



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

Décimo novena reunión

Cairns, Australia, 17-21 de octubre de 2011

**ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE
CONTROL DE LOS ALIMENTOS**

(N06-2009)

(Observaciones en el Trámite 3)

**(Argentina, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, EEUU, Filipinas, Japón, Kenia, México, Nueva
Zelandia, Noruega, Sudáfrica, Uruguay, IACFO, IIR, OIE)**

ARGENTINA

COMENTARIOS GENERALES:

Argentina agradece la posibilidad de realizar comentarios sobre este texto y desea felicitar a Australia por el esfuerzo realizado para integrar en un texto, los comentarios de todos los participantes en esta negociación.

- Argentina considera que si bien se ha mejorado mucho el texto, falta todavía mayor claridad respecto a algunos elementos que resultan confusos. La primer parte relativa a la introducción, objetivos, principios está bien lograda y es fluida, aún cuando podamos tener algunas observaciones puntuales sobre algunos párrafos. No ocurre lo mismo con las siguientes secciones.

La sección 4 comienza con una introducción que quizás podría ampliarse con algunos elementos de 4.1 y este ser eliminado pues las características del sistema de 4.1 podrían ser incluidas en la introducción del 4.

En el mismo orden se observan repeticiones respecto al diseño y la implementación del sistema, cuando en realidad el primero debería indicar cuáles son los pilares del sistema y las herramientas que se considerarán a partir de ellos y el segundo debería indicar como se aplican o incorporan al sistema los elementos de diseño. A los efectos de delimitar claramente cada campo se podría trabajar en una especie de marco lógico indicando para cada actividad si se la considerará, como se diseñará y como se implementará. De esa manera luego sería más fácil introducir los párrafos sin repetir contenido entre el diseño y la implementación.

- Si bien el documento se encuentra todavía en una etapa inicial, se considera importante tener presente que como el sistema nacional de control de alimentos es un todo, sería importante a lo largo del texto referenciar a otros documentos elaborados por FICS y que son pertinentes, por ejemplo los relativos a los Acuerdos de Equivalencia, antecedentes de rechazo e intercambio de información, etc.

En cuanto a la mención a documentos de la OIE, se estima conveniente mencionar aquellos documentos pertinentes y afines al sistema de control de inocuidad de alimentos e incluir su mención, caso contrario estaremos admitiendo que todos los textos acordados en OIE son aplicables al sistema nacional de control de alimentos, criterio mucho más amplio que el que utilizamos para incluir documentos de Codex.

- Por último y en relación con el punto anterior, Argentina desea resaltar que si bien somos conscientes que este documento se inició por la necesidad de algunos países de contar con orientación para la creación o mejora de sus sistemas de control, no podemos dejar de pensar que se trata de un documento negociador y

por tal razón no estamos en condiciones de aceptar la inclusión de textos que no sean parte de un proceso negociador, más allá de su valor. Por esa razón Argentina considera que se deben eliminar las referencias a los documentos de FAO que no son textos negociados, sino el trabajo de la propia FAO muchas veces elaborado a partir de la opinión de consultores externos.

- Por último nos preocupan algunas calificaciones como las utilizadas en el párrafo 35 “*exhaustiva* evaluación científica”, “una *amplia* participación de las partes interesadas”, pues esto dependerá de las capacidades de los Estados, razón por la cual entendemos que el documento debe ocuparse de establecer la cuestión de fondo; esto es evaluación científica y consulta con las partes interesadas; el grado en que lo hagan dependerá de la capacidad de su sistema de control. Por tal razón sugerimos que se eviten estos calificativos.

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Sección 1: Introducción párrafo 2

“...el presente documento ~~guarda coherencia~~ es consistente con otros textos del Codex, y debe leerse conjuntamente con las ~~los cuales deberían leerse~~ las Directrices para el diseño, elaboración, expedición y uso de certificados oficiales genéricos CAC/GL 38-2001, las Directrices para el Intercambio de información entre países sobre casos de rechazo de alimentos importados CAC/GL 25-1997, 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 Código de Ética en el Comercio Internacional de Alimentos incluyendo la ayuda alimentaria y las donaciones(CAC/RCP 20-1979) .

Justificación: establecen disposiciones que incumben claramente a las autoridades competentes y que requiere de su consideración al momento de diseñar un sistema nacional de control de los alimentos.

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

Párrafo 5 “...tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores en relación con la inocuidad de los alimentos y garantizar las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Justificación: creemos que es preciso delimitar claramente el ámbito del sistema de control al que se refiere este documento.

PRINCIPIO 1 PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR.

Párrafo 7. Se sugiere eliminar la segunda oración: “Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y mantenerse con el objetivo principal de proteger la salud del consumidor. ~~En caso de conflicto, se le dará prioridad a la protección de la salud del consumidor.~~”

Justificación: es un principio muy amplio y peligroso de incluir en un texto. Claramente los gobiernos tienen la potestad de tomar todas las medidas que consideren oportunas, pero todos los Miembros de la OMC deben respetar los principios de los Acuerdos, razón por la cual creemos que no es procedente incluir una habilitación tan amplia en este texto, que podría a prácticas innecesarias, injustificadas y arbitrarias.

PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA

Párrafo 9. Todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos deberían ser transparentes y ~~podrían~~ debería ser objeto del escrutinio de todas las partes interesadas sin perjuicio del respeto a la legislación que gobierna 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.

Justificación: Se considera que el verbo “podría” no contribuye a la transparencia y deja a criterio de los países la consideración de la información disponible, cuando es un elemento central brindar algún tipo de información para la intervención de todas las partes interesadas, por eso sugerimos el verbo debería.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Justificación: Se sugiere eliminar del título de este principio las funciones, pues sólo se refiere a responsabilidades.

Párrafo 14: Las instituciones académicas y científicas también contribuyen a los sistemas nacionales de control de los alimentos ya que constituyen una fuente de conocimientos que respaldan ~~#brindan~~ el fundamento científico para los riesgos existentes ~~y en base al riesgo de dichos sistemas.~~

Justificación: aclaración del contenido del texto. Se sugiere además mantener también la palabra brindan pues es de suponer que en algunos casos sean instituciones científicas las que lleven a cabo la evaluación científica de los riesgos y no las autoridades de control.

PRINCIPIO 6 INCORPORACIÓN DE TOMA DE DECISIONES BASADAS EN ANÁLISIS¹ DEL RIESGO, ~~LA CIENCIA Y LAS PRUEBAS~~

Párrafo 16 Las decisiones que tomen las autoridades competentes con respecto a un sistema nacional de control de los alimentos deberán estar basadas en el análisis de riesgos, teniendo en cuenta la información científica existente, las pruebas ~~y~~ los principios de análisis de riesgos (se debe colocar una nota al pie en relación a los Principios del codex sobre Análisis de Riesgos destinados a los gobiernos), según corresponda **a los efectos de establecer los controles reglamentarios pertinentes**. Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de elementos fundamentales relativos a la prevención, intervención y respuesta a fin de prevenir incidentes en materia de inocuidad de los alimentos y de responder a los mismos.

Justificación: Un documento codex de esta envergadura, no puede desconocer que las medidas deben estar basadas en análisis de riesgos, y que en ese contexto las pruebas, la ciencia, la evidencia científica son importante en tanto sean analizadas y contextualizadas en el marco de un proceso estructurado. Por tal razón la base de las decisiones debe ser el análisis de riesgo. De este análisis se desprenderá posteriormente el valor que en el futuro se le dé al resultado de los análisis o a la nueva información científica emergente. En el mismo orden es importante insistir en que aún cuando las autoridades competentes no están en condiciones de realizar un análisis de riesgos completo, deben basarse en otros si existen y adecuarlos a las circunstancias locales, o simplemente tener en cuenta las recomendaciones de los organismos internacionales, cuando existan. Por eso decimos que la toma de decisiones debe estar basada en un análisis de riesgos. Por último, se sugiere incorporar el texto del Principio 8 párrafo 18 sobre Medidas Preventivas a este Principio, pues también estas medidas deben responder a una necesidad planteada a partir del examen de los riesgos existentes. El párrafo 16 completo quedaría redactado de la siguiente manera:

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS [EQUIVALENCIA]²

Párrafo 20. Las autoridades competentes deben reconocer que dos sistemas nacionales de control de los alimentos **o sus componentes pueden alcanzar** ~~tienen la capacidad de lograr~~ los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes.

Justificación: se sugiere dejar en claro que se trata de la comparación entre dos sistemas nacionales o sus componentes.

Argentina propone agregar dos Principios:

PRINCIPIO DE ARMONIZACIÓN

Al diseñar y aplicar un sistema de control de los alimentos, las autoridades competentes tendrán en cuenta las normas pertinentes publicadas por los organismos internacionales de referencia a fin de facilitar el comercio.

PRINCIPIO DE ADECUACIÓN A LOS FINES PREVISTOS:

Los sistemas de control deberán ser plenamente eficaces en lo que respecta al logro de los objetivos establecidos y no deberán restringir el comercio más de lo necesario para lograr el grado de protección que se requiera.

¹ Este texto se ha adaptado de los PRINCIPIOS PARA LA INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS CAC/GL 20/1995 párr. 5

² CAC/GI 34-1999 Directrices para la elaboración de Acuerdos de Equivalencia de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, CAC/GL 53 -2003 Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos.

