

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 del programa

**CX/FICS 08/17/6
Septiembre de 2008**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN
DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

Decimoséptima Reunión

Cebú, Filipinas, 24-28 de noviembre de 2008

**DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE LA NECESIDAD DE ORIENTACIÓN CON RESPECTO A
LOS SISTEMAS NACIONALES DE INSPECCIÓN DE LOS ALIMENTOS**

(Preparado por Australia en colaboración con Alemania, Belice, Brasil, Canadá, Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Filipinas, Francia, Indonesia, Irán, Japón, Malasia, Malawi, Marruecos, México, Nueva Zelandia, Países Bajos, San Vicente y las Granadinas, Tailandia y PAHO)

ANTECEDENTES

1. Durante la 15ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (2006), el Comité consideró un Documento de Proyecto¹, redactado por Australia, en el que se proponía la elaboración de directrices para los sistemas nacionales de inspección de los alimentos.
2. Algunas delegaciones consideraron que varios textos del Codex, por ejemplo las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003), ya incluían orientación sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos. Por lo tanto, el Comité solicitó a la Delegación de Australia que redactara un documento de trabajo para identificar las áreas de los sistemas nacionales de control de los alimentos que requerían orientación, y que proporcionara el ámbito, la justificación y el fundamento para la propuesta de nuevo trabajo.
3. Durante la 16ª reunión de CCFICS (2007), el Comité consideró el documento de trabajo redactado por Australia en el cual se examinaba si las directrices y normas del Codex y/o del CCFICS proporcionaban suficiente información acerca de los sistemas nacionales de control de los alimentos y si se ajustaban a las normas internacionales. Asimismo, el Comité revisó el Mandato de CCFICS para determinar si su ámbito abarcaba los sistemas nacionales de control de los alimentos.
4. Aunque el nuevo trabajo sobre la elaboración de directrices para los sistemas de control de los alimentos fue respaldado en líneas generales, el Comité convino en examinar nuevamente el documento de trabajo a fin de esclarecer el ámbito del mismo e identificar carencias en los textos actuales del Codex y determinar la forma de vincular dichos textos con miras a proporcionar un fundamento para los sistemas nacionales de control de los alimentos. Con respecto a la idoneidad de CCFICS para llevar a cabo esta labor, varias delegaciones consideraron que era necesario esclarecer más ampliamente el ámbito del trabajo, ya que podría incluir ciertos aspectos que estarían bajo la responsabilidad de otros comités.

¹ DSC 11 Propuesta de Nuevo Trabajo, preparado por Australia – 15CCFICS (2006)

5. El Comité convino en establecer un Grupo de Trabajo a reunirse por medios electrónicos, encabezado por Australia, para preparar un exhaustivo documento de trabajo que incluiría una reseña de los principios y directrices relativos a un sistema nacional de control de los alimentos, para su consideración en la reunión siguiente.
6. El documento tiene como objeto examinar lo siguiente:
 - a. si las directrices y normas existentes del Codex y de otras organizaciones internacionales proporcionan suficiente orientación para los programas nacionales de inspección de los alimentos; y
 - b. si el CCFICS es el Comité idóneo para emprender esta labor.

