

ALINORM 01/30A
Apéndice IVANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA SISTEMAS DE CONTROL
DE LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS
(Adelantado al Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

SECCIÓN 1 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Este documento proporciona una estructura para la elaboración y funcionamiento de un sistema de control de las importaciones con el fin de proteger al consumidor y facilitar prácticas leales en el comercio de alimentos y garantizar, al mismo tiempo, que no se introduzcan injustificadas barreras técnicas al comercio. La Directriz es coherente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*³⁹. Proporciona además información específica sobre el control de los alimentos importados, relacionada con las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*⁴⁰.

SECCIÓN 2 - DEFINICIONES⁴¹

*Auditoría** es el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si las actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a los objetivos previstos.

*Certificación** es el procedimiento mediante el cual los organismos encargados de la certificación oficial y los organismos oficialmente reconocidos garantizan por escrito o de un modo equivalente que los alimentos o sistemas de control de los alimentos cumplen los requisitos. La certificación de los alimentos puede basarse, según los casos, en una serie de actividades de inspección como, por ejemplo, la inspección continua y directa, la verificación de los sistemas de garantía de calidad y el examen de los productos elaborados.

*Inspección** es el examen de los productos alimenticios o de los sistemas de control de los alimentos, las materias primas, su elaboración y distribución, incluidos los ensayos durante la elaboración y del producto terminado, con el fin de comprobar que se ajustan a los requisitos.

*Legislación** incluye leyes, reglamentos, requisitos o procedimientos, emitidos por las autoridades públicas, relacionados con los alimentos y que abarcan la protección de la salud pública, la salud del consumidor y las condiciones para las prácticas leales del comercio. *Acreditación Oficial** es el procedimiento mediante el cual el organismo gubernamental competente reconoce formalmente la competencia de un organismo de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación.

*Sistemas oficiales de inspección y sistemas oficiales de certificación** son los sistemas administrados por un organismo oficial competente facultado para ejercer una función de reglamentación o de ejecución o ambas.

*Sistemas de inspección oficialmente reconocidos y sistemas de certificación oficialmente reconocidos** son los sistemas que han sido oficialmente autorizados o reconocidos por un organismo oficial competente.

*Requisitos** son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con el comercio de productos alimenticios, que regulan la protección de la salud pública, la protección de los consumidores y las condiciones para prácticas comerciales leales.

*Evaluación de riesgos*** proceso basado en conocimientos científicos que consta de las siguientes fases: i) determinación del peligro, ii) caracterización del peligro; iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo.

³⁹ CAC/GL 20-1995 *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*.

⁴⁰ Directrices para la *Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997).

⁴¹ Las definiciones tomadas de CAC/GL 26, 1997, *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997) están marcadas con *. Las definiciones tomadas del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex (11ª edición) están marcadas con **.

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

SECCIÓN 3 - CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL PARA LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

2. Los sistemas de control para la importación de alimentos deberán tener las siguientes características generales:

- requisitos para alimentos importados que sean coherentes con los requisitos exigidos para los alimentos de origen nacional;
- responsabilidades claramente definidas para las autoridades de control de alimentos importados;
- leyes/reglamentos y procedimientos operativos claramente definidos y transparentes;
- prioridad a la protección del consumidor sobre las consideraciones económicas y comerciales;
- disposiciones para el reconocimiento de los controles de alimentos aplicados por las autoridades competentes del país exportador;
- aplicación uniforme a nivel nacional de los requisitos del país importador;
- aplicación que garantice la coherencia de los niveles de protección alcanzados con los aplicados a los productos de origen nacional.