Justificación: Para fomentar marcos normativos que tengan en consideración las obligaciones establecidas en los Acuerdos de la OMC es preciso que dichos principios lleguen a todas las autoridades que tengan responsabilidades o actividades regulatorias, del propio gobierno nacional como así también provinciales o municipales y la armonización con normas internacionales facilita el entendimiento, por tal razón es importante que este documento tenga en consideración dicho principio

En cuanto a la inclusión del principio de adecuación a los fines previstos, creemos que es importante puesto que las autoridades regulatorias y de control al establecer medidas o al categorizar los riesgos deben tener en cuenta tanto la no discriminación, como evitar arbitrariedades que restrinjan el comercio.

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

Párrafo 22, “Asimismo, aunque hubiera leyes provinciales o estatales, la autoridad competente a nivel nacional debería tener la capacidad de asegurar una aplicación ~~uniforme~~ armónica”.

Justificación: preocupa la inclusión de la oración sugerida por Nueva Zelandia en este párrafo. Si bien somos conscientes de que esta es la situación ideal, no siempre se cuenta en todo el territorio nacional con las mismas capacidades o la misma infraestructura, razón por la cual se sugiere una variación a esta oración para que diga lo siguiente:

Párrafo 23. La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos. A saber:

- establece, implementa, gestiona verifica, ~~gestiona~~ y examina el sistema nacional de control de los alimentos;
- establece y hace cumplir **la legislación alimentaria** ~~los controles reglamentarios basados en la ciencia y el riesgo~~ para fomentar resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;
- avanza/estimula el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos hacia todos los actores de la cadena.

Justificación

- En la segunda viñeta se sugiere cambiar el orden de gestiona y verifica.

- En la tercera viñeta, no nos queda claro el uso de la expresión controles reglamentarios, a nuestro entender la autoridad competente tiene un rol fundamental en hacer cumplir la legislación alimentaria, independientemente de la forma que adopte el sistema para lograrlo. Por otra parte consideramos que no es necesario reiterar aquí que dichos controles se basarán en ciencia y riesgos, puesto que esto ya fue mencionado en el párrafo 16.

- En la quinta viñeta sugerida por Nueva Zelanda se sugiere aclarar que esta función educadora es transversal y está orientada a todos los actores de la cadena.

Párrafo 24 El diseño y la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos debería regirse por un proceso lógico y transparente y documentado. Ello debería incluir la aplicación coherente de un ~~fundamento~~ método sistemático para la evaluación.

- actividades preliminares de riesgo, incluida la identificación y caracterización del riesgo, y la categorización ~~jerarquizar o priorización~~ ~~dar grado de prioridad a~~ del riesgo a fin de ~~ordenar~~ ~~considerar~~ la gestión del riesgo;

Justificación Este párrafo debería tener una referencia al documento sobre Principios de Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos CAC/GL 62 – 2007.

En la 2º oración del párrafo 24, se sugiere adoptar igual vocabulario que en el párrafo 31 del documento CAC/GL 62- 2007, por tal razón se sugiere el cambio de fundamento por método.

Párrafo 25 sobre equivalencia³ Las autoridades competentes deberían reconocer que dos los sistemas nacionales de control de los Alimentos, o sus componentes pueden tener ~~tienen~~ la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes, y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos.

Justificación: En la etapa de Marco y Diseño, el texto del párrafo 25 no es suficiente, pues debería ocuparse de clarificar mejor que el sistema deberá contar con la capacidad y las herramientas que le permitan examinar otros sistemas o sus componentes para determinar la equivalencia entre sistemas diferentes al propio.

En este párrafo se debería incluir además un pie de página que remita a los documentos de FICS sobre equivalencia. Inclusive sería pertinente examinar conjuntamente con la OIE si es necesario hacer alguna mención a los documentos de Equivalencia de esta organización.

Párrafo 26: Las autoridades competentes nacionales deberían considerar establecer ~~arreglos~~ compromisos o memorando de entendimiento con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia, a fin de utilizar eficazmente sus propios recursos. [UE]

Justificación: no queda claro a que se refieren estos acuerdos, pero quizás sería pertinente referirse a compromisos o memorandos de entendimiento, de manera de ser flexibles pero claros respecto a los compromisos que se acuerdan.

SECCIÓN 4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

Párrafo 29: Argentina considera que este párrafo debería incorporarse a la parte general de la sección 4, el resto de los párrafos de 4.1 deberían ser eliminados.

Justificación: Las características enunciadas hacen al diseño del sistema de Control, en cuanto a las características de pro-actividad y mejora continua se consideran principios que se incorporan a todos los componentes.

SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA

Es difícil visualizar en esta sección cuales son los componentes centrales de un sistema y las herramientas y esta es la cuestión central de esta sección. Por tal razón sugerimos que se establezcan claramente los COMPONENTES o pilares del sistema, para la implementación efectiva de los principios de un sistema de control. En este sentido entendemos que tal vez para una mayor orientación podría comenzar a desarrollarse un diagrama o cuadro.

COMPONENTES

LEGISLACIÓN: basado en la evaluación de riesgo y en la normativa

INFRAESTRUCTURA (Laboratorios, etc.)

RECURSOS HUMANOS (Incluida la capacitación)

CONTROL DE GESTION: para evaluar la efectividad del sistema.

COMUNICACIÓN: entre todas las partes interesadas, comunicación del riesgo, de normas.

Respecto a los párrafos propuestos por la UE en la sección 4.2., si bien comprendemos su intención, creemos que tal grado de detalle es excesivo. No obstante lo cual sugeriríamos mantener algunos conceptos.

Párrafo 32. El diseño de un efectivo sistema nacional de control de los alimentos exige in ciclo continuo de planeamiento-control-revisión, necesario para garantizar que el sistema sigue suministrando lo esperado (~~principio 9 del presente documento~~). La implementación efectiva de los principios de la sección 3 exige que los mecanismos se incorporen al diseño del sistema (y no un agregado a último momento) de acuerdo a los principios. La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de una serie

³ CAC/GI 34-1999 Directrices para la elaboración de Acuerdos de Equivalencia de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos, CAC/GL 53 -2003 Directrices para la Determinación de Equivalencia de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias relacionadas con los Sistemas de Inspección y Certificación de Alimentos.

de componentes desarrollados en la sección 4.2 y 4.3. ~~A saber: Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, red de laboratorios, verificación de cumplimiento, vigilar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación.~~ [UE]

Justificación: en consonancia con comentario anterior.

Párrafo 33. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos juega un papel importantísimo ya que proporciona al sistema las características bosquejadas en la sección 4.1. El procesamiento y análisis de datos recabados mediante controles oficiales es esencial para la concienciación situacional (29). ~~La recopilación de datos y la capacidad analítica del sistema nacional de control de los alimentos determina el grado de pro-actividad que demostrará el sistema (principio 8). La capacidad de aprender depende de la eficacia y prontitud del resultado de las evaluaciones y exámenes a utilizarse en los procedimientos de diseño o de diseño ulterior.~~ [UE]

Justificación: es necesario incluir la segunda parte de este párrafo, pues el tema vuelva a abordarse en otras partes del documento.

Párrafo 34, 2º oración. Los programas de control tienen que establecer objetivos generales y específicos armonizados con los nacionales y evaluación de fin de mejorarlos de manera continua. En este orden sirven para asegurar que los métodos de inspección guardan relación con los objetivos ya que los resultados de dichos programas pueden evaluarse a partir de los objetivos establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos (principio 9).

Justificación: Los programas también deben responder a los objetivos más amplios del sistema.

Párrafo 35. Tal como se menciona en los comentarios generales, se sugiere eliminar los calificativos incluidos en este párrafo, tales como una *exhaustiva* evaluación científica, una *amplia* participación de las partes interesadas.

Párrafo 36. Un diseño adecuado del sistema debería considerar en la gestión una serie de factores incluidos pero no limitados al riesgo planteado por el producto, información científica actualizada, controles basados en la industria, recursos disponibles, evaluación, resultados del examen del sistema y eficacia en función de los costos. Además debería proporcionar flexibilidad a la aplicación de las medidas de control para reflejar la variación entre estos factores. [Australia]

Legislación:

Comentario: Teniendo en cuenta que la legislación es el punto de partida de un sistema de control debería remarcarse su importancia como la de los otros componentes del sistema y para darle más relevancia debería ser el punto 4.2.1

Párrafo 38: La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimenticia, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor autorizado (en caso de utilizarse), y la industria y los consumidores .

Justificación: En la primera oración del párrafo 38 se deberían incluir también a los consumidores pues la legislación suele considerarlos de distintas maneras. Ya sea porque las normas que se adoptan tienen en cuenta la protección de su salud, la información que debe suministrarse, o los derechos que le asisten, etc. Por otra parte nos preguntamos si no sería mejor hacer referencia a los operadores, para no tener que detallar si se trata de la industria, proveedores, comercializadores, etc.

Recuadro Párrafo 38 Argentina apoya la sugerencia de Australia de referirse a programas de control tal como se mencionan en CAC/GL 26-1997 y no de inspección. Y también está de acuerdo con que se considere la cadena en su totalidad.

Párrafo 39. Cuando la autoridad o autoridades competentes diseñan un programa de control deberían asegurar que se abordan los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos permitiendo flexibilidad en la naturaleza y frecuencia de los programas de controles a fin de garantizar medidas adecuadas de control que puedan modificarse de ser necesario. [Australia]

Justificación: la frecuencia es de los controles no de los programas-

Párrafo 40. El programa o programas de control deberían estar basados en análisis de riesgos adecuados y resultados claramente definidos ~~y análisis de riesgos adecuados~~. Cuando se carece de estudios detallados de investigación científica, los programas de control deberían basarse en requisitos formulados a partir de los conocimientos y las prácticas vigentes, en las recomendaciones de los organismos internacionales de referencia o en los programas implementados por terceras partes. Debería hacerse todo lo posible para aplicar un análisis de riesgos basado en una metodología aceptada internacionalmente, de estar disponible. [Australia, incluye Brasil]

Justificación: es posible que algunos países no puedan realizar análisis de riesgos completos con metodología internacional. En esos casos las autoridades competentes pueden tomar en consideración las medidas adoptadas por otras partes para gestionar un riesgo, o las sugeridas por los organismos internacionales, si existieran. Argentina apoya además la propuesta de Australia y Brasil.