NECESIDAD DE ELABORAR PRINCIPIOS Y DIRECTRICES REFERENTES A LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

7. Mientras que el Codex ha formulado muchas directrices, normas y códigos de prácticas de higiene cuyos componentes podrían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos, hay pocos textos elaborados específicamente para proporcionar orientación a la autoridad competente acerca de la puesta en marcha de un sistema nacional de control de los alimentos.
8. Cuatro de los siguientes documentos del Codex deberían considerarse especialmente en el contexto del presente documento de trabajo:
 - a. *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20 1995);
 - b. *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003);
 - c. *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
 - d. *Código Internacional Recomendado de Prácticas: Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/IPC1-1969, Rev. 4-2003)
9. El ámbito y los objetivos de cada uno de los documentos mencionados abordan el tema de la inspección de las importaciones y exportaciones y, por consiguiente, contienen una gran cantidad de información que no se aplica a los sistemas nacionales de control de los alimentos.
10. Aunque los textos existentes del CCFICS han sido elaborados desde una perspectiva de los sistemas de control para las importaciones y exportaciones de los alimentos y, por consiguiente, proporcionan una gran orientación a las autoridades competentes en estas áreas, ciertos aspectos de las directrices de CCFICS también podrían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos. Los mismos incluyen secciones tales como “La legislación y los procedimientos de aplicación estarán claramente definidos y serán transparentes” de las *Directrices sobre los Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003), “ la Infraestructura del sistema de Inspección y Certificación” 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), y partes de la Sección 3 de los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995), tales como ‘evaluación de riesgos’ y ‘procedimientos de control e inspección’. No obstante, no hay una referencia u orientación específica con respecto a la implementación de dichas secciones en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos. En la mayoría de los casos, las disposiciones pertinentes tendrían que modificarse levemente para proporcionar el mayor beneficio posible a las autoridades competentes en el contexto de los sistemas nacionales de inspección de los alimentos.
11. Debido a que los textos existentes no se prepararon para proporcionar orientación sobre los sistemas nacionales de control de los alimentos, los mismos no ofrecen una presentación coherente con respecto a los principios o disposiciones que podrían aplicarse a este tema. A cada país le corresponde decidir cuáles son las secciones de podrían/deberían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos, en base al entorno de un texto determinado. Es más, las disposiciones relativas a los sistemas nacionales de control de los alimentos están diseminadas en una serie de textos y, por lo tanto, resultan de poca utilidad.

12. Las normas del Codex para los productos básicos, tales como el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne* (CAC/RCP 58-2005), proporcionan una cierta orientación a los gobiernos acerca de los sistemas nacionales de control de los alimentos en un contexto reglamentario, tales como la Sección 9.2.4 sobre los Sistemas reglamentarios. Las disposiciones pertinentes, no obstante, están intercaladas en varias secciones, en su mayoría dirigidas a la industria productora de alimentos, y proporcionan información mínima acerca de la implementación de un sistema reglamentario.

13. Se tomó nota del documento de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud, titulado *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición) y de su importancia para los países que quieran establecer un sistema nacional de control de los alimentos. En el contexto del presente documento de trabajo se destaca principalmente el capítulo 4 'Elementos de un sistema nacional de control de los alimentos', el capítulo 5 'Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos, y los Anexos 6, 10 y 11, titulados respectivamente 'Directrices para la formulación de la legislación alimentaria nacional', 'Componentes organizativos de un Organismo Nacional de Control de los Alimentos' y 'Posibles actividades que deberán emprenderse durante el establecimiento de un Organismo Nacional de Control de los Alimentos'.

14. Aunque en el presente documento se describen los procedimientos generales para establecer un sistema nacional de control de los alimentos, ciertos componentes no se describen tan ampliamente como en los documentos existentes de CCFICS sobre los sistemas de control de importaciones y exportaciones de alimentos. Se incluyen áreas tales como la formulación de la legislación, los pormenores de un sistema de control de los alimentos, orientación sobre el muestreo y otras actividades relativas al cumplimiento. Dichos componentes podrían abordarse con mayor amplitud en los principios y directrices propuestos para proporcionar ayuda adicional a las autoridades competentes en el área de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Más aún, en el Acuerdo Sanitario y Fitosanitario (MSF) de la Organización Mundial de Comercio (OMC) se identifica al Codex como un punto de referencia para las normas internacionales².

15. En vista de las deficiencias percibidas en los documentos existentes, se propone formular nuevos principios y directrices de la manera siguiente:

- a. recopilar las disposiciones de las normas y directrices existentes del Codex y de otras organizaciones internacionales relativas a los sistemas nacionales de control de los alimentos;
- b. modificar las disposiciones actuales, si fuera necesario, para garantizar su aplicación efectiva a los sistemas nacionales de control de los alimentos; y
- c. formular nuevas disposiciones cuando la orientación actual sea insuficiente,

a fin de crear un documento único general sobre los sistemas nacionales de control de alimentos de fácil acceso para los países.

16. Los principios y directrices propuestos complementarían los textos del Codex y de otros organismos internacionales y proporcionarían a los países un fundamento para los sistemas nacionales de control basado en principios reconocidos y coherente con las obligaciones internacionales para beneficio de los países exportadores e importadores y el comercio internacional.