REQUISITOS PARA LOS ALIMENTOS IMPORTADOS QUE SEAN COHERENTES CON LOS REQUISITOS PARA ALIMENTOS DE ORIGEN NACIONAL

3. Los requisitos normalmente se expresan como normas de punto de destino o de valor límite con regímenes complementarios para el muestreo etc. o disposiciones referentes a los controles de elaboración, o una combinación de los mismos. En líneas generales se aplicarán los mismos requisitos tanto a los alimentos de origen nacional como a los alimentos importados. El alcance y rigor de los requisitos aplicados en circunstancias específicas deberán ser proporcionales al riesgo, señalando que el riesgo varía según la fuente debido a factores tales como la tecnología utilizada, historial de cumplimiento, etc. y/o el examen de características pertinentes de una muestra de los productos en el punto de importación.

4. Cuando los requisitos nacionales incluyen controles de procedimiento, tales como buenas prácticas de fabricación, se podrá determinar el cumplimiento haciendo una auditoría de los sistemas, las instalaciones y los procedimientos en el país exportador, según los casos.

RESPONSABILIDADES CLARAMENTE DEFINIDAS PARA LA AUTORIDAD O AUTORIDADES DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

5. La autoridad o autoridades competentes a cargo de cualquiera de las funciones de inspección de alimentos importados en el punto o puntos de entrada, durante el almacenamiento y la distribución y/o en el punto de venta, deberán tener responsabilidades y facultades claramente definidas. Cuando varios organismos del país importador comparten la responsabilidad de determinar el cumplimiento de los requisitos de control, se deberá evitar, dentro de lo posible, realizar inspecciones múltiples de la misma remesa y repetir pruebas para el mismo análisis. En tales circunstancias, las autoridades competentes deberán compartir las actividades de inspección, pruebas y otra información referente a la consignación.

6. Algunos países, por ejemplo los que pertenecen a un grupo económico regional, podrán depender de los controles de importación aplicados por otro país. En dichos casos, el país que efectúa el control de los alimentos importados deberá definir claramente todas las funciones, responsabilidades y procedimientos operativos y facilitar el acceso a los mismos a las autoridades del país o países de destino final con el fin de proporcionar un sistema de control de importaciones eficiente y transparente que brinde el adecuado nivel de protección.

7. Cuando las autoridades competentes de un país importador utilicen los servicios de terceras partes como organismos de inspección y/o certificación oficialmente reconocidos para aplicar los procedimientos de control, dichos acuerdos deberán realizarse según lo expuesto en las Directrices CAC/GL 26-1997, Sección 8, Acreditación oficial. Las funciones que tales proveedores pueden desempeñar incluyen:

- muestreo de determinadas consignaciones de alimentos;
- análisis de muestreos;
- evaluación de conformidad de la totalidad o de las partes pertinentes de un sistema de garantía de calidad que puede ser aplicado por los importadores con el fin de cumplir los requisitos oficiales.

LEYES/REGLAMENTOS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS CLARAMENTE DEFINIDOS Y TRANSPARENTES

8. El objeto de las leyes/reglamentos es proporcionar las bases y la autoridad para aplicar un sistema de control de importaciones de alimentos. El marco legislativo prevé el establecimiento de la autoridad o autoridades competentes y los procesos y procedimientos necesarios para verificar la conformidad de los productos importados respecto de los requisitos.

9. Las leyes/reglamentos dotarán a la autoridad competente de la capacidad de:

- designar funcionarios autorizados;
- exigir notificación previa de la importación de una remesa de alimentos;
- exigir documentación;
- realizar inspecciones, incluyendo el acceso de la autoridad a instalaciones en el país importador, examinar materialmente el producto alimenticio y su envasado; tomar muestras y comenzar pruebas analíticas; realizar inspecciones de la documentación proporcionada por la autoridad del país exportador, por el exportador o importador, y verificar la identidad del producto teniendo en cuenta los atestados documentados;
- aplicar planes diferenciales de muestreo en función del riesgo planteado por un alimento determinado, su historial de cumplimiento y la validez de la certificación adjunta;
- aplicar tarifas para la inspección de la consignación y los análisis de muestras;
- acreditar laboratorios para el análisis de muestras;
- aceptar el producto, denegar su entrada, confiscarlo, destruirlo o disponer su destrucción, exigir su reacondicionamiento o reexportación, o determinar otros posibles usos;
- retirar las consignaciones importadas;
- retener el depósito de garantía por las consignaciones durante el transporte intranacional o durante el período de almacenamiento, antes del despacho de aduana;
- aplicar sanciones administrativas o legislativas cuando no se cumplen los requisitos específicos; y