Párrafo 41. ~~Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados de manera de asegurar que hay procedimientos administrativos para documentar los programas de control y sus resultados. [Australia]~~

Justificación: Argentina está de acuerdo con el párrafo 41 pero considera que debería trasladarse a la sección relativa a la aplicación.

Párrafo 42: debería ser consistente con CAC/GL 26-1997 par 26-28.

Al establecer los programas nacionales de control se deberían considerar otros factores, a saber:

- Historial de conformidad de la industria/ operadores; y
- Posibilidad de detección de prácticas fraudulentas e o engaño de los consumidores y prácticas desleales de comercio ~~otros factores que puedan impedir las prácticas leales de comercio.~~

Justificación: en la introducción del párrafo 42 para la marcar la diferencia con CAC/GL 26- 1997 sería apropiado mencionar que se trata de programas nacionales de control.

En la 5° viñeta se debería examinar si no es necesario incluir algún otro eslabón de la cadena, razón por la cual se sugiere el cambio o el agregado de la palabra operadores. En la última viñeta sugerimos un cambio de redacción para mayor claridad.

Párrafo 43. El programa de control (~~inspecciones, auditorias, visitas~~) debería abarcar lo siguiente, según corresponda:

Justificación: Se sugiere eliminar el texto entre corchetes, por cuanto esas no son las únicas actividades que puede involucrar un programa de control.

Párrafo 44. Cuando la industria alimenticia ~~usa~~ aplica sistemas de garantía de la calidad, se deberían tomar en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos siempre que estén relacionados con la protección de la salud de los consumidores y garanticen prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Verificación y evaluación Argentina puede convivir tanto con la propuesta de Australia de incluir “Verificación y Evaluación en Control” (inspección), como con la sugerencia de EE.UU. que sugiere incluir texto referente a mejora continua y suprimir la sección referente a Mejora continua, pues compartimos la idea de que no es necesario desarrollar una sección por separado, sino proveer la idea y los elementos pertinentes en cada sección.

Párrafo 47. La autoridad o autoridades competentes que implementan un sistema nacional de control de los alimentos deberían elaborar planes para emprender auto evaluaciones y exámenes de garantía de la calidad en forma periódica, diseñados para identificar ~~los puntos fuertes y débiles~~ fortalezas y debilidades de sus programas, o bien hacer evaluar su eficacia por terceros.

Medidas de Cumplimiento y Ejecución ~~medidas de cumplimiento~~ – Programas de cumplimiento y medidas de ejecución ~~cumplimiento~~ a fin de asegurar el cumplimiento de leyes y reglamentos.

Justificación: Entendemos que las medidas de ejecución son aquellas acciones que se adoptan cuando no se cumple con los requisitos establecidos.

48. **la autoridad competente debe tener la capacidad de accionar cuando un producto o proceso no cumpla con los requisitos.** A tal fin debería establecer programas de cumplimiento y medidas **específicas** de cumplimiento **teniendo en cuenta el historial** de cumplimiento **del operador** para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas para remediar la situación en caso de que un producto o proceso no cumpla los requisitos. Al tomar medidas se debería tener 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 **de inocuidad** para la salud pública y de posible fraude o engaño del consumidor. [Australia/también incluye algunos puntos presentados por la UE]

Justificación: la propuesta pretenda brindar más claridad sobre el contenido y hacer una referencia expresa al historial de cumplimiento del operador o la industria.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

Argentina considera que los laboratorios y los recursos humanos son pilares tan fundamentales de un sistema de control, que incluirlos dentro de un subtítulo denominado recursos hace perder de vista su importancia. Por tal razón sugerimos que se separe laboratorios 4.2.2 y recursos humanos y capacitación 4.2.3 en ese caso los párrafo 52 y 53 serían apropiados.,

Párrafo 51: Argentina considera que las palabras “eficaz y cumpla con el objetivo” en el contexto citado tiene el mismo sentido, por tal razón se sugiere eliminar una de ellas.

Párrafos 56 y 57 relativos a la capacitación del personal: Argentina está de acuerdo con las dos propuestas, no obstante nos inclinamos por el párrafo 57.

Párrafo 58, Argentina considera que este párrafo debería pasar a la parte de implementación. Más allá de esta observación se sugiere una modificación al final del primer párrafo:

“Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación coherente de los requisitos y una aplicación uniforme del sistema nacional de control de los alimentos, **que tenga en consideración los siguientes aspectos:**

En la segunda viñeta se debería agregar • Las funciones y las calificaciones para el trabajo **del personal afectado**, según corresponda.

Vigilancia, investigación y respuesta.

Párrafo 59. Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos se debería incorporar un sistema para vigilancia, investigación y respuesta que permita **documentar** ~~ción~~, **analizar** ~~el análisis~~, **la comunicare** ~~ción~~ y **hacer** el seguimiento de supuestos incidentes relacionados con los alimentos.

Párrafo 60 a). Desearíamos aclaración respecto al término daños en el contexto de esta oración y sugerimos el cambio en el inciso b) de la palabra difuminar por difundir

En el párrafo 60 c) desearíamos que se aclare si se trata de capacidad de respuesta o reacción.

En la 3º viñeta del párrafo 60 c) se refiere al acceso al apoyo epidemiológico, y quizás sería importante incluir en la parte general del documento, quienes son las fuentes de información.

Párrafo 61, se debería hacer mención también a las notificaciones de las medidas que se realizan a los Comités MSF y OTC de la OMC.

4.2.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL)

Párrafo 63. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad y calidad de los 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 puesta en marcha y el cumplimiento de los requisitos. [Propuesta de la UE modificada]

Justificación: Argentina comprende la intención del párrafo 63 propuesto por la UE, sin embargo no estamos seguros de la amplitud que debe tener esa información, dado que existe toda una serie de disposiciones que son de carácter público, tales como la división de competencias, las funciones, la estructura, los requisitos que deben cumplir los productos, muchos procedimientos, pero otras informaciones

simplemente no se publican, razón por la cual quisiéramos claridad sobre el alcance de la intención de este párrafo.

Párrafo 64. Es importante que los procedimientos de toma de decisiones sean transparentes y en caso de corresponder permitir que todas las partes interesadas en la cadena alimentaria contribuyan de manera eficaz, ~~de corresponder~~. [Propuesta de la UE modificada]

Párrafo 65 segunda y tercera oración. “La información proporcionada al consumidor con respecto a brotes de enfermedades, incidentes de contaminación alimentaria o retiro de alimentos generado por un sistema de alerta, debería ser siempre puntual, exacta y ~~exhaustiva~~ concreta /específica, utilizando métodos efectivos y prácticos de comunicación. La comunicación para que sea efectiva debe ser recíproca, por lo tanto se deben establecer mecanismos para que las autoridades competentes tengan en cuenta, de corresponder, las opiniones e inquietudes de los consumidores cuando estén justificadas ~~La comunicación debe ser recíproca para asegurar que las autoridades están al tanto de las inquietudes y percepciones del consumidor y las toman en cuenta, de corresponder.~~ [IACFO]

Educación

Párrafo 66. Argentina cree que la mención a programas de animación social constituye un exceso en este texto, pues cada país utilizará los medios de comunicación, educativos y de extensión que estén a su alcance.

Párrafo 67, Argentina apoya su intención, no obstante consideramos que debería mejorarse su redacción. Por otra parte, los párrafos 67 y 68 deberían remitir a los documentos pertinentes del Codex sobre intercambio de información y rechazo, pero también a las notificaciones que deben realizarse al Comité MSF y OTC en estos casos.

Párrafo 72, está de acuerdo con la intención del párrafo, no obstante quizás sería apropiado referirse a los procedimientos que debe seguir tanto el personal como los operadores en aplicación de la normativa vigente. “Se debería proporcionar orientación e instrucciones sobre los procedimientos a seguir....”

Párrafo 73, Argentina considera que este párrafo requiere una mayor claridad y que se lo debe leer conjuntamente con el párrafo relativo a programas y medidas de cumplimiento que tampoco está claro y sobre el cual se han realizado previamente comentarios.

Párrafo 74 Mejora continua. Se sugiere un cambio de texto y ubicación: “Se deberán establecer los procedimientos para recolectar datos, proceder a su evaluación y establecer objetivos de mejora de manera que los programas se mantengan actuales y de acuerdo al riesgo.

Justificación: Tal como se encuentra no parece tener relación con la sección 4.2 en realidad se podría colocar como 70 bis; con un cambio de texto que diría lo siguiente:

Párrafo 75, a criterio de Argentina la disposición de este párrafo corresponde a la etapa de diseño y ya ha sido contemplado. Quizás en esta etapa se debería mencionar que al establecer los programas de control las autoridades competentes tendrán que identificar, o describir las herramientas que aplicará el programa de control.

Párrafo 88: Se deberían utilizar métodos analíticos **validados y** reconocidos ~~y validados~~ internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas prácticas de laboratorios. [UE]

Párrafo 91. Se reitera señalado en nuestros comentarios generales respecto de la inclusión de Manuales de FAO, que no son textos negociados en los documentos del Codex.

