ley y tomar medidas proporcionadas, disuasivas y eficaces en casos de incumplimiento de los requisitos, incluidas, de corresponder, las investigaciones y la aplicación de sanciones y multas;
- Asegurar que se evalúan los riesgos relacionados con los alimentos no conformes y que se toman las medidas adecuadas, por ejemplo, disposición final, tratamiento adecuado o reenvío;
- Garantizar la integridad, imparcialidad e independencia de los sistemas oficialmente reconocidos de inspección, auditoría, certificación y acreditación;
- Autorizar la rastreabilidad/rastreo de productos; y
- Asegurar que se impide la entrada al mercado de productos no aptos o se retiren del mercado y se disponga de los mismos adecuadamente.

40. La legislación puede incluir también, en su caso, disposiciones relativas al registro y acreditación de establecimientos, autorización o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, multas y sanciones en caso de no conformidad, y el pago de tarifas o aranceles.

41. La autoridad competente debería fomentar la participación de las partes interesadas, incluidos los operadores de la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y cuando efectúa cambios reglamentarios. Asimismo, la autoridad competente debería difundir la legislación.

SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA

42. Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos los países deberían asegurar que se abordan los objetivos principales definidos en la política y la manera de incorporar los principios de la Sección 3.

43. En el diseño de un sistema de control de los alimentos se deberían tomar en cuenta los elementos siguientes:

- El marco regulatorio y legislativo, existentes o necesarios (leyes, reglamentos, lineamientos);
- La relación entre el sistema nacional de control de los alimentos y las normas nacionales e internacionales, incluidos los requisitos del sistema de importación y exportación de alimentos;
- El reconocimiento de otros sistemas de control de los alimentos, incluida la equivalencia⁸;
- El método y nivel de supervisión incluidos los programas de control, de la producción primaria a la elaboración, el transporte y la distribución;
- La manera de gestionar cuestiones y riesgos;
- Los programas y medidas de cumplimiento;
- La coordinación y comunicación entre las autoridades responsables del control en las distintas etapas de la cadena alimentaria y las autoridades de salud pública;
- La definición clara de funciones y responsabilidades;
- El acceso a laboratorios de capacidad y calidad adecuadas;
- La competencia y capacitación del personal;
- Los recursos necesarios para alcanzar los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos, su asignación y apropiada disposición;

⁸ *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas a los Sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003)*

- La vigilancia, investigación, preparación para las emergencias y respuesta a los incidentes de transmisión alimentaria o relacionados con los alimentos;
- La verificación y la evaluación;
- La participación de las partes interesadas;
- La comunicación internacional y la armonización; y
- El examen periódico y la mejora continua.

44. Se debería considerar la elaboración e implementación de un enfoque armonizado a la gestión de riesgos que incorpore los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62/2007)*.

45. Un diseño adecuado del sistema debería tomar en cuenta una serie de factores incluidos (sin limitarse a) el riesgo planteado por cada producto, la información científica actualizada, los controles adaptados a la industria y los resultados del examen del sistema. Además debería proporcionar flexibilidad a la aplicación de las medidas de control para reflejar la variación entre estos factores.

46. La elaboración de métodos efectivos para la recolección de datos a lo largo de la cadena alimentaria es esencial para el conocimiento de la situación, las medidas de rendimiento y el examen y la mejora continua del sistema. Por ejemplo, se pueden utilizar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a riesgos prioritarios.

47. La autoridad competente debería utilizar los resultados procedentes de los laboratorios para controlar las tendencias en la cadena alimentaria y prestar ayuda en materia de medidas de cumplimiento y su aplicación. El acceso a los laboratorios y su capacidad debería guardar relación con la necesidad de abordar los riesgos prioritarios planteados por los alimentos.

48. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar plenamente documentado y a disposición del público para asegurar la aplicación transparente y uniforme de las medidas de control, incluida la descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, y una descripción claramente definida de las funciones y responsabilidades de todas las partes.

49. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados de manera que se asegure que se cuenta con procedimientos administrativos para documentar los programas de control y sus resultados.