ÁMBITO DE LOS PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PROPUESTOS CON RESPECTO A LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

17. Los principios y directrices propuestos tienen como objetivo proporcionar una base para el establecimiento y el funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos destinado a garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción cumplan los requisitos a fin de proteger la salud del consumidor y facilitar las prácticas leales de comercio, con arreglo a los documentos existentes del Codex.

² Normas internacionales, directrices y recomendaciones: A los efectos de la inocuidad de los alimentos, las normas, directrices y recomendaciones establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius acerca de aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, contaminantes, métodos de análisis y muestreo, y códigos y directrices sobre las prácticas de higiene.

18. Los sistemas nacionales de control de los alimentos, en el contexto del presente documento, son aquellos que regulan los alimentos destinados al mercado nacional. Los sistemas nacionales de control de los alimentos podrían centrarse en los alimentos o bien, en los procedimientos y en las instalaciones de producción.

19. Las áreas que podrían abarcarse comprenden los principios para el establecimiento de un sistema nacional de control de los alimentos y aspectos generales tales como la legislación, el papel de la autoridad competente en el sistema nacional de control de los alimentos, las actividades de cumplimiento y los requisitos relativos a la infraestructura.

20. Los mismos se abordan ampliamente en el apéndice 'Reseña propuesta para la elaboración de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos'. El apéndice tiene como objetivo facilitar el avance del presente documento de trabajo y la propuesta de nuevo trabajo y no debe interpretarse o leerse como la versión final de los "Principios y directrices para los sistemas de control de los alimentos".

CONCLUSIÓN

21. Debido a que en el mandato de CCFICS se estipula 'elaborar principios y directrices para que la autoridades competentes de los países exportadores e importadores apliquen medidas destinadas a garantizar, según sea necesario, que los alimentos cumplan con los requisitos establecidos, en particular los requisitos estatutarios relativos a la salud' y, considerando que los principios y directrices propuestos están dirigidos a los principios generales de los sistemas nacionales de control de los alimentos y no a un tema específico y/o a medidas para los productos básicos, se estima que el CCFICS es el Comité más adecuado para elaborar principios y directrices relativos a los sistemas nacionales de control de los alimentos.

22. Más aún, en el mandato del CCFICS se estipula además 'examinar otros asuntos que le encomiende la Comisión en relación con los sistemas de inspección y certificación de alimentos'. Si CCFICS decidiera elaborar principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, podría solicitar la aprobación de la CAC y, de esa forma, cumplir con su mandato.

23. La elaboración de principios y directrices relativos a los sistemas nacionales de control de los alimentos complementa la información provista en las directrices existentes del Codex y de otros organismos internacionales. Además será ventajoso para los países porque tendrán los instrumentos necesarios para garantizar la coherencia de sus sistemas nacionales con las normas internacionales, proporcionará un nivel adecuado de protección al consumidor y podría fomentar la aplicación de otras normas del Codex.

24. La infraestructura y los procedimientos relativos a los sistemas nacionales de control de los alimentos también podrían proporcionar un fundamento cuya aplicación garantizaría el cumplimiento de las exportaciones. En ese sentido, se evitaría que los países tuvieran que utilizar un sistema para los productos nacionales y otro para los productos exportados. Por consiguiente, la armonización y/o integración de los sistemas nacionales de control con los de exportación conduciría a un fortalecimiento general de los sistemas nacionales de control.

25. Se invita al Comité a considerar:

- a. Si hay necesidad de elaborar un documento que resuma los principios y directrices relativos a los sistemas nacionales de control de los alimentos; y
- b. Si el CCFICS es el Comité idóneo para realizar este trabajo.

RECOMENDACIÓN

26. Que el Comité considere el documento de proyecto que se adjunta como Anexo I y remita la presente propuesta de nuevo trabajo al 32º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en 2009 para su aprobación.