Párrafo 92, Argentina considera que los datos de los laboratorios de control, no constituyen información científica, y que por sí solos no son suficientes para fundamentar y respaldar normativas.

Capacitación

Como se ha señalado el párrafo 58 debería colocarse en esta sección, pues además está más detallado que los párrafos de este acápite.

Párrafos 97 a 99, Argentina está de acuerdo con las propuestas de Australia, USA y UE.

Párrafo 102, Argentina considera que no corresponde a la etapa de implementación esta aseveración propuesta por IACFO.

Párrafo 103. Argentina considera que la intención de este párrafo es adecuada, sin embargo, no queda clara la diferencia entre este y el párrafo 66. Por otra parte, se considera que sería importante en la propuesta de Australia incluir también la información nutricional que debe brindarse a los consumidores para prevenir las enfermedades no transmisibles, pues ellos deben aprender a leer las etiquetas de los alimentos para evitar riesgos de salud pública provocados entre otros factores por sus decisiones alimentarias.

Sección 4.4 Mejora continua. Argentina apoya plenamente los comentarios de Estados Unidos, Australia y Canadá. En cuanto a que las recomendaciones se incluyan en cada sección de corresponder.

Párrafos 107 a 109, Argentina apoya los párrafos propuestos por Australia, sin embargo no estamos seguros respecto de su ubicación en el documento.

Párrafo 110: “Los incidentes planteados por los alimentos constituyen una oportunidad para ~~aprender. L~~
~~que las autoridades competentes deberían utilizar~~ zar dichas oportunidades la información y los hechos resultantes del incidente para revisar si corresponde ~~para efectuar un análisis posterior (postmortem) al incidente y utilizar lo aprendido en la etapa de planeamiento/diseño.~~

Justificación: Argentina está acuerdo con este párrafo, sin embargo la utilización de la palabra “aprender” no nos parece adecuada, aun cuando ello sea cierto, creemos que se podría evitar su uso. A tal efecto se sugieren cambios en el párrafo.

CANADÁ

Observaciones generales

Canadá felicita al grupo de trabajo presencial por la reformulación de la Sección 3, Principios, del documento. Apoyamos plenamente esta versión de los principios porque creemos que se abordan consideraciones importantes para establecer/mejorar los modernos sistemas nacionales de control de los alimentos.

En nuestro parecer y, a medida que CCFICS prosigue con la elaboración del documento, sería necesario mantener la flexibilidad (tal como se indica en el párrafo 1 del documento) a fin de acomodar diferentes situaciones a nivel nacional. Nos gustaría invitar a los participantes de CCFICS a que tomen en cuenta esta cuestión cuando redacten la próxima versión del documento de manera de mantener el nivel de detalle a un nivel pertinente.

Consideramos que este documento debería proporcionar una orientación concisa y práctica sobre el establecimiento, aplicación y mejora de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Respaldamos, en líneas generales, la estructura de la Sección 4 – Marco para el diseño y funcionamiento del sistema de control de los alimentos. No obstante, consideramos que es necesario mejorar el texto a fin de identificar lagunas, evitar duplicaciones y examinar/revisar texto que podría ser innecesariamente prescriptivo. Canadá propone algunas sugerencias en la sección de observaciones específicas.

Observaciones específicas

Sección 4.1 Características del sistema

Canadá reconoce la importancia que tienen las características principales de un sistema nacional de control de los alimentos, tal como se describen en los párrafos 28-31. Las mismas deberían estar reflejadas en los principios. Dada su importancia sugerimos al Comité que considere añadir texto al Principio 9 – Procedimientos de auto evaluación y examen. El añadido propuesto al Principio 9 (párrafo 19) sería el siguiente:

19. El sistema nacional de control de los alimentos debería poder ser objeto de mejoras continuas e incluir mecanismos para evaluar su eficacia. **Debería además tener las siguientes características principales: concienciación situacional, pro actividad y capacidad para aprender.**

Asimismo sugerimos que estos párrafos (28-31) podrían trasladarse o incorporarse a otras secciones del documento, por ejemplo, en los párrafos 46 y 47 y en la Sección 4.4. Consideramos que en ese caso, se evitaría la redundancia.

Sección 4.2 Diseño del sistema

Del párrafo 32 al 37

Tal como destacamos en nuestras observaciones generales, respaldamos una orientación concisa y práctica en la mayor medida de lo posible. Consideramos que los párrafos 31 a 35 contienen información más detallada de lo necesario para este propósito (por ej. la interconexión entre los principios y las características). En esta Sección – Diseño del sistema, se podría proveer fácilmente una orientación práctica relativa a los componentes principales a considerar en el diseño del sistema, por ej. legislación, programas de control. Sugerimos los siguientes párrafos condensados para sustituir los párrafos 32 al 35.

32. Al establecer un sistema de control de los alimentos los países deberían identificar los objetivos principales que deben abordarse y considerar la manera de incorporar los principios a la Sección 3. En un diseño efectivo se toma en cuenta una serie de elementos, incluidos: el marco legislativo, la distribución de recursos, la competencia y la capacitación del personal, la red de laboratorios, la verificación del cumplimiento, medidas para acatar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, compromiso de las partes interesadas, comunicación y armonización internacional, verificación y evaluación.

33. La elaboración de un método efectivo para el procesamiento y análisis de datos y a lo largo de la cadena de producción son elementos esenciales para la concienciación situacional, la medición del rendimiento y la mejora continua.

Legislación – Párrafo 38

Canadá considera que el establecimiento de un marco legislativo moderno representa el fundamento esencial de un sistema de control de los alimentos. Por consiguiente, ello debe destacarse y proveer mayor claridad con respecto a los elementos de la legislación. Sugerimos el texto siguiente para reemplazar el párrafo 38:

38. Las leyes pertinentes y aplicables constituyen el fundamento de un sistema nacional de control de los alimentos. Las leyes y los reglamentos proporcionan un marco legislativo esencial para una efectiva infraestructura de control de los alimentos mediante la codificación de los principales objetivos nacionales y cualquier otro objetivo específico o secundario del sistema nacional de control de los alimentos. La legislación además establece lo necesario para que las autoridades emprendan actividades efectivas de cumplimiento y aplicación de la ley.

Fundamento: Para reflejar el texto del principio y el párrafo 13.

38 bis. La legislación y los reglamentos deberían tratar lo siguiente:

- **Funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimentaria, en particular, el gobierno central, la autoridad competente, los proveedores autorizados y la industria.**
- **Otorgar autoridad o las bases para establecer normas y resultados y establecer controles pertinentes en todas las etapas de la cadena alimentaria, incluida la manufactura, la importación, la elaboración, el transporte, la distribución y el comercio.**
- **Otorgar autoridad para el cumplimiento y aplicación de la ley en caso de no conformidad de un producto o proceso o cuando se plantea un riesgo a la salud pública.**

Programas de control – Párrafo 39

Canadá apoya el uso del término Programas de control porque guarda coherencia con la terminología de CAC/GL 26- 1997. Aunque el término Verificación de cumplimiento es un componente fundamental de un sistema nacional de control de los alimentos, el término Programas de control permite el reconocimiento de los controles implementados por las partes interesadas a lo largo de la cadena alimentaria y, por lo tanto, prevé su consideración en el diseño de actividades adecuadas de cumplimiento.

Asimismo, Canadá considera que esta sección debería abordar específicamente la importancia de elaborar normativas claras, procedimientos operativos y orientación interpretativa para respaldar los Principios 3 (Transparencia), 4 (Funciones y responsabilidades para asegurar que todos los participantes están al tanto de las expectativas), 5 (Coherencia e imparcialidad mediante procedimientos documentados), y 8 (Medidas preventivas incluidas las relacionadas a las expectativas y procesos). Destacamos que la sección

Implementación (párrafo 70) menciona que estas cuestiones deberán ajustarse para reflejar los cambios en el entorno operativo, aunque esta orientación inicial no se provee en la sección Diseño. Por consiguiente, sugerimos incluir el texto siguiente al Párrafo 40 (bis):

40 bis: Las normativas y procedimientos operativos deberían elaborarse para asegurar una aplicación coherente y uniforme de los requisitos del sistema nacional de control de los alimentos y para proveer una orientación interpretativa con respecto a la legislación y a los reglamentos, los requisitos de control preventivo, los métodos de inspección y verificación y los procedimientos para el retiro de alimentos e investigaciones. Los documentos deberían constituir el fundamento para la capacitación del personal a cargo de las actividades de cumplimiento y aplicación de la ley.

Uso de proveedores de terceras partes

Sugerimos incluir el texto siguiente al Párrafo 44 para que durante la etapa de diseño del sistema se mencione a los proveedores de terceras partes, según corresponda. Este agregado permitiría la flexibilidad necesaria para acomodar diferentes situaciones al nivel nacional. El texto propuesto es el siguiente:

44 bis: Cuando en un sistema nacional de control de los alimentos se incluye el uso de proveedores de terceras partes, el diseño debería establecer criterios objetivos para evaluar la competencia de los mismos.

Sección 4.4 Mejora continua

Estamos de acuerdo en que se mantenga esta sección. Sugerimos además que sería más apropiado colocar el Párrafo 47 en la Sección 4.4 a fines de coherencia.

CHILE

Observaciones generales

Para Chile, el tema es relevante y de interés para nuestro país.

Se considera que un conjunto de principios y directrices puede contribuir a los países, especialmente a los de menor desarrollo, a establecer o mejorar sus sistemas nacionales de control de alimentos.