50. Los programas de control⁹ deberían estar basados en el riesgo y diseñarse tomando en consideración una serie de factores¹⁰, incluidos pero no limitados a lo siguiente:

- Los peligros en materia de inocuidad de los alimentos relacionados a diferentes productos y el riesgo para la salud humana planteado por el alimento o los productos relacionados con el mismo;
- La posibilidad de prácticas desleales en el comercio de alimentos relacionada a diferentes productos, tales como posible fraude o engaño de los consumidores;
- La información que puede estar disponible en una serie de fuentes, incluidos el gobierno, el sector académico, las instituciones científicas y los datos de la industria;
- Los datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;
- Los resultados de controles anteriores incluidos los resultados analíticos;
- Controles eficaces y fiables incluidos los relativos a los operadores de la industria alimentaria;
- El conocimiento de los operadores en las distintas etapas de la cadena alimentaria; uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados; estructuras de producción y cadenas de abastecimiento; tecnologías de producción, procedimientos y prácticas; información pertinente relativa al rastreo/rastreabilidad; y
- Los datos epidemiológicos sobre enfermedades de transmisión alimentaria.

51. Cuando se carece de datos referentes al análisis de riesgos, los programas de control deberían estar basados en datos técnicos y científicos formulados a partir de conocimientos y prácticas vigentes.

⁹ Se entiende por programa de control a las medidas y actividades colectivas para gestionar peligros específicos en materia de inocuidad de los alimentos y asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de alimentos.

¹⁰ El uso efectivo de dichos factores según se describe en las características del sistema 1 y 2 en el párrafo 36.

52. Los programas de control deberían aplicarse en la etapa o etapas de la cadena de producción o abastecimiento en las que los peligros puedan controlarse más eficaz y efectivamente, tomando en cuenta los recursos disponibles y la capacidad. De corresponder, los programas de control pueden comprender, entre otras cosas:

- Establecimientos, instalaciones, equipos, personal y material;
- Productos, de materia prima al producto final, incluidos los productos intermedios;
- Controles preventivos, incluidas las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) y los principios del Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC);
- Medios de distribución; y
- Recursos humanos, infraestructura y confidencialidad.

53. Al diseñar los programas de control se deberían incluir los elementos siguientes pero sin limitarse a los mismos:

- Inspección, verificación y auditorías, incluidas las visitas in situ;
- Vigilancia del mercado;
- Muestreo y análisis;
- Examen de documentos y otros registros;
- Documentación de observaciones y resultados; y
- Examen de los resultados de cualquier sistema de verificación aplicado por el establecimiento.

54. Cuando los operadores de la industria alimenticia usan sistemas de garantía de la calidad, dichos sistemas deberían tomarse en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos, siempre que estén relacionados con la protección de la salud del consumidor y garanticen prácticas leales en el comercio de alimentos. La autoridad competente debería fomentar, según corresponda, las Buenas Prácticas de Laboratorio (BPL)¹¹, BPA, BPF, BPH y HACCP/APPCC, con arreglo a los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969).

55. El diseño del sistema debería proporcionar la capacidad de evaluar la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos. La verificación de la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos debería estar dirigida a las etapas más apropiadas de la cadena alimentaria, sobre la base de un análisis de riesgos realizado de conformidad con metodologías aceptadas internacionalmente¹².

56. Un sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de un examen periódico de los resultados obtenidos a fin de mejorarlo de manera continua para que reflejen los cambios en el riesgo planteado por el producto, el ambiente de producción (incluida la tecnología), el aumento del conocimiento científico y el nivel de confianza en la industria, para garantizar que se logra el objetivo del sistema nacional de control de los alimentos de manera eficiente y eficaz.

57. Se deberían establecer programas y medidas de cumplimiento¹³ para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas correctivas para asegurar que se remedia la situación en caso de que los operadores de la industria alimentaria no cumplan con sus obligaciones, o se detecte la no conformidad de un producto o proceso. Los programas deberían diseñarse para:

- Que sean proporcionales al grado de riesgo para la salud pública, al fraude potencial o engaño del consumidor;
- Fomentar la aceptación de responsabilidad y el cumplimiento de todos los participantes; y

¹¹ Pueden ser útiles las orientaciones sobre la competencia de laboratorios disponibles en las *Directrices para evaluar la competencia de los laboratorios de ensayo que participan en el control de las importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 27-1997) y el *Protocolo Internacional Armonizado de Pruebas de Competencia para Análisis de Laboratorio Analíticos (Químicos)* (CAC/GL 28-1997).