Documento de Proyecto

Propuesta de nuevo trabajo relativo a la Formulación de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos

Preparado por: CCFICS

Propósito y ámbito de la norma propuesta

El propósito y el ámbito del trabajo consiste en elaborar principios y directrices, con arreglo a los documentos existentes del Codex, que proporcionen un fundamento para asistir a los gobiernos a establecer y poner en marcha un sistema nacional de control de los alimentos a fin de garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción cumplan con los requisitos y alcancen el nivel apropiado de protección destinado a salvaguardar la salud del consumidor y facilitar las prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Pertinencia y actualidad

Mientras que el Codex (y el CCFICS) ha preparado varias directrices, normas y textos afines relativos a los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones, la producción alimenticia y la higiene, hay muy poca información elaborada específicamente para las autoridades competentes sobre el establecimiento y la implementación de un sistema nacional de control de los alimentos que proteja la salud del consumidor y facilite las prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Las directrices existentes del Codex se limitan a los sistemas de control y certificación de las importaciones y exportaciones, y:

- los alimentos se elaboran básicamente a efectos del consumo interno;
- muchos países adoptan directamente los documentos del Codex para sus sistemas nacionales de control de los alimentos;
- hay una gran cantidad de información en las actuales directrices del Codex que no se aplica a los sistemas nacionales de control de los alimentos;
- no hay una presentación uniforme de los principios o disposiciones contenidos en esos documentos que podrían/deberían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos; y
- hay muy pocas referencias u orientación sobre la posible aplicación de las directrices existentes a la implementación de los sistemas de control de los alimentos.

Las principales cuestiones que se deben tratar

La elaboración de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos complementarían los textos existentes del Codex y de otros organismos internacionales y proporcionarían un fundamento a los países para establecer un sistema nacional de control de los alimentos, basado en principios reconocidos y coherentes con las obligaciones internacionales, para beneficio de los países exportadores e importadores y el comercio internacional.

Las áreas que se podrían abordar en la propuesta de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos incluyen la objetividad, la armonización, la coherencia y la transparencia. También se incluirían otros aspectos generales, tales como la legislación, los programas de control para la inocuidad de los alimentos, las actividades de cumplimiento y los requisitos relativos a la infraestructura.

Evaluación con respecto a los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de los Trabajos*

La propuesta es coherente con los criterios. A saber:

Diversificación de la legislación nacional y resultados aparentes o posibles impedimentos al comercio internacional:

Aunque el Codex ha preparado varias directrices, normas y textos afines relativos a los sistemas de control y certificación de las importaciones y exportaciones, la producción alimenticia y la higiene, hay muy pocas publicaciones que proporcionan orientación a las autoridades competentes sobre la implementación de un sistema nacional de control de los alimentos. Los principios y directrices propuestos podrían ayudar a las autoridades competentes a implementar un sistema nacional de control de los alimentos, basado en principios reconocidos y coherentes con las obligaciones internacionales, para beneficio de los países exportadores e importadores y el comercio internacional.

Ámbito del trabajo y orden de prioridad relativo a las secciones del trabajo:

El ámbito del trabajo tiene como objetivo elaborar principios y directrices, con arreglo a los documentos existentes del Codex, que proporcionen una base para asistir a los gobiernos a establecer y poner en marcha un sistema nacional de control de los alimentos, a efectos de garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción alcancen el nivel adecuado de protección destinado a salvaguardar la salud del consumidor y facilitar las prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Trabajo emprendido por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugerido por el organismo internacional intergubernamental pertinente (ISO):

La Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud han elaborado documentos tales como la *Garantía de la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición) y el *Análisis de Riesgos relativos a la Inocuidad de los Alimentos: Guía para las Autoridades Nacionales de Inocuidad de los Alimentos* (Documento 87 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición). La Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) también llevan a cabo actividades destinadas a fortalecer los sistemas nacionales mediante programas tales como la *Evaluación de las prestaciones de los servicios veterinarios* (PVS) y la *Evaluación de la capacidad fitosanitaria* (ECF).

Las normas y programas mencionados se tomarán en cuenta en el momento de formular la propuesta de principios y directrices para evitar cualquier duplicación.