10. Asimismo, la legislación puede prever disposiciones para:

- licencias o registros de importadores;
- reconocimiento del autocontrol por parte de los importadores; y
- mecanismo de apelación contra decisiones oficiales;
- evaluación del sistema de control del país exportador; y
- acuerdos de certificación con las autoridades competentes de los países exportadores.

PRIORIDAD A LA PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

11. Cuando se elaboran y aplican sistemas de control de las importaciones de alimentos, deberá darse prioridad a la protección de la salud del consumidor y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos respecto de las consideraciones económicas u otras consideraciones comerciales.

DISPOSICIONES PARA EL RECONOCIMIENTO DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS APLICADO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAÍS IMPORTADOR

12. Los sistemas de control de las importaciones de alimentos deberán incorporar disposiciones para el reconocimiento, según corresponda, del sistema de control de los alimentos aplicado por la autoridad competente de un país exportador. Los países importadores pueden reconocer los controles para la inocuidad de los alimentos de un país exportador de maneras diversas que faciliten la entrada de mercancías, entre ellas el uso de memorandos de entendimiento, acuerdos de reconocimiento recíproco y acuerdos de equivalencia. Dicho reconocimiento deberá incluir, según proceda, los controles aplicados durante la producción, manufactura, importación, elaboración, almacenamiento y transporte de productos alimenticios, y la verificación del sistema de control de alimentos aplicado para la exportación.

APLICACIÓN NACIONAL EN FORMA UNIFORME

13. La aplicación uniforme de procedimientos operativos es de particular importancia. Deberán elaborarse y aplicarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme en todos los puntos de entrada y por parte de todo el personal de inspección.

APLICACIÓN QUE GARANTICE LA COHERENCIA DE LOS NIVELES DE PROTECCIÓN ALCANZADOS CON LOS ESTABLECIDOS PARA LOS ALIMENTOS DE ORIGEN NACIONAL

14. Podrá haber una variación en el modo de abordar la vigilancia de la conformidad de alimentos nacionales y otros importados, debido a que el país importador no tiene jurisdicción directa sobre los controles de procesamiento aplicados a los alimentos elaborados en otro país. Dichas diferencias de criterio se pueden justificar en virtud de que los objetivos de los controles para la importación son los mismos que los aplicados a los alimentos elaborados en el propio país.

SECCIÓN 4. APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL

15. Deberán formularse y aplicarse procedimientos operativos para disminuir al mínimo demoras excesivas en el punto o puntos de entrada sin poner en peligro la eficacia de los controles destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos. La aplicación deberá tener en cuenta los factores que se indican en esta sección.

PUNTO DE CONTROL

16. El país importador puede efectuar el control de alimentos importados en uno o varios puntos, concretamente en los siguientes:

- entrada en el país de destino;
- elaboración adicional;
- transporte y distribución;
- almacenamiento; y
- venta (al por menor o por mayor).

17. El sistema deberá estar estructurado de manera que proporcione los mismos resultados, independientemente del punto de control.

18. El país importador puede reconocer los controles realizados por el país exportador. Deberá alentarse al país exportador a que aplique controles durante las fases de producción, elaboración y tránsito con el fin de identificar y corregir cualquier problema, cuándo y dónde surja, preferentemente para evitar elevados costos de retirada de alimentos que se encuentren ya en la fase de distribución.

19. El visto bueno antes del embarque puede ser un mecanismo posible para asegurar el cumplimiento de los requisitos, como por ejemplo, productos valiosos envasados a granel que, de abrirse y ser sometidos a muestreo en el punto de entrada, se les expondría a grave peligro, o productos que requieran autorización rápida para mantener su inocuidad y calidad.

20. Si el sistema de inspección prevé el visto bueno antes del embarque, deberá determinarse en tal caso la autoridad que debe dar el visto bueno y definirse los procedimientos correspondientes. La autoridad de importación podrá optar entre aceptar el visto bueno antes del embarque otorgado por el sistema oficial de certificación del país exportador o por organismos de certificación oficialmente reconocidos conforme a criterios definidos.

INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALIMENTOS IMPORTADOS

21. La eficacia de un sistema de control en aplicar medidas de control eficientes y específicas depende de la información relativa a las consignaciones de alimentos que entran en su jurisdicción. Los datos de las consignaciones que podrán obtenerse incluyen:

- fecha y puerto de llegada;
- modalidad de transporte;
- descripción del producto (incluido el producto, la cantidad, el país de origen, las marcas identificatorias tales como números de identificación del lote, etc);
- exportador o importador;
- fabricante (de ser posible); y
- punto de destino.

FRECUENCIA DE LA INSPECCIÓN Y EL ANÁLISIS DE ALIMENTOS IMPORTADOS

22. La naturaleza y frecuencia de la inspección y los análisis de los alimentos importados deberá basarse en el nivel de riesgos para la salud pública que presenta el producto y el historial de observancia de los requisitos. Al establecer un control deberán tenerse en cuenta factores tales como:

- el riesgo que el producto plantea para la salud pública;
- el riesgo de no observancia de los requisitos;
- el grupo consumidor destinatario;
- el alcance y la naturaleza de la elaboración ulterior del producto;
- los factores relacionados con el sistema de inspección y certificación de alimentos del país exportador y la existencia de acuerdos de equivalencia, reconocimiento recíproco u otros acuerdos comerciales.

23. La inspección material de los productos importados, aplicando planes de muestreo de base estadística aleatoria, representan métodos válidos para verificar la conformidad del producto. Deberán elaborarse procedimientos de inspección que incluyan frecuencias definidas de muestreo o de intensidades de inspección. La frecuencia de muestreo deberá ser directamente proporcional al riesgo evaluado, para el cual podrá tenerse en cuenta la demostración o confirmación de no conformidad con respecto a un producto determinado, fabricante, importador o país.

24. Deberá establecerse una mayor frecuencia de muestreo para los productos provenientes de países de los que no se dispone de un historial de cumplimiento que para los productos provenientes de otras procedencias. Este procedimiento permitirá establecer un historial de cumplimiento para los primeros. Asimismo, deberá aplicarse una mayor intensidad de muestreo para los alimentos provenientes de proveedores o importados por partes, con un conocido historial de conformidad precario. En dichos casos es posible que sea necesario realizar una inspección material de cada consignación, hasta que una serie definida de consignaciones consecutivas cumpla con los requisitos. También se podrán establecer procedimientos de inspección que detengan automáticamente la entrada de productos de proveedores con un historial de conformidad precario. En ese caso, se exigirá al importador que demuestre la idoneidad de cada consignación recurriendo a un laboratorio acreditado hasta lograr un nivel de observancia satisfactorio.

MUESTREO Y ANÁLISIS

25. El sistema de inspección deberá contar con procedimientos definidos de muestreo, basados en los planes de muestreo del Codex para la combinación de producto/contaminante en cuestión, dependiendo de su disponibilidad.

26. Cuando se seleccionen muestras para su análisis, deberán aplicarse métodos normalizados de análisis o métodos validados por medio de protocolos apropiados. Los análisis deberán realizarse en laboratorios oficiales o acreditados oficialmente.

CRITERIOS PARA LA TOMA DE DECISIONES

27. Deberán elaborarse criterios para la toma de decisiones con el fin de determinar si a las consignaciones se concederá:

- entrada libre;
- entrada previa inspección o verificación de cumplimiento;
- entrada a productos no conformes después de haber aplicado las medidas correctivas necesarias, o autorizado la destinación del producto para usos distintos del consumo humano;
- aviso de rechazo con la opción de reexportación;
- aviso de rechazo con orden de destrucción.