¹² *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007)

¹³ Se entiende por programas y medidas de cumplimiento a la serie de controles, procedimientos u otras intervenciones efectuados por la autoridad competente, o por terceras partes en su nombre, y cuando se vigila o verifica que el operador de la industria alimentaria cumple con los requisitos oficiales, se incluye pero no se limita a requerir toda medida correctiva para lograr el cumplimiento.

- Proporcionar una serie completa de medidas, de la provisión de información o material educativo, a la imposición de medidas correctivas y establecimiento de sanciones.
- Tomar en cuenta la no conformidad reincidente de los operadores de la industria alimentaria.

58. La autoridad competente y todo organismo oficialmente reconocido que emprenda actividades de cumplimiento y su aplicación en nombre de la autoridad competente, deberían disponer de recursos suficientes y transparentes para permitir que los programas nacionales de control de los alimentos alcancen sus objetivos sin comprometer la integridad e independencia de los programas. Los proveedores de tercera parte pueden estar acreditados y/o autorizados para implementar el sistema nacional de control de los alimentos. La autoridad competente debe tener la capacidad de supervisar y regular a dichos proveedores.

59. El diseño y la implementación de un sistema nacional de control de los alimentos deberían ser proporcionales a los recursos disponibles y, al mismo tiempo, permitir una ampliación adecuada. Los recursos deberían priorizarse para potenciar al máximo la protección de la salud pública. La distribución de los recursos efectuada en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos, dependiendo de lo mencionado anteriormente, puede atribuirse a lo siguiente:

- Capacitación e infraestructura básica;
- Personal adecuadamente cualificado en disciplinas pertinentes;
- Sistemas fiables de transporte y equipos para llevar a cabo servicios de inspección, auditorías y verificación, y envío de muestras a los laboratorios; y
- Sistemas de información, comunicación y tecnología (ICT).

60. En el diseño de un sistema nacional de control de los alimentos se debería incluir el acceso oportuno a información adecuada relativa a la vigilancia, la investigación y respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos e incidentes relacionados con los alimentos. Dicha información puede identificar los riesgos o prioridades que deberían abordarse y determinar la eficacia de los controles o medidas establecidos.

61. A fin de responder a las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos, se debería considerar la creación de un plan nacional para emergencias de inocuidad alimentaria y establecer acuerdos de coordinación que tengan vinculación con las autoridades de salud pública, las agencias encargadas del cumplimiento de la ley, los sistemas de retiro de los alimentos, los especialistas en evaluaciones de riesgo, los operadores de la industria alimentaria, y otros. Los sistemas de rastreabilidad/rastreo de productos¹⁴ permiten la identificación oportuna del origen de las emergencias y un retiro eficaz de los productos afectados.

62. El sistema nacional de control de los alimentos debería contar con procedimientos que permitan el retiro oportuno de alimentos no aptos¹⁵. Los operadores de la industria alimentaria tienen la responsabilidad fundamental de establecer dichos procedimientos y deberían asegurar el retiro de los productos considerados no aptos y resolver la situación de manera apropiada para garantizar la protección del consumidor. La autoridad competente debería asegurar que se notifica a los consumidores de manera adecuada si ya se ha efectuado la distribución.

63. El gobierno nacional y los operadores de la industria alimentaria deberían coordinar sus esfuerzos con respecto a los sistemas de retiro y otros sistemas de recuperación del mercado, que sean efectivos y ejecutables. Cuando la autoridad competente exige o solicita un retiro, los operadores deberían tener la obligación afirmativa de cumplir con los procedimientos establecidos para recuperar los productos retirados y destruirlos o disponer de los mismos adecuadamente. Las leyes nacionales deberían incluir multas o sanciones para las empresas que no cumplen con las solicitudes de retiro de mercado.

64. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad de los alimentos y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, la autoridad competente debería establecer una comunicación clara y transparente referente a todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos, del cual es responsable, incluidos el establecimiento, la implementación y el cumplimiento de los requisitos.

¹⁴ *Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 60-2006)*

¹⁵ *Principios para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos (CAC/GL 60-2006)* y el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE , Capítulo 4.1. Principios generales para la identificación y rastreabilidad de animales vivos

65. Una función continua de la autoridad competente responsable de un sistema nacional de control de los alimentos es la comunicación entre las autoridades de salud pública (inocuidad alimentaria), de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria.