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta es coherente con el Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales (Plan Estratégico del Codex 2008-2013):

- La armonización internacional sobre la base de las normas, directrices y recomendaciones del Codex es indispensable para promover un planteamiento mundial de la protección de la salud de los consumidores que incluya sistemas para reducir los riesgos transmitidos por los alimentos y disminuir lo más posible los efectos negativos de los reglamentos técnicos en el comercio internacional.
- En el fortalecimiento de su enfoque estratégico de elaboración de normas y textos afines basados en el riesgo y en los resultados y destinados a la aplicación general a toda una gama de productos alimenticios, la CAC debe dar prioridad al establecimiento de un conjunto coherente e integrado de normas alimentarias que abarque la totalidad de la cadena alimentaria. Dicho enfoque puede servir de modelo para los miembros de la CAC en la búsqueda de sistemas de reglamentación de los alimentos que proporcionen productos alimenticios inocuos a los consumidores y garanticen la adopción de prácticas leales en el comercio alimentario.
- El Plan Estratégico del Codex también reconoce que en muchos países el control efectivo de los alimentos está debilitado por la existencia de una legislación fragmentada, jurisdicciones múltiples y deficiencias en la vigilancia, la supervisión y la aplicación reglamentaria. La elaboración de estos principios y directrices beneficiará a los países en desarrollo mediante la provisión de los instrumentos necesarios para garantizar sistemas nacionales robustos y coherentes con las normas internacionales.

Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Mientras que el Codex ha elaborado muchas directrices, normas y códigos de prácticas de higiene cuyos componentes podrían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos, hay pocos textos que se han elaborado específicamente para orientar a la autoridad competente acerca de la puesta en marcha de un sistema nacional de control de los alimentos.

El ámbito y los objetivos de los documentos del Codex, tales como las *Directrices sobre Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003) y los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC -GL 20-1995) y sus respectivas *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), abordan el tema de la inspección de las importaciones y exportaciones y, por consiguiente, contienen una gran cantidad de información que no se aplica a los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Los principios y directrices propuestos complementarán los textos existentes y abordarán, en forma específica, la implementación de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

No se requiere.

Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma, procedentes de organizaciones externas, a fin de que puedan programarse

No se requiere.

El calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo, comprendida la fecha de inicio, la fecha propuesta para la adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión; normalmente el plazo de elaboración no debe ser superior a cinco años

Sujeto a la aprobación de la Comisión durante su 32º período de sesiones en 2009, se espera que el trabajo pueda finalizarse en un plazo de dos a tres años. A saber:

- consideración en el Trámite 3 por parte de CCFICS 18 en 2009;
- consideración en el Trámite 5 por parte de CCFICS 19 en 2010;
- adopción de la propuesta de Principios y Directrices por parte de la Comisión en 2011.

RESEÑA PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

ÁMBITO

1. La redacción de una estructura general documentada, con arreglo a los documentos existentes del Codex, que proporcione orientación sobre el establecimiento y funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos a efectos de garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción, cumplan los requisitos y alcancen el nivel apropiado de protección destinado a salvaguardar la salud del consumidor y facilitar las prácticas leales en el comercio de los alimentos.
2. El presente documento describe la manera de abordar la formulación de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos. Las autoridades competentes podrán adaptar los mismos de acuerdo a su situación, de corresponder.

DEFINICIONES³

Nivel adecuado de protección es el nivel de protección que se estima apropiado para establecer una medida sanitaria o fitosanitaria para proteger la vida o la salud humana, animal o vegetal.

Legislación comprende leyes, reglamentos, requisitos o procedimientos, establecidos por las autoridades públicas, relacionados con los alimentos y que abarcan la protección de la salud pública, la protección de la salud de los consumidores y las condiciones para las prácticas leales de comercio.

Sistemas oficiales de control de los alimentos incluyen las medidas administradas por la autoridad competente a fin de garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción cumplen los requisitos para alcanzar el nivel adecuado de protección destinado a salvaguardar la salud del consumidor.

Requisitos son los criterios establecidos por las autoridades competentes en relación con la producción de alimentos, que regulan la protección de la salud pública y la protección del consumidor.

Verificación incluye las actividades emprendidas por la autoridad competente y/o el organismo competente a fin de determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

PRINCIPIOS RELATIVOS A LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS⁴

Esta sección debería proporcionar un grupo conciso de principios relativos a los sistemas nacionales de control de los alimentos. Algunas sugerencias se incluyen a continuación.

3. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían regirse por principios que, de corresponder, deberían usarse para garantizar que los alimentos y sus sistemas de producción cumplen los requisitos a fin de salvaguardar la salud del consumidor, evitar las prácticas comerciales engañosas y facilitar las prácticas leales en el comercio de alimentos.