Sin embargo, el texto actual no parece que pueda lograr ese objetivo, pues no recoge de manera ordenada y clara los aspectos que deben tener presente los países a la hora de construir o mejorar sus sistemas nacionales de control de alimentos. Por la estructura que tiene el actual texto, se puede afirmar que es un documento aún bastante preliminar, que requiere un esfuerzo de estructuración mucho mayor.

Por lo tanto, Chile es de la opinión de mantener el actual documento en el Trámite 3.

COLOMBIA

Colombia felicita a Australia por el trabajo desarrollado en el grupo de trabajo y presenta propuesta de los siguientes comentarios y observaciones al documento CX/FICS 11/19/3 de julio de 2011.

PRINCIPIO 2 MODO DE ABORDAR TODA LA CADENA ALIMENTARIA

8. Un sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria - de la producción al consumo- es decir, los piensos, la producción primaria y la cosecha, **el procesamiento** ~~la elaboración~~, el almacenamiento, la distribución, el transporte, la venta, la importación y la exportación.

Justificación: Se solicita cambiar la expresión “elaboración” por “procesamiento” debido a que el término incluido en el documento tiene relación con la última etapa de la cadena, cuando el consumidor acondiciona el producto para su utilización final.

PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA

9. Todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos deberían ser transparentes y podrían ser objeto del escrutinio de todas las partes interesadas sin perjuicio del respeto a la legislación que gobierna 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.

Observación: Colombia respalda la propuesta formulada por México en el sentido que la redacción del principio debe ser tan clara que no deje lugar a diferentes interpretaciones.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

12. También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control. Deberían, además, recibir información sobre la manera de lograrlo.

Observación: Se solicita discutir la pertinencia de incluir al “consumidor” para que el principio tenga coherencia en todos los párrafos.

PRINCIPIO 7 COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE MÚLTIPLES AUTORIDADES COMPETENTES MÚLTIPLES

17. Las autoridades competentes a cargo de un sistema nacional de control de los alimentos deberían cooperar y coordinar sus actividades y tener responsabilidades claramente definidas a fin de utilizar los recursos eficazmente, evitar la duplicación de información y facilitar el intercambio de información.

Observación: La expresión “múltiples” queda mejor ubicada señalando que existen múltiples autoridades.... Consideramos que con el cambio se da mayor coherencia al título.

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS [EQUIVALENCIA]

20. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos.

Observación: Acerca del planteamiento sobre la equivalencia de los sistemas de control, consideramos que debería discutirse con mayor amplitud, toda vez que en los sistemas de control de alimentos existe un desarrollo significativo en sus capacidades para el logro de los objetivos.

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

Justificación: Es más claro referirse a estructura gubernamental.

22. Es esencial definir las funciones y responsabilidades de los principales participantes de un sistema nacional de control de los alimentos a fin de garantizar el cumplimiento eficaz y eficiente de los objetivos y minimizar la duplicación y vacíos ~~las lagunas~~. Por ejemplo: cuando en un mismo país haya distintas autoridades con jurisdicción sobre etapas diferentes de la cadena alimentaria, se deberían evitar los requisitos incompatibles a fin de prevenir problemas legales o comerciales y obstáculos al comercio. Asimismo, aunque hubiera leyes provinciales o estatales, la autoridad competente a nivel nacional debería tener la capacidad de asegurar una aplicación uniforme. [Nueva Zelandia]

24. El diseño y la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos debería regirse por un proceso lógico y transparente. Ello debería incluir la aplicación coherente de un fundamento sistemático para la 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. Dicho fundamento de gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos debería estar basado en normas y directrices acordadas en el ámbito ~~a nivel~~ internacional y debería incorporar las siguientes etapas:

Justificación: No dejar opcional que en la aplicación del sistema nacional de control de los alimentos deba incluirse también el control de los riesgos en materia de inocuidad...

Se propone reemplazar “a nivel” por “en el ámbito”.

- Identificación, análisis y selección de posibles ~~posibles~~ opciones de gestión de riesgos;

Justificación: El párrafo queda con mayor coherencia cuando se señalan “posibles opciones”.

29. Concienciación situacional significa que un sistema nacional de control de los alimentos comprende información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes. [Nueva Zelanda]. Esta información debería incluir, aunque no restringirse, a lo siguiente:

- ~~Mediante la R~~ rastreadabilidad/rastreo a lo largo de la cadena;

Justificación: La expresión “mediante” no le aporta a la información contenida en la viñeta, por tanto se solicita suprimir

30. Pro actividad significa que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. Las tendencias y modificaciones a los métodos de producción/elaboración deberían ser objeto de control para permitir la detección temprana de riesgos emergentes. Un sistema de control proactivo debería **incluir** ~~comprender~~ como parte integral sistemas de prevención/alerta rápida, rastreadabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para posibles incidentes en materia de inocuidad alimentaria. [UE/EEUU retener el texto/Brasil, Australia, suprimirlo]

Observación: Colombia se suma a la propuesta de UE/EEUU en el sentido de mantener el párrafo con la propuesta de sustituir la expresión “comprender” y cambiar por “incluir” que consideramos que es la adecuada para señalar lo contenido en un sistema de control proactivo....

31. Capacidad para aprender [mejora continua] significa que un sistema nacional de control de los alimentos cuenta con mecanismos para actualizar, examinar y analizar continuamente la información mencionada anteriormente. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar además con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción/elaboración, y responder e intervenir, cómo y cuando sea necesario, en la etapa adecuada de la cadena alimentaria. [NZ retener con enmiendas; UE/EEUU retener el texto; Australia suprimir]

Observación: Colombia se adhiere a Australia en la propuesta de suprimir el párrafo, siempre y cuando lo relativo a mejora continua se incluya dentro del párrafo 74.

33. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos juega un papel **importante** ~~importantísimo~~ ya que proporciona al sistema las características bosquejadas en la sección 4.1. El procesamiento y análisis de datos recabados mediante controles oficiales es esencial para la concienciación situacional (29). La recopilación de datos y la capacidad analítica del sistema nacional de control de los alimentos determina el grado de pro actividad que demostrará el sistema (principio 8). La **mejora continua** ~~capacidad de aprender~~ depende de la eficacia y prontitud del resultado de las evaluaciones y exámenes a utilizarse en los procedimientos de diseño o de diseño ulterior. [UE]

Justificación: Se considera que es suficiente con señalar que el papel es “importante”, motivo por el cual se solicita suprimir la expresión “importantísimo”. Adicionalmente se solicita suprimir “capacidad de aprender” por “mejora continua” en el párrafo y en todo el documento.

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. Los objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la sección 3 además de ayudar a implementarlos. Los programas de control sirven para asegurar que los métodos de inspección guardan relación con los objetivos ya que los resultados de dichos programas pueden evaluarse a partir de los objetivos establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos (principio 9). Se deberían identificar objetivos operativos ~~más~~ específicos y armonizarlos con los objetivos nacionales. Las autoridades competentes deberían establecer programas de control basados en objetivos precisos y en un análisis adecuado de los riesgos. [UE].

Justificación: Es suficiente con suprimir la expresión “más” en el párrafo, sin cambiar el sentido de la frase.

35. La toma de decisiones debería incluir una exhaustiva evaluación científica (principio 6), amplia participación de las partes interesadas (principio 3), transparencia en el procedimiento (principio 3), tratamiento coherente de riesgos similares en situaciones diferentes (principio 5), examen de las diversas opciones para la gestión de riesgos y toma de decisiones documentada (principios 3 y 5). [UE].

Observación: Para Colombia no está claro el alcance de la toma de decisiones, por lo que se solicita a la Unión Europea mayor aclaración al respecto, para el párrafo 35.

36. Un diseño adecuado del sistema debería considerar una serie de factores ~~incluido pero no limitado~~ **tales como el** ~~a~~ riesgo planteado por el producto,.....

Justificación: Se sugiere suprimir “incluido pero no limitado al” y reemplazar por “tales como el”, debido a que se presta para una mejor interpretación del párrafo.

Legislación

38. La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimenticia, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor autorizado (en caso de utilizarse), y la industria. La legislación debería 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. Debería además proporcionar la autoridad o el fundamento para la formulación de normas y el establecimiento de controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir, producción, **procesamiento** ~~manufatura~~, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

Justificación: La expresión “procesamiento” es más apropiada para el texto del párrafo, motivo por el cual se solicita suprimir “manufatura”.

Programas de control ~~Inspección~~ ~~Inspección~~ [Australia]. El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos, **de la producción primaria al procesamiento** ~~a la manufatura~~ y transporte/distribución. [Uruguay propone suprimir transporte/distribución y sustituirlo con comercio minorista]

Justificación: Se sugiere suprimir “a la manufatura” y cambiar por “de la producción primaria al procesamiento”, para mayor claridad.

42. Al establecer los programas de control se deberían considerar otros factores. A saber:

- Historial de conformidad de la industria; y

Observación: Se solicita mayor aclaración acerca de la utilidad del historial de la industria y su enfoque.

53. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir un respaldo para los laboratorios de manera de asegurar la capacidad para proporcionar análisis de muestras de alimentos y, de corresponder, muestras ambientales y clínicas. [Australia]

Observación: Colombia considera que debe suprimirse el párrafo porque su contenido ya está incluido en el numeral 51.

Capacitación

56. Se deberían establecer programas de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional. [Australia/Canadá].

Observación: Sugerimos suprimir el párrafo 56 debido a que su contenido está dentro del 57.