66. Se debería considerar el establecimiento de programas de comunicación a fin de proporcionar actividades de extensión y educación e intercambio de información entre los reguladores, los operadores de la industria alimentaria, los consumidores y el sector académico sobre los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos, y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos.

67. Al elaborar un programa educativo las autoridades pertinentes deberían identificar claramente la audiencia objetivo, el orden de prioridad del contenido y las estrategias a implementarse. El material educativo debería utilizar un lenguaje adecuado a la audiencia propuesta. Los elementos básicos de las actividades educativas en materia de inocuidad de los alimentos se deberían difundir ampliamente, preferentemente mediante la comunicación masiva.

68. De corresponder, la autoridad competente nacional debería utilizar los *Principios y Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), los requisitos de notificación de enfermedades de la OIE, los reglamentos de la CIPF y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN).

SECCIÓN 4.3 IMPLEMENTACIÓN

69. Posteriormente al diseño o modificación del sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad competente debería preparar un plan para la implementación, incluido el orden secuencial de los distintos elementos del diseño de acuerdo a su nivel de preparación y capacidad. Ello requerirá la participación y el análisis de una variedad de expertos, disciplinas y todas las partes interesadas. El plan de la autoridad competente puede incluir:

- Las prioridades y los plazos para la implementación;
- Las acciones concretas;
- Las responsabilidades relativas a la implementación;
- La distribución de recursos para el personal y la infraestructura;
- La capacitación y manuales operativos; y
- La participación de las partes interesadas.

70. Se deberían elaborar orientaciones e instrucciones relativas al sistema nacional de control de los alimentos, los programas de control, el cumplimiento y su aplicación, incluidos los requisitos legislativos, para el personal de la autoridad competente y los operadores de la industria alimentaria para:

- Que todos los participantes tengan pleno conocimiento de los objetivos del sistema y lo que se espera de ellos;
- Una aplicación uniforme de la legislación; y
- Disponer de los recursos necesarios (humanos, materiales y económicos) para desempeñar sus funciones.

71. Se deberían elaborar y mantener programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos. Dicho material podría incluir, de corresponder, sin estar limitado a:

- Un organigrama del sistema oficial de control;
- Las funciones de los distintos niveles de jerarquía (incluyendo otras jurisdicciones pertinentes, por ej. estatal, provincial);
- Las funciones y las cualificaciones para el trabajo, según corresponda;
- Los procedimientos operativos, tales como los métodos de auditoría, verificación, inspección y control, planes de muestreo y ensayos;
- La legislación y los requisitos pertinentes;
- Los procesos y procedimientos relativos al cumplimiento y medidas de cumplimiento;
- Los acuerdos de coordinación con las autoridades competentes pertinentes y las partes interesadas;
- La información pertinente acerca de la contaminación de los alimentos y el control de los alimentos;

- Los procedimientos para abordar las emergencias de inocuidad alimentaria, efectuar retiros de alimentos del mercado y realizar investigaciones;
- La información pertinente referente a la capacitación del personal; y
- El procedimiento formal de examen del sistema nacional de control de los alimentos.

72. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar respaldados por programas de capacitación diseñados de manera de asegurar que todos los funcionarios (por eje. inspectores o verificadores), analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas y/o profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional para asegurar la aplicación uniforme de los requisitos.

73. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas pertinentes tienen a su alcance suficientes programas de orientación, capacitación y concientización para facilitar la notificación efectiva de posibles casos de enfermedades de transmisión alimentaria o peligros planteados para la salud y detectados en la cadena alimentaria. Los procedimientos administrativos o los planes de contingencia (según corresponda) deberían proporcionar orientación acerca de cómo iniciar los mecanismos de coordinación cuando se requiera la participación de varias autoridades competentes para resolver el problema. Los sistemas de alerta rápida y respuesta deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito.

74. Además se debería incentivar a los operadores de la industria alimentaria a que establezcan o proporcionen acceso a programas educativos y de capacitación pertinentes a sus actividades y responsabilidades. Dichos programas pueden incluir educación formal y/o estudios académicos, cursos de capacitación en la industria a nivel de organización o capacitación del personal a nivel de una industria en particular.