28. Al tomar decisiones con respecto a la aceptación o rechazo de una consignación, deberán interpretarse cuidadosamente los resultados de la inspección y, si fuera necesario, los análisis de laboratorio. El programa de inspección deberá incluir normas decisorias para situaciones de resultado dudoso o cuando el muestreo indica que sólo algunos lotes de la consignación cumplen los requisitos. Los procedimientos pueden incluir análisis adicionales y el examen del historial de cumplimiento.

29. El sistema deberá incluir medios oficiales de comunicación de decisiones acerca de los resultados de los análisis, el visto bueno y el estado de las consignaciones. La información sobre las decisiones tomadas deberá proporcionarse a los importadores sin demora. Deberá establecerse un mecanismo de apelación para la revisión de casos de rechazo de consignaciones.

PROCEDIMIENTO PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA

30. La autoridad competente deberá contar con procedimientos para responder en forma adecuada en situaciones de emergencia. Ello incluirá retener productos sospechosos a su llegada y procedimientos para retirar productos sospechosos para los que se ha otorgado ya el visto bueno y, si fuera pertinente, la rápida notificación del problema a las autoridades internacionales.

31. Si las autoridades de control de alimentos de los países importadores detectan algún problema durante el control de la importación de productos alimenticios que consideran de tal gravedad como para indicar una situación de emergencia de control alimentario, deberán avisar rápidamente al país exportador mediante telecomunicación.⁴²

RECONOCIMIENTO DE CONTROLES DE EXPORTACIÓN

32 De conformidad con el párrafo 11 de estas Directrices, el país importador deberá establecer mecanismos para aceptar los sistemas de control de un país exportador cuando dichos sistemas alcancen el mismo nivel de protección exigido por el país importador. En este sentido, el país importador deberá:

- elaborar procedimientos para realizar la evaluación de los sistemas del país exportador, coherentes con el Anexo a 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);

⁴²

CAC/GL 19-1995 Directrices para el Intercambio de Información en Situaciones de Urgencia con respecto al Control de los Alimentos.

- tener en cuenta el ámbito de aplicación del acuerdo para determinar por ejemplo, si cubre todos los alimentos o está restringido a ciertos productos o ciertos fabricantes;
- elaborar procedimientos de despacho de aduanas que proporcionen un adecuado nivel de protección cuando los acuerdos elaborados con el país exportador tienen un ámbito de aplicación limitado;
- conceder el reconocimiento de los controles de exportación, por ejemplo exceptuando la inspección de rutina de productos importados;
- aplicar procedimientos de verificación, por ejemplo, muestreos aleatorios y análisis ocasionales de productos a su llegada. (La sección 5 y el Anexo al documento CAC/GL 26-1997 prevén la disposición y verificación de los sistemas que proporcionan la certificación de los alimentos en el comercio);
- reconocer que no es necesario que los acuerdos estén basados en la presentación de certificados o documentación de consignaciones individuales, cuando dicho acuerdo es aceptado por ambas partes.

33. La autoridad competente del país importador podrá negociar acuerdos de certificación con los organismos oficiales de certificación u organismos de certificación oficialmente reconocidos del país exportador, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos. Dichos acuerdos podrán ser particularmente valiosos, por ejemplo, cuando haya acceso limitado a instalaciones sofisticadas, tales como laboratorios y sistemas de rastreo de consignaciones.

INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN

34. Los sistemas de control de alimentos importados comprenden el intercambio de datos entre las autoridades competentes y los países que sean interlocutores comerciales. La información puede incluir:

- requisitos de los sistemas de control de alimentos;
- certificados impresos que atesten la conformidad con los requisitos de una determinada consignación;
- datos o certificados electrónicos, siempre que sean aceptados por las partes interesadas;
- información sobre consignaciones de alimentos que hayan sido rechazadas;
- listas de establecimientos o instalaciones que cumplan los requisitos del país importador.

35. Cualquier modificación efectuada en los protocolos de importación que pudiera afectar el comercio, deberá ser comunicada inmediatamente a los interlocutores comerciales, dejando un período razonable de tiempo entre la publicación de los reglamentos y su entrada en vigor.

OTRAS CONSIDERACIONES

36. La autoridad puede considerar la posibilidad de establecer disposiciones alternativas que sustituyan a la inspección de rutina, lo que puede incluir acuerdos mediante los cuales la autoridad de inspección evalúe los controles que los importadores efectúan con respecto a los proveedores y los procedimientos en vigor para verificar la observancia de dichos proveedores. Las disposiciones alternativas pueden incluir algún muestreo del producto por la autoridad como comprobación, en vez de una inspección de rutina.

37. La autoridad de inspección podrá considerar la posibilidad de establecer un sistema por el que se exija el registro obligatorio de los importadores. Las ventajas de este sistema es que incluye la capacidad de proporcionar información a la comunidad exportadora e importadora sobre sus responsabilidades y mecanismos para garantizar que los alimentos importados satisfacen los requisitos.

38. Si el sistema de registro de los productos existe o se aplica ya, deberá existir también un fundamento claro para dicho registro (por ejemplo: temores específicos y documentados con respecto a la inocuidad de los alimentos). En dichos registros, los productos importados y los productos de origen nacional recibirán un trato igual o equivalente.

DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA

39. Un sistema de control de las importaciones de alimentos deberá estar plenamente documentado, lo cual deberá incluir una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y acciones del personal, a fin de que todas las partes conozcan perfectamente lo que de ellas se espera.

40. La documentación de un sistema de control de los alimentos importados deberá incluir:

- un organigrama del sistema oficial de inspección, incluidas las funciones de cada nivel jerárquico;
- descripciones del trabajo de todo el personal;
- procedimientos operativos, incluidos métodos de muestreo, inspección y análisis;
- legislación pertinente y requisitos que deben reunir los alimentos importados;
- contactos importantes; e
- información de consulta sobre la contaminación de alimentos y la inspección de los alimentos.

INSPECTORES CAPACITADOS

41. Es de fundamental importancia disponer de suficiente personal de inspección digno de confianza, bien capacitado y organizado, así como una infraestructura de apoyo para el funcionamiento del sistema de control de alimentos importados. Se deberá proporcionar capacitación, elementos de supervisión y una comunicación adecuada, a efectos de asegurar un cumplimiento coherente del sistema de control de importaciones de alimentos por parte de los inspectores.

42. Cuando se reconozca oficialmente a terceros el desempeño de labores de inspección, o se hayan establecido disposiciones alternativas, tales como un acuerdo de garantía de la calidad con la compañía importadora, los títulos de los auditores o del personal de inspección de la compañía, deberán ser por lo menos los mismos que los previstos para el personal de inspección de la autoridad competente.

43. La autoridad encargada de efectuar la evaluación de los sistemas de control de alimentos de los países exportadores deberá contratar personal con los mismos títulos y capacitación que los previstos para el personal que evalúa los controles alimentarios nacionales.

VERIFICACIÓN DEL SISTEMA

44. De acuerdo con la sección 9 de 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), todo sistema existente de control de alimentos importados vigente deberá ser evaluado periódicamente de forma independiente.

SECCIÓN 5 - INFORMACIÓN ADICIONAL

45. El *Manual de Control de Calidad de los Alimentos. Inspección de Alimentos Importados* de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Estudios FAO: Alimentación y Nutrición N° 14/15, 1993) y el *Manual para la Inspección de Alimentos Importados* (1992) de la Organización Mundial de la Salud/ Centro Regional del Pacífico Occidental para el Fomento de la Planificación y los Estudios Aplicados en Materia de Medio Ambiente (PEPAS), sirven de valiosa información a las personas que se ocupan de la formulación y reformulación de los sistemas de control para alimentos importados.