³ Coherente con los Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 20-1995), 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 Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003).

⁴ Elaborado en base a documentos existentes, preparados por el Codex y otras organizaciones internacionales, incluyendo los Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las 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 Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003) y el documento de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud "Garantía de la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos" (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición)

4. Incumbe a todas las partes interesadas la responsabilidad compartida de garantizar la inocuidad de los alimentos de la producción al consumo, es decir, agricultores, encargados de la elaboración, reguladores, distribuidores, comerciantes al por menor y consumidores.
5. Incumbe a la industria alimenticia la responsabilidad principal de proveer alimentos inocuos al consumidor. Ello comprende la responsabilidad de establecer y gestionar sistemas para garantizar que los alimentos suministrados cumplen con el sistema oficial de control de los alimentos.
6. Se debería exhortar a la industria alimentaria a utilizar los principios del Sistema de Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (HACCP), elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos⁵. Su aplicación debería ser reconocida por las autoridades competentes como un instrumento fundamental para mejorar la inocuidad de los alimentos.
7. Las autoridades competentes que participen en el control nacional de alimentos deberían tener responsabilidades y autoridad claramente definidas.
8. Las autoridades competentes deberían tener la responsabilidad de elaborar reglamentos, normas, normativas y procedimientos que establezcan las pautas para regular el cumplimiento de la industria y verificar que la misma cumple con los requisitos y utiliza sistemas adecuados, y de ser necesario, efectuar actividades adecuadas de control.
 - o De corresponder, la legislación y los procedimientos operativos deberían formularse de forma claramente definida y transparente para permitir el establecimiento de la autoridad competente y los procesos y procedimientos necesarios destinados a verificar la conformidad de los productos con los requisitos.
9. Los países miembros deberían consultar las normas del Codex y textos afines (o los de otras organizaciones internacionales abiertas a todos los países), de corresponder.
10. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados y gestionados en base a un análisis de riesgos objetivo de la inocuidad de los alimentos, adecuado a las circunstancias. La metodología del análisis de riesgos debería ser coherente con los métodos aceptados internacionalmente e incluir una evaluación científica exhaustiva, amplia participación de las partes interesadas, un proceso transparente, un tratamiento uniforme de los diversos peligros y una toma sistemática de decisiones.
11. Los sistemas de control de los alimentos no deberían ser más restrictivos de lo necesario para alcanzar el nivel de protección exigido.
12. Los sistemas nacionales de control de los alimentos podrían ser objeto de verificaciones por parte de la autoridad competente en cualquier etapa del proceso de producción y distribución. La verificación podría efectuarse a los alimentos en sí o a los procedimientos e instalaciones utilizados en la cadena de producción y distribución.
13. Al elegir un sistema de control de los alimentos, se deberían considerar los costos y las ventajas de las intervenciones de los consumidores, la industria y los gobiernos.
14. Los sistemas de control de los alimentos deberían establecerse e implementarse de forma de asegurar una aplicación uniforme por parte de la autoridad competente.
15. Los consumidores, sus organizaciones representativas y otros interesados deberían poder examinar los principios y las operaciones de los sistemas de control de los alimentos.
16. Los gobiernos deberían proporcionar información sobre los requisitos existentes y todo cambio propuesto debería publicarse, excepto en casos de peligro grave e inminente, y otorgar un plazo prudencial para recabar observaciones.

⁵ Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y *Directrices para su aplicación, Apéndice al Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969)*.

CARACTERÍSTICAS DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS⁶

Esta sección debería reseñar los componentes de un sistema nacional de control de los alimentos y podría incluir lo siguiente:

Papel de la Autoridad competente

17. La autoridad competente a cargo de cualquiera de las funciones nacionales de control de los alimentos debería tener responsabilidades y autoridad claramente definidas aunque el sistema nacional de control de los alimentos estuviera constituido por agencias múltiples o una sola agencia responsable del control de los alimentos.

- Cuando las autoridades competentes utilicen los servicios de terceros oficialmente reconocidos para aplicar los procedimientos de control, la acreditación de tales organismos deberían realizarse de acuerdo a criterios objetivos y además deberían cumplir con las normas de estas directrices.
- La autoridad competente debería evaluar periódicamente la actuación de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial.

18. El papel de la autoridad competente podría incluir las siguientes funciones sin estar limitado a las mismas:

- elaborar normativas de control de la inocuidad de los alimentos que aborden las cuestiones principales relativas a la protección de la salud del consumidor y la facilitación del comercio;
- garantizar que los reglamentos, las normas, y los códigos de práctica relativos a los alimentos se basen en el riesgo y estén armonizados con los requisitos internacionales;
- garantizar la disponibilidad de recursos y estructuras adecuados para permitir el funcionamiento de un sistema de control de los alimentos eficiente y eficaz;
- otorgar licencias o registros a los elaboradores;
- designar funcionarios autorizados;
- aplicar verificaciones basadas en los riesgos a los alimentos y a los métodos de producción de alimentos;
- reconocer laboratorios acreditados o acreditar laboratorios de conformidad con normas internacionales reconocidas;
- aceptar productos, destruirlos, ordenar su reacondicionamiento, elaboración o determinar otros usos no alimentarios;
- mantener el control de los envíos en tránsito durante el transporte intranacional o durante su almacenamiento;
- prever la rastreabilidad/rastreo de los productos alimenticios y proceder a la retirada del mercado de productos no aptos;
- aplicar medidas administrativas y/o judiciales cuando no se cumplan los requisitos específicos; y
- prohibir la exportación a otros países de productos alimenticios que no cumplan los requisitos nacionales de inocuidad de los alimentos (a no ser que así lo autorice el país importador).

⁶ Elaborado en base a documentos existentes, preparados por el Codex y otras organizaciones internacionales, incluyendo los Principios del Codex para la Inspección y Certificación de las 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 Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos (CAC/GL 47-2003) y el documento de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud “Garantía de la Inocuidad y la Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos” (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición)

Desempeño

19. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían dirigirse a las etapas y operaciones de producción más adecuadas, en base al análisis de riesgos con arreglo a una metodología reconocida internacionalmente. Se debería establecer la frecuencia y la intensidad de los controles teniendo en cuenta los riesgos, la fiabilidad de los controles ya realizados por los manipuladores del producto, por ejemplo: productores, fabricantes y distribuidores.

20. La naturaleza y la frecuencia de la verificación de los sistemas de producción de los alimentos también debería basarse en torno al riesgo planteado por el producto a la salud humana y a la inocuidad, su origen y el historial de cumplimiento de los requisitos y otra información pertinente. Al establecer el control se deberían considerar otros factores. A saber:

- el riesgo a la salud humana planteada por el producto o su envasado;
- la posibilidad de incumplimiento de los requisitos;
- el grupo de consumidores;
- el alcance y la naturaleza de toda elaboración ulterior del producto;
- los antecedentes de conformidad de los productores, elaboradores, fabricantes y distribuidores; y
- la posibilidad de fraude o engaño del consumidor.

21. Debería fomentarse también la aplicación voluntaria de la garantía de calidad en la industria alimentaria para aumentar la confianza en la calidad de los productos. La aplicación de los principios del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP), elaborados por el Comité del Codex sobre Higiene³ de los Alimentos, por parte de la industria alimentaria deberá ser reconocida por los gobiernos como un instrumento fundamental para mejorar la inocuidad de los alimentos.

22. Si la industria alimentaria utiliza sistemas de garantía de calidad, tales como HACCP, los mismos deberían tomarse en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos.

23. De corresponder, el sistema nacional de control de los alimentos podría abarcar lo siguiente:

- control directo de las instalaciones y procedimientos de cumplimiento relativos a la higiene y otros requisitos contenidos en las normas y reglamentos. Ello podría incluir el muestreo durante la elaboración, el almacenamiento, el transporte o la venta;
- verificación de los sistemas de garantía de calidad de la industria alimenticia mediante auditorías en base al riesgo a fin de determinar el cumplimiento de los requisitos, normas y reglamentos prescritos;
 - la verificación podría utilizarse para garantizar la adecuada implementación de los programas y planes HACCP, tal como fueran documentados, y su continua eficacia.
- identificar los alimentos no aptos para el consumo humano u otros alimentos que se venden al consumidor con prácticas engañosas, y tomar medidas correctivas;
- autoridad para retirar de la venta los productos no aptos.