75. Cuando una autoridad competente utilice los servicios de proveedores de tercera parte¹⁶ para aplicar los procedimientos de control, la evaluación de tales proveedores debería realizarse de conformidad con criterios objetivos y antes de estar acreditados a fin de asegurar su competencia. La autoridad competente debería evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. La autoridad competente debería iniciar procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial.

76. Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que están autorizados o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados fiables de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas Prácticas de Laboratorios.

77. Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios autorizados o acreditados¹⁷ participan regularmente de pruebas de competencia. Dichas pruebas pueden organizarse nacional o internacionalmente y el laboratorio de referencia puede desempeñar un papel en la organización de los programas de pruebas de competencia.

78. De corresponder, la autoridad competente debería dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad alimentaria y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos.

79. Según corresponda, la autoridad competente debería:

- Comunicar a los interlocutores comerciales (autoridades competentes pertinentes) los asuntos e inquietudes en materia de inocuidad de los alimentos.
- Participar en intercambios bilaterales con (las autoridades competentes pertinentes), los interlocutores comerciales y las organizaciones internacionales con respecto a los reglamentos de inocuidad de los alimentos y su cumplimiento;

¹⁶ *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos*, (CAC/GL 47-2003) párrafo 8.

¹⁷ Pueden ser útiles las orientaciones sobre la competencia de laboratorios disponibles en las *Directrices para evaluar la competencia de los laboratorios de ensayo que participan en el control de las importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 27-1997) y el *Protocolo Internacional Armonizado de Pruebas de Competencia para Análisis de Laboratorio Analíticos (Químicos)* (CAC/GL 28-1997)

- Dialogar y colaborar con organizaciones internacionales, tales como la FAO y la OMS mediante la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos (INFOSAN), y la OMS, con arreglo al Reglamento Sanitario Internacional (2005) y la OIE, según corresponda, en los casos de un alimento o alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional; y
- Disponer de un procedimiento para la participación de las partes interesadas, incluidos los operadores de la industria alimentaria, los consumidores y otras partes interesadas.

80. La autoridad competente debería implementar una serie de actividades de control de los alimentos, incluidas las inspecciones, auditorías, verificación y vigilancia, para asegurar que los operadores de la industria alimentaria asumen sus responsabilidades y cumplen con los requisitos. Se deberían elaborar procedimientos detallados para articular las principales funciones y responsabilidades relativas a la verificación del cumplimiento y las consecuencias del incumplimiento, incluido el incumplimiento reincidente.

81. Cuando se detecte la no conformidad de un producto o procedimiento, la autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el operador subsana la situación. Las medidas resultantes deberían tener en cuenta si es que se trata de no conformidad reincidente del mismo producto o procedimiento para asegurar que toda medida sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública y al fraude potencial o engaño del consumidor. Se incluyen los siguientes ejemplos de las medidas específicas que pueden aplicarse en casos persistentes de no conformidad:

- Aumento de la intensidad de auditorías y/o inspecciones y/o monitoreo de productos y/o procedimientos identificados como no conformes y/o las garantías correspondientes; y
- En los casos más graves o reincidentes, la anulación del registro del productor y/o elaborador o el cierre del establecimiento pertinente.

SECCIÓN 4.4 VERIFICACIÓN Y EXAMEN DEL SISTEMA

82. La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema y la eficacia de los programas de control, así como en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse y podrían también incluir los costos beneficio y la eficacia.

83. Los programas de control deberían también ser objeto de un monitoreo continuo para asegurar que se alcanzan los objetivos en todas las etapas de la cadena alimentaria, incluida la producción, la manufactura, la importación, la elaboración, el almacenamiento, el transporte, la distribución y el comercio. La evaluación de los programas de control deberían incluir temas tales como:

- La eficacia de los procedimientos de control;
- La oportunidad de alcanzar los objetivos;
- Si el programa cubre las etapas pertinentes en la cadena de producción, tomando en cuenta los factores de riesgo; y
- La consideración de tendencias emergentes.

84. Un sistema nacional de control de los alimentos debería examinarse regularmente a fin de contribuir a la mejora del sistema, por ejemplo, en respuesta a los datos del programa de control, casos de no conformidad, incidentes de inocuidad alimentaria, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema y modificaciones al riesgo planteado por el producto o el ambiente de producción. Dichos exámenes pueden llevarse a cabo a nivel de sistema, diseño del programa o implementación, según corresponda.