61. 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), y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta ~~a nivel~~ nacional e internacional (INFOSAN). [Japón/Canadá]

Justificación: Consideramos que la expresión “a nivel” sobra y no cambia el sentido del párrafo.

62. El sistema nacional de control de los alimentos debería fomentar la transparencia, la comunicación de los requisitos, y los procedimientos de implementación y verificación que forman parte de un sistema

nacional de control de los alimentos. Se deberían considerar estrategias de comunicación con todas las partes interesadas (sector privado, productores, comercializadores ~~elaboradores~~ y consumidores). [Canadá]

Observación: Se sugiere suprimir la expresión “elaboradores” porque podrían estar incluidos en “productores” e incluir a los comercializadores que hacen parte de la cadena alimentaria y deben estar informados.

64. Es importante que los procedimientos de toma de decisiones sean transparentes y deberían permitir que todas las partes interesadas en la cadena alimentaria contribuyan de manera eficaz, de corresponder. [Propuesta de la UE modificada]

Justificación: La expresión “deberían” aclara la opción de permitir dentro del texto.

65. La comunicación del riesgo al público y a la industria alimentaria en situaciones de emergencia constituye un componente importante del sistema nacional de control de los alimentos. La información proporcionada al consumidor con respecto a brotes de enfermedades, incidentes de contaminación alimentaria o retiro de alimentos generado por un sistema de alerta, debería ser siempre oportuna ~~puntual~~, exacta y exhaustiva, utilizando métodos efectivos y prácticos de comunicación. La comunicación debe ser recíproca para asegurar que las autoridades están al tanto de las inquietudes y percepciones del consumidor y las toman en cuenta, de corresponder. [IACFO]

Justificación: Consideramos que la expresión “oportuna” es más apropiada para contexto del párrafo, que “puntual”.

Educación

66. Se debería considerar establecer programas de animación social para la industria y la comunidad a fin de proporcionar actividades de extensión y educación e intercambio de información entre los reguladores, la industria, los consumidores y el sector académico. [Australia].

Observación: Colombia solicita a Australia que explique para mayor aclaración, qué se entiende por “animación social”.

Comunicación internacional

67. La autoridad competente debería contar con mecanismos destinados a actuar recíprocamente con la comunidad internacional con respecto a las normas internacionales de inocuidad de los alimentos ~~como así también~~ debería ser así como mecanismos para tomar medidas en casos de problemas de inocuidad de los alimentos que planteen inquietudes ~~a nivel~~ internacionales. [Japón].

Justificación: Consideramos que la expresión “a nivel” no se requiere y por el contrario sugerimos que la expresión “internacional” sea reemplazada por “internacionales”. Adicionalmente, sugerimos cambiar “como así también” por “debería ser así como” que le da una mayor claridad al párrafo.

70. La implementación eficaz y puntual de nuevos objetivos, diseños y planes proporciona las características bosquejadas en la sección 4.1 en la etapa visible del sistema. La concienciación situacional sólo es evidente cuando los procedimientos de operación, los programas de capacitación y los mecanismos de coordinación se ajustan rápidamente para reflejar los cambios en el entorno operativo. De igual manera, lo proactivo y la mejora continua ~~capacidad de aprender~~ dependen de la eficacia de los vínculos entre los procesos de diseño/planeamiento y la implementación de los controles.

Justificación: Se solicita reemplazar “capacidad de aprender” por “mejora continua” para brindar el mismo tratamiento al documento.

72. Se debería proporcionar orientación e instrucciones para interpretar los requisitos legislativos relativos a los operadores de la industria alimentaria a todo el personal de control ~~y los operadores de la industria~~ de manera de garantizar una aplicación uniforme de la legislación. Por ejemplo: no siempre son obvios los requisitos legislativos referentes a la autorización de los establecimientos de producción de alimentos, aunque sea una actividad típica y, por lo tanto, requiere una orientación de tipo práctico para que la aplicación de la legislación sea eficaz y uniforme.

Justificación: Los operadores de la industria ya están mencionados en el párrafo, motivo por el cual se solicitan que se supriman en la segunda oportunidad que se incluyen en el texto.

80. La evaluación 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 riesgo realizado de conformidad con metodologías aceptadas ~~a nivel~~ internacionalmente. [Australia]

Justificación: Se considera suficiente con mencionar que las metodologías son aceptadas internacionalmente, por lo que se sugiere suprimir “a nivel”.

81. La autoridad competente debería evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial. [Canadá/México/Brasil]

Observación: Colombia considera que el párrafo debe eliminarse porque su contenido corresponde al ámbito de operación de la autoridad nacional de acreditación y su inclusión no se encuentra necesaria en el documento.

90. Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios designados participan regularmente de pruebas de capacidad. Dichas pruebas pueden organizarse ~~a nivel~~ nacional o **internacionalmente**. El laboratorio nacional de referencia puede jugar un papel en la organización de dichas pruebas. [UE]

Justificación: Se considera que “a nivel” no es necesario dejar en el texto, se sugiere suprimir e incluir la expresión “internacionalmente”. Este cambio no afecta el sentido del párrafo.

95. La autoridad competente debería establecer un programa o programas de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y mejorar su conocimiento científico y actualizar su desarrollo profesional. [EE.UU.]

Observación: El contenido del párrafo 95 ya está contenido en el 56, para el que Colombia sugirió suprimir por repetirse en el 57.

96. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos.

Observación: Este párrafo 96 ya está incluido en el 58, por tanto se sugiere unificar y complementar, de requerirse.

97. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar la eficacia del sistema de respuesta a los incidentes de inocuidad alimentaria ~~y~~, evaluarlo regularmente ~~establecer~~ y establecer una clara comunicación entre la autoridad competente, la industria y los consumidores. [Australia]

Justificación: La expresión “establecer” se repite dentro del párrafo. Adicionalmente la expresión “y” sobra en el texto.

Participación de las partes interesadas

100. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad y calidad de los 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. [Canadá]

Observación: El presente párrafo 100 es igual en su contenido al 63. Favor revisar.

Educación

103. De corresponder, la autoridad o autoridades competentes debería dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos. [Australia]

Observación: Se sugiere unificar con el párrafo 66

4.4 MEJORA CONTINUA

Observación: Colombia manifiesta su acuerdo con Estados Unidos en la propuesta de no incluir una sección específica referente a la mejora continua.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de realizar las siguientes **Observaciones específicas**:

Referente al PRINCIPIO 10, Costa Rica considera que se debe denominar como:

RECONOCIMIENTO DE LA EQUIVALENCIA EN LOS SISTEMAS DE CONTROL DE ALIMENTOS.

Párrafo 20. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes (**medidas, normas, reglamentos, sistemas y procedimientos**) **entre sí** y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos.

Justificación: La equivalencia es uno de los instrumentos para la facilitación del comercio aplicado por los países en su relación con sus socios comerciales. Para determinar la equivalencia debe establecerse el objetivo de un reglamento o procedimiento para la evaluación de la conformidad a través de su aceptación mutua, según los diferentes enfoques de los sectores y productos involucrados.

Referente a los Programas de control, Costa Rica apoya la propuesta de Australia y referente al monitoreo continuo propone agregar al siguiente párrafo siguiente redacción:

Programas de control Inspección Inspección. El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos, de la producción a la manufactura, **almacenamiento** y transporte/distribución.

Fundamento: El almacenamiento es un eslabón importante en la cadena alimentaria que no debe omitirse en los programas de control de alimentos.

3. Costa Rica propone incluir en el párrafo 43. El programa de control (inspecciones, auditorías, visitas) debería abarcar **aunque no restringirse, a lo** siguiente:

Así mismo eliminar de la 4ta viñeta la palabra minorista, leyéndose de la siguiente manera:

• **Medios de transporte, cadena de distribución y comercio ~~minorista~~.**

Fundamento: El programa de control de alimentos debe ser lo más amplio posible y no restringirse únicamente a los puntos enunciados ya que de acuerdo a las situaciones que se presenten se puede ampliar este listado.

Párrafo 44. Cuando la industria alimenticia usa sistemas de garantía de la calidad e **inocuidad de los alimentos** se deberían tomar en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos siempre que estén relacionados con la protección de la salud de los consumidores y garanticen prácticas leales en el comercio de los alimentos. La autoridad competente debería fomentar el uso del Análisis de **Riesgos Peligros** y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) por parte de la industria. [Australia]

Fundamento:

*La inocuidad es el aspecto fundamental para la protección de la salud de los consumidores por lo que no debe omitirse

*La traducción correcta de HACCP es análisis de peligros y puntos críticos de control.

Párrafo 54. Costa Rica propone que se lea de la siguiente manera:

Se debería determinar la cantidad y ubicación de los laboratorios, incluidos los laboratorios particulares, en función de los objetivos del sistema y el volumen de trabajo. Cuando se requiera más de un laboratorio, se debería considerar la distribución del trabajo analítico a fin de lograr la cobertura más efectiva de los análisis a efectuarse y además tener un laboratorio central de referencia equipado para realizar análisis sofisticados y de referencia. Si el establecimiento de laboratorios nacionales no es una opción factible, se podrían considerar los laboratorios en otros países, ya sean oficiales o particulares **autorizados por la autoridad competente del país exportador**. En dichos casos se deberían aplicar los mismos criterios de calidad y medidas de control y auditoría que para los laboratorios nacionales.

Fundamento: Es necesario que los laboratorios sean equivalentes con los laboratorios oficiales del país exportador y que a su vez las autoridades competentes autoricen estos a través de procedimientos y regulaciones de oficialización. Es contraproducente que laboratorios sin reconocimiento oficial de las autoridades de países exportadores emitan resultados de carácter oficial ya que generaría procedimientos no equivalentes en los resultados finales.

Párrafo 56. Se deberían establecer programas de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional. [Australia/Canadá]

Párrafo 57. La autoridad competente debería establecer un programa de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional.

El programa debería incluir cursos como así también inspecciones conjuntas y/o capacitación de campo, de corresponder, y proporcionar credenciales a nivel básico y superior. [Japón]

Comentario: Los dos ítems mencionan lo mismo, se apoya la propuesta [Australia/Canadá]

Nota de la Secretaría: Verificación y evaluación. Parecería, según la opinión general, que dichas actividades fueron incluidas o podrían ser incluidas en Cumplimiento o Medidas de cumplimiento, o en Mejora continua. También podría ser pertinente en la sección de Diseño. El Comité debería debatir este tema. **Costa Rica apoya que esté incluida en la sección Cumplimiento o Medidas de Cumplimiento.**

4.4 MEJORA CONTINUA

Nota: Estados Unidos considera que no es necesario incluir una sección específica referente a este aspecto del control de los alimentos. Esta característica (mejora continua) podría incluirse como una característica en caso de mantener la sección 4.1 mencionada anteriormente. Toda disposición específica puede colocarse en las secciones correspondientes relativas a la implementación. Hemos trasladado toda mención específica (o texto equivalente) al texto mencionado anteriormente. **Costa Rica está de acuerdo**

EEUU

Observaciones generales

Estados Unidos agradece los esfuerzos del Grupo de Trabajo presencial y su labor de elaboración ulterior del *Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos*. Consideramos que el documento está bien formulado y contiene mucha de la información esencial necesaria para que los gobiernos nacionales diseñen y apliquen un eficaz sistema nacional de control de los alimentos. En nuestras observaciones específicas detalladas a continuación, sugerimos añadir orientación para aumentar el texto. También sugerimos pequeños cambios en el orden de los párrafos y enmiendas al formato, en aras de la claridad y fluidez lógica del texto.

Señalamos que, debido a la estructura del documento, las secciones sobre diseño e implementación contienen apartados similares y por lo tanto el texto es un poco redundante. El Comité debería considerar si quiere mantener la estructura actual o si prefiere reorganizar el documento, o sea colocar encabezamientos a los componentes de un sistema de control de los alimentos e incorporar los elementos de diseño e implementación a dichos encabezamientos. Estados Unidos prefiere esta última opción pero reconoce que ambas opciones proporcionan la orientación necesaria.

Observaciones específicas

SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN

Párrafo 1 – Primera oración: Colocar “los” antes de “nacionales”. **Nota del traductor:** no se aplica a la versión en español.

Fundamento: enmienda de forma en aras de la claridad.

Párrafo 4- Primera oración: colocar comas después de “con” y después de “from”. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

Fundamento: enmienda de forma.

SECCIÓN 3 PRINCIPIOS

Párrafo 8 (Principio 2). Modificar o suprimir la lista de elementos prescriptivos que representan toda la cadena alimentaria, de la producción al consumo para que diga: “Un sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria - de la producción al consumo.”

Fundamento: Es suficiente utilizar la frase “toda la cadena alimentaria - de la producción al consumo”, sin mencionar las etapas ya que ciertos elementos podrían quedar excluidos de la lista.

Párrafo 9 (Principio 3). Enmendar la primera oración para que diga: “Todos los aspectos... confidencialidad de la información **y derechos de propiedad**, según corresponda.”

Fundamento: mayor claridad con respecto a la información que debe protegerse.

Párrafo 10 (Principio 4). Enmendar la oración para que diga: “Todos los participantes de un sistema nacional de control tienen responsabilidades específicas **y deberían participar activamente para asegurar que el sistema nacional de control de los alimentos alcanza sus objetivos.**”

Fundamento: Los párrafos de este principio están redactados como si fueran afirmaciones y no como un principio. Es necesario redactar nuevamente para incluir un principio en la sección de “funciones y responsabilidades.”

Párrafo 13 (Principio 4). Enmendar la primera oración para que diga: “Incumbe a las autoridades competentes la responsabilidad de **diseñar e implementar un efectivo sistema nacional de control de los alimentos incluidas las actividades para** controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales.”

Fundamento: Es útil ampliar este párrafo sobre la responsabilidad ya que el control y el cumplimiento constituyen solo una parte de la responsabilidad total de las autoridades competentes.

Párrafo 14 (Principio 4). Suprimir “pueden” para que diga: “Las instituciones académicas y científicas también contribuyen a los sistemas nacionales...” Nota del traductor: no se aplica a la versión en español

Fundamento: Las instituciones académicas y científicas desempeñan una función específica y ello debe mencionarse claramente.

Principio10. Suprimir “equivalencia” del título para que diga: “Reconocimiento de los sistemas”
{~~Equivalencia~~}

Fundamento: La equivalencia es la única manera de reconocimiento. Se debe ampliar este principio porque el reconocimiento no se limita solamente a la equivalencia.

Añadir un nuevo Principio 11. A saber:

PRINCIPIO 11 MEDIOS Y RECURSOS ADECUADOS

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con recursos suficientes, incluidos los establecimientos, el personal, y los fondos necesarios para asumir sus responsabilidades.

Fundamento: Los recursos constituyen un aspecto crítico en la implementación de un sistema de control de los alimentos y dicho aspecto debería incluirse en el principio.

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

Párrafo 23. Añadir una nueva viñeta al final de la lista. A saber:

- **Entabla comunicación con las partes interesadas para garantizar la transparencia y conocer los puntos de vista de las mismas.**

Fundamento: Esta es una función importante de la autoridad competente pero está excluida de la lista.

Párrafo 25. Suprimirlo.

Fundamento: Se repite el texto del párrafo 27.

Párrafo 26. Enmendar para que diga: “Las autoridades competentes nacionales deberían considerar establecer arreglos con las autoridades competentes de otros países, **lo cual podría incluir la determinación de equivalencia u otros medios de reconocimiento de sistemas** ~~incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia,~~ a fin de utilizar eficazmente sus propios recursos.”

Fundamento: Se deberían ampliar los medios de reconocimiento para que no queden limitados a la equivalencia.

Párrafo 27. Añadir “**mismo**” al final de la oración para que diga: “Por lo tanto, cada país puede tener sistemas diferentes de control de los alimentos, diseñados, implementados y sujetos a mejora continua y aplicando los principios mencionados anteriormente para lograr el **mismo** objetivo.”

Fundamento: claridad.

Casillero debajo del título de la Sección 4.1. Estados Unidos considera que esta sección es diferente de la sección 4 y debe mantenerse como sección separada.

Párrafo 28. Colocar las tres características principales para que el párrafo diga: “Un sistema nacional de control de los alimentos debería tener tres características principales **incluidas la concienciación situacional, pro actividad y mejora continua, que pueden** ser utilizadas en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.

Fundamento: claridad.

Párrafo 29. Enmendar la viñeta de la siguiente manera:

- Segunda viñeta: Enmendar “Conocimiento de los operadores de las distintas etapas de la cadena alimentaria, **incluidas sus funciones y las prácticas de la industria.**”

Fundamento: mayor claridad referente a información que debe conocerse.

- Sexta viñeta - enmendar de la siguiente manera: “Resultados **obtenidos** ~~M~~ mediante la rastreabilidad/rastreo a lo largo de la cadena.”

Fundamento: Se debería destacar el resultado de la rastreabilidad y no el proceso en sí.

- Séptima viñeta - Suprimir “selección” para que diga: “Práctica de los consumidores con respecto a ~~la selección,~~ **al** almacenamiento y manipulación de los productos;”

Fundamento: La selección del consumidor no es un componente importante con respecto al funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos.

- Añadir una novena viñeta: **La posibilidad de contaminación intencional de los alimentos.**

Fundamento: Es importante incluir la posibilidad de una contaminación intencional de los alimentos para estar consciente de esta posibilidad.

Párrafo 30. Enmendar la primera oración para que diga: “Pro actividad significa...en lugar del producto final, **o sea prevenir los problemas antes de que ocurran.**”

Fundamento: Aclarar la terminología para una mejor comprensión del texto.

Párrafo 31. Enmendar la primera oración para que diga: “Capacidad para aprender **y mejora continua** ~~[mejora continua]~~ significa que un sistema nacional de control de los alimentos cuenta con mecanismos para actualizar, examinar y analizar continuamente la información mencionada anteriormente, **y que todos los elementos de un sistema nacional de control de los alimentos se evalúan regularmente para garantizar su buen funcionamiento y reflejan la situación actual de la ciencia, el conocimiento y las buenas prácticas.**”

Fundamento: Estados Unidos puede aceptar la inclusión de mejora continua como componente de este elemento en lugar de colocarlo como elemento separado, como se había sugerido originalmente. La enmienda mejora y aclara el concepto de mejora continua.

Sección 4.2, Diseño del sistema: Añadir un nuevo párrafo (31 bis).

31 bis. El diseño de un sistema de control de los alimentos debería tomar en consideración los siguientes elementos:

- **Base reglamentaria y marco legislativo (leyes, reglamentos, orientaciones);**
- **Programas de inspección de la producción a la elaboración, transporte y distribución;**
- **Programas de cumplimiento y aplicación de la ley;**
- **Laboratorios de capacidad y competencia adecuadas;**
- **Competencia y capacitación del personal;**
- **Distribución de recursos suficientes;**
- **Vigilancia, investigación y respuesta a los incidentes de enfermedades de transmisión alimentaria;**
- **Verificación y evaluación;**
- **Compromiso de las partes interesadas; y**
- **Comunicación y armonización a nivel internacional.**

Fundamento: Proporciona un párrafo introductorio que identifica claramente los elementos que deben incluirse en un sistema nacional de los alimentos.