Cumplimiento

24. Incumbe a la autoridad competente retener la responsabilidad fundamental de garantizar que los alimentos y procedimientos cumplan con los requisitos establecidos.

25. Cuando se determina que un producto o proceso no cumple los requisitos, se debería aplicar medidas correctivas teniendo en cuenta si es que se trata de no conformidad reincidente del mismo producto o procedimiento a fin de asegurar que toda medida es proporcional al grado de riesgo para la salud pública y de posible fraude o engaño del consumidor.

26. Las medidas específicas que se apliquen con respecto a la futura producción podrían incluir lo siguiente:

- aumento en la intensidad del control de los productos y/o procesos identificados como no conformes y/o las obligaciones pertinentes; y
- en los casos más graves o reincidentes, retirar el registro al productor⁴.

Infraestructura

27. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar documentado plenamente incluyendo el ámbito, el funcionamiento y las responsabilidades y funciones del personal para que todas las partes tengan un conocimiento exacto de sus responsabilidades. Los procedimientos documentados tienen como objetivo garantizar la aplicación uniforme de controles que mantengan un alto nivel de calidad. La documentación relativa a un sistema nacional de control de los alimentos podría incluir:

- un organigrama del sistema oficial de control;
- las funciones de los distintos niveles de jerarquía (incluyendo otras jurisdicciones pertinentes, por ej. estatal, provincial);
- cargos, según corresponda;
- procedimientos operativos incluyendo los métodos de muestreo, control y pruebas;
- legislación y requisitos pertinentes;
- contactos de importancia;
- información pertinente acerca de la contaminación de los alimentos y el control de la misma;
- procedimientos para efectuar retiros del mercado e investigaciones; e
- información pertinente acerca de la capacitación del personal.

28. Los sistemas oficiales de control deberían cumplir con una serie de criterios de funcionamiento para asegurar su imparcialidad y eficacia y, en particular, estar suficientemente dotados de personal cualificado, o tener acceso al mismo, según corresponda, en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, toxicología, veterinaria, medicina, epidemiología, ingeniería agronómica, garantía de la calidad, auditoría y derecho. Dicho personal debería ser capaz de encargarse del funcionamiento de los sistemas de control y control de los alimentos, y estar adecuadamente capacitado para ello. El personal debería tener acceso a instalaciones y equipos adecuados para llevar a cabo los procedimientos y las metodologías que fueran necesarios. Asimismo, los sistemas oficiales de control deberían contar con instalaciones y equipos apropiados para que el trabajo se lleve a cabo de forma satisfactoria.

29. Es de importancia fundamental que los sistemas de transporte y comunicación sean fiables para asegurar la prestación de servicios en el momento y en el lugar en que se necesiten y para el envío de muestras a los laboratorios.

30. Los sistemas de control de los alimentos deberían utilizar laboratorios que hayan sido evaluados y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente, con el fin de asegurar que se hayan establecido controles de calidad apropiados para asegurar la fiabilidad de los resultados de los ensayos. Deberían utilizarse métodos analíticos validados, de estar disponibles. Los laboratorios deberían aplicar los principios de las técnicas de garantía de calidad aceptadas internacionalmente para asegurar la fiabilidad de los resultados de los análisis.

31. Debería estimularse a las autoridades competentes a cargo de los sistemas nacionales de control de los alimentos a que apliquen prácticas de autoevaluación o encargue a terceros que lleven a cabo una evaluación de su eficacia.

32. Las autoevaluaciones o auditorías realizadas por terceros deberían llevarse a cabo periódicamente en los distintos niveles del sistema de control y utilizar procedimientos reconocidos a nivel internacional. Los servicios de control de un país podrían emprender la autoevaluación por motivos tales como asegurar una protección adecuada al consumidor y otros aspectos de interés nacional, o mejorar la eficacia interna.

33. Los requisitos para los alimentos importados y exportados deberían ser coherentes con los requisitos para los alimentos nacionales. Dichos requisitos podrían abarcar normas, disposiciones de muestreo, controles de proceso, condiciones de producción, transporte, almacenamiento, o una combinación de los mismos.