85. El examen de casos de no conformidad y/o incidentes relativos a los alimentos constituyen una oportunidad para aprender y puede utilizarse por la autoridad competente como un ciclo de retroalimentación en la etapa de planeamiento. Una autoridad competente debería utilizar dichas oportunidades para la mejora continua mediante el análisis del incidente, de la primera señal a la respuesta, e incorporar lo aprendido a la etapa de diseño y planeación.

86. Las autoridades competentes deberían asegurar la eficacia del sistema de respuesta a los incidentes de inocuidad alimentaria, o relacionados con los mismos, y establecer una comunicación clara entre las autoridades competentes, los operadores de la industria alimentaria y los consumidores. Dichos sistemas se deberían poner a prueba en forma periódica para asegurar que los sistemas de comunicación y respuesta funcionan de manera efectiva.

87. Las autoridades competentes y/o los gobiernos nacionales deberían examinar en forma periódica sus sistemas de vigilancia con respecto a la capacidad de reconocer emergencias rápidamente. El examen incluye los siguientes elementos:

- Vínculos entre el sistema de vigilancia para enfermedades sintomáticas transmitidas por los alimentos y el sistema de control de los alimentos;
- Datos relativos a los síntomas y efectos de la exposición crónica a la contaminación transmitida por los alimentos;
- Sistemas que permitan detectar rápidamente los incidentes de contaminación para asegurar alertas oportunas al público; y
- Vínculos con el sector de salud pública veterinaria.

88. Se debería prestar especial atención a los mecanismos de advertencia temprana, la coordinación entre las autoridades competentes, la comunicación dirigida a las partes interesadas y la utilización y eficacia de los planes de contingencia. Las medidas correctivas deberían tomarse según corresponda.

89. Una autoridad competente debería utilizar la información procedente de la vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria como un instrumento para la gestión del riesgo en el funcionamiento de sus sistemas de control de los alimentos. El retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias, pueden basarse en la información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria y los sistemas de control de los alimentos. Se debería utilizar la información procedente de enfermedades transmitidas por los alimentos o brotes de enfermedades como base para las actividades de análisis de riesgos de las autoridades competentes.

90. También podría considerarse el resultado de las evaluaciones¹⁸, incluidos los resultados de auto evaluaciones y auditorías para mejorar aun más el sistema y, según corresponda, tomar en cuenta las medidas correctivas.

91. Todo examen y mejora continua del sistema nacional de control de los alimentos debería comunicarse eficaz y efectivamente para garantizar un claro intercambio de información y participación de todas las partes interesadas en el sistema nacional de control de los alimentos. Posteriormente a todo examen, se debería examinar y actualizar toda la documentación pertinente, los procedimientos y las orientaciones, de ser necesario, para reflejar las modificaciones.

92. Las autoridades deberían considerar los resultados de los procedimientos de verificación y examen y tomar medidas preventivas o correctivas o mejorar el sistema, según corresponda.

¹⁸ Por ejemplo: la Herramienta de la OIE para la evaluación de las prestaciones de servicios veterinarios (Herramienta PVS de la OIE) proporciona una evaluación independiente del desempeño de los servicios veterinarios. La Herramienta PVS de la OIE podría utilizarse para evaluar los elementos del sistema nacional de los alimentos relacionados a la salud pública veterinaria.

Apéndice III**PROYECTO DE ENMIENDA A LOS****PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS****(CAC/GL 19-1995)****(Para su adopción)****Nota:**

Solamente se incluyen los párrafos y puntos propuestos para enmendar el texto vigente del Codex. Los añadidos se indican en **negrita y subrayado** y las supresiones en **~~negrita y tachado~~**.

ÁMBITO DE APLICACIÓN**Párrafo 3**

Estos Principios y Directrices se aplican a las situaciones en las que las autoridades competentes, tanto del país importador como de los países exportadores, toman conocimiento de una situación de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, y debe llevarse a cabo la comunicación de la información y de los riesgos planteados por la situación de emergencia. **La presente directriz se aplica a los piensos¹ cuando su utilización pueda resultar en un alimento no apto.** Párrafo 5

Los Principios y Directrices se aplican a las situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos vinculadas a alimentos importados o exportados, o alimentos que podrían ser importados o exportados. Los Principios y Directrices también se aplicarían a ciertas emergencias vinculadas a los piensos para animales que se destinan al consumo humano.