Párrafo 32. Enmendar la última oración para que diga: “La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de ~~una serie de componentes~~ de los elementos identificados anteriormente.” A saber: ~~Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, red de laboratorios, verificación de cumplimiento, vigilar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación.~~

Fundamento: Los elementos suprimidos se incluyen en el nuevo párrafo 31 bis y no son necesarios en este párrafo.

Párrafo 36. Enmendar la primera oración para que diga: “Un diseño adecuado del sistema... resultados del examen del sistema **y resultados relacionados** y eficacia en función de los costos.”

Fundamento: enmienda de forma para mayor claridad.

Legislación: Añadir dos nuevos párrafos al principio de la sección. A saber:

37 bis. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar autorizados por leyes pertinentes y adecuadas e implementarse de acuerdo a leyes, reglamentos, directrices, normativas y procedimientos pertinentes.

37 bis bis. La eficacia de los controles en materia de alimentos depende de la calidad e integridad de la legislación alimentaria. La legislación debería otorgar la autoridad para efectuar el control de todas las etapas de producción, fabricación, importación, elaboración, almacenamiento, transporte y comercio.

Fundamento: Proporciona orientación adicional relativa a la legislación. Se añade texto en aras de la claridad y fluidez lógica del texto.

Párrafo 38. Añadir la palabra “el” en la primera oración. A saber: “La legislación debería proveer claridad ... cadena alimenticia, en particular **el** gobierno central, ...y la industria.” Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

Fundamento: enmienda de forma.

Además, en el Párrafo 38, suprimir la última oración.

~~Debería además proporcionar la autoridad o el fundamento para la formulación de normas y el establecimiento de controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir, producción, manufactura, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio~~

Fundamento: Se trasladó la oración al nuevo párrafo (37 bis bis) en aras de la claridad y fluidez lógica del texto.

Añadir dos nuevos párrafos, 38 bis y 38 bis bis después del párrafo 38.

38. bis La legislación debería otorgar a la autoridad competente la autoridad de:

- **establecer normas u otras opciones de gestión para controlar los peligros transmitidos por los alimentos, tales como organismos perjudiciales para la salud que se encuentran en forma natural en los contaminantes, residuos de plaguicidas, medicamentos veterinarios;**
- **efectuar inspecciones e investigaciones, recabar pruebas, recolectar y analizar muestras y verificar el cumplimiento de normas y requisitos;**
- **hacer cumplir la ley y tomar medidas en base a una legislación pertinente, incluidas las investigaciones y procesos judiciales;**
- **garantizar la integridad, imparcialidad e independencia de los sistemas de inspección oficialmente reconocidos;**
- **garantizar que el programa de inspección contemplado en la legislación se lleva a cabo de acuerdo a normas obligatorias; y**
- **retiro de productos no aptos.**

38 bis bis. La legislación puede, además, incluir disposiciones, según corresponda, para el registro de establecimientos o listado de plantas certificadas de elaboración, aprobación de establecimientos, registro de comerciantes o permisos, aprobación de diseño de equipos; autorizaciones para ciertos procesos (por ej. para alimentos enlatados de bajo contenido de ácido), sanciones en casos de incumplimiento, requisitos para códigos y tarifas. Asimismo, la legislación puede incluir disposiciones para la investigación de enfermedades de transmisión alimentaria y para la elaboración de información epidemiológica y para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.

Fundamento: Provee una orientación adicional con respecto a la legislación.

Párrafo 43-Enmendar la tercera viñeta para que diga:

- ~~Proceso: Evaluación~~ Evaluación y verificación de **procesos, tales como** BPF, HACCP.

Fundamento: para mayor claridad.

Añadir un nuevo párrafo después del párrafo 43:

43. bis. Los programas de inspección deberían diseñarse de manera de incluir los siguientes elementos:

- **inspecciones in situ;**
- **muestreo y análisis;**
- **controles de higiene, incluido el aseo y la ropa del personal;**
- **examen de registros y otros expedientes;**
- **examen de los resultados de todo sistema de verificación del establecimiento.**

Fundamento: Provee una orientación adicional sobre los programas de control, particularmente acerca de las inspecciones.

Sección sobre “Verificación y evaluación”. Mantener la sección pero colocarla después de la sección “capacitación”. Colocar la primera oración que acompaña al título como primer párrafo de la sección. A saber:

44 bis. Según corresponda, evaluaciones, auditorías, inspecciones u otros instrumentos para evaluar la eficacia del programa de control de los alimentos, incluido el reconocimiento de tendencias.

Fundamento: Sugerimos colocar esta sección más abajo para que haya una fluidez más lógica. La frase del título provee una orientación útil pero debería ser una oración y es más lógico colocarla como primer párrafo de esta sección.

Párrafo 45. Añadir una nueva oración en segundo lugar. A saber:

La verificación de un sistema nacional de control de los alimentos debería centrarse en las etapas más pertinentes de la cadena alimentaria y estar basada en el análisis de riesgos efectuado en conformidad con la metodología aceptada internacionalmente (acompañada de una nota al pie que diga: “Principios prácticos sobre el análisis de riesgos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007).”

Fundamento: Proporciona una orientación adicional referente a la verificación y evaluación.

Sección titulada “Cumplimiento y medidas de cumplimiento”. Suprimir la frase que acompaña el título y colocarla como primera oración del párrafo 48. A saber:

48. Se deberían establecer programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento **para asegurar que se cumplen las leyes y reglamentos alimentarios y** para que ... tenga la capacidad ... no cumpla los requisitos.

Fundamento: los títulos de las secciones deben guardar coherencia; no hacen falta frases que acompañen el título. La frase provee una orientación útil y puede incorporarse al párrafo 48.

Añadir un nuevo párrafo 48 bis. A saber:

48 bis. Se deberían establecer programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento que incluyan los siguientes elementos:

- **Estrategias para la aplicación de medidas de cumplimiento**
- **Seguimiento de los incumplimientos críticos y reincidentes**
- **Utilizar un sistema basado en el riesgo para determinar la necesidad de efectuar el seguimiento de una investigación o una nueva inspección**
- **Establecer un calendario para medidas progresivas**
- **Incluir revisiones internas a nivel científico y legal para garantizar la propiedad e integridad de las medidas de cumplimiento**
- **Posee un sistema para comunicar normativas y orientaciones en forma verbal y escrita al personal directivo y empleados**
- **Incluir elementos en el programa para sistemas específicos de inocuidad de alimentos, tales como HACCP, buenas prácticas de fabricación y buenas prácticas de agricultura.**

Fundamento: Proporciona una orientación adicional con respecto al cumplimiento y medidas de cumplimiento.

Añadir un nuevo párrafo 50:

50 bis. Cuando la autoridad competente utilice proveedores de terceras partes⁴, oficialmente acreditados para implementar los controles, debería evaluarlos en conformidad con criterios objetivos.

Nota al pie: Directrices sobre los sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 8

Fundamento: Provee una orientación adicional referente al cumplimiento y medidas de cumplimiento.

Suprimir 4.21. Título- ~~4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC)~~

Fundamento: Las cuestiones referentes a laboratorios, recursos, capacitación y vigilancia-investigación-respuesta deberían colocarse en secciones separadas y no agruparse en “recursos”, ya que tienen la misma importancia que otras secciones en esta parte del documento.

Colocar el párrafo 51 más abajo en la sección de “Recursos” (ver párrafo 54 bis a continuación) y colocar “Laboratorios” como título antes del párrafo 52. A saber:

~~51.— Las autoridades competentes y sus proveedores autorizados deberían contar con recursos adecuados, incluido el personal, fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea eficaz y cumpla el objetivo.~~

Laboratorios

52. Los laboratorios de control de alimentos ~~y piensos~~... cuando sea necesario.

Fundamento: Es mejor colocar el párrafo 51 en los recursos (véase el párrafo 54 bis a continuación). Establecer una nueva sección para los laboratorios. Suprimir la referencia a los piensos dado que se trata de los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Suprimir la frase que acompaña el título de la sección “Recursos”. Recursos – ~~Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.~~

Fundamento: El texto se ha colocado en el nuevo párrafo 54 bis.

Añadir un nuevo párrafo 54 bis. A saber:

54 bis. Las autoridades competentes y sus proveedores autorizados deberían contar con recursos adecuados, incluido el personal, fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea eficaz y alcance el objetivo. [Australia, incluye sugerencias de México]

Fundamento: Se trasladó el párrafo más abajo en la Sección 4.2.1.

Añadir tres párrafos nuevos, 55 bis, 55 bis bis, y 55 bis bis bis. A saber:

55. bis Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con, o tener acceso a suficiente personal calificado, según corresponda, en áreas tales como bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho.

55. bis bis Es esencial contar con sistemas fiables de transporte para asegurar la provisión de servicios de inspección cuándo y dónde se necesiten y para el transporte de muestras a los laboratorios.

55. bis bis bis Se deberían proporcionar mecanismos de comunicación para asegurar medidas adecuadas de cumplimiento y abordar posibles retiros. Se deberían considerar sistemas de intercambio para la información electrónica, especialmente para facilitar el comercio, proteger la salud del consumidor y combatir el fraude.

Fundamento: Provee una orientación adicional en el área de recursos.

Párrafos 56 y 57. Enmendar para que diga:

Párrafo 56. Se deberían establecer programas de