PRINCIPIOS**Párrafo 7, viñeta (a)**

7. a) Las autoridades competentes pertinentes deberían describir en forma clara y completa, en la medida de lo posible, la naturaleza y alcance de la emergencia. **Si la base para la situación de emergencia de inocuidad alimentaria está vinculada a la utilización de piensos, se debería indicar la naturaleza específica del problema planteado por los mismos y su efecto en la inocuidad de los alimentos.**

NATURALEZA DE LA EMERGENCIA RELATIVA A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**Párrafo 9**

En los casos en que el peligro con respecto a la inocuidad de los alimentos esté relacionado con un alimento o alimentos específicos, los mismos deberían identificarse en forma lo más detallada posible para facilitar la identificación y localización de los alimentos en cuestión. En otros casos en los que el peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos afecte diferentes categorías de alimentos y pueda abarcar una región geográfica determinada, deberían identificarse todos los alimentos involucrados. **Si el peligro en materia de inocuidad alimentaria está vinculado a los piensos, los mismos deberían identificarse claramente.**

Párrafo 11, segunda oración

La información necesaria incluye el nombre de la autoridad competente y el nombre, dirección, números de teléfono y fax y dirección de correo electrónico de las personas o instituciones a cargo de la gestión de la situación de emergencia y que puedan proporcionar mayores datos sobre el peligro, los alimentos **o, según proceda, los piensos** afectados, las medidas tomadas y otra información pertinente.

¹ **El término pienso se refiere tanto a los piensos (alimento para animales) como a ingredientes de piensos, tal como se define en el Código de Prácticas sobre buena alimentación animal (CAC/RCP 54-2004)**

INFORMAR A TODOS LOS PAÍSES QUE SE SEPA QUE ESTÁN AFECTADOS O PODRÍAN ESTARLO**Párrafo 12**

Dado el carácter mundial del comercio de alimentos, es posible que una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos sea de amplio alcance. La autoridad competente del país en que se determine tal situación de emergencia, dentro de sus posibilidades y en colaboración con otras autoridades competentes, debería establecer cuáles son todos los países que pueden recibir el alimento o los alimentos en cuestión, y todos los países de los que se ha importado el alimento posiblemente contaminado **o, según proceda, los piensos** o sus ingredientes. Se debería proporcionar toda la información pertinente relacionada con la emergencia a las autoridades competentes de los países así identificados.

INFORMACIÓN A INTERCAMBIARSE**Párrafo 16, viñeta (a)**

a) ~~El origen y~~ La naturaleza de la emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos, incluidos los peligros y riesgos que se determinen, la metodología usada y cualesquiera supuestos adoptados.

Párrafo 16, viñeta (b)

b) Identificación detallada del alimento, o alimentos, **o si procede, el pienso** en cuestión, incluido **su origen**, el marcado de los productos y los certificados pertinentes.

Párrafo 22

Al tomar una decisión con respecto a las medidas apropiadas de comunicación que deberían aplicarse, las autoridades competentes deberían considerar la cantidad del alimento **o, de corresponder, el pienso** afectado, la amplitud de su distribución y el nivel (p.ej. mayoristas, minoristas) al que se ha distribuido. En algunos casos, los alimentos afectados pueden no haber ingresado todavía al país importador y la comunicación se concentrará en los importadores. Sin embargo, en otros casos los alimentos habrán ingresado al país y se habrán distribuido dentro del mismo, o se habrán transbordado a otros países. La autoridad competente debería tener en cuenta si el alimento se ha distribuido, o es probable que se haya distribuido, a los mayoristas, los minoristas o los consumidores, y aplicar las medidas correspondientes de gestión y comunicación de los riesgos, que podrán incluir la notificación de retiro del producto a uno o más de dichos niveles de distribución.

ANEXO**MODELO UNIFORME PARA EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS****Tema 2****2. Identificación de los alimentos **o, de corresponder, los piensos** afectados**

Los alimentos **o piensos** afectados deberían describirse detalladamente. Se debería proporcionar la información siguiente, de estar disponible y según corresponda al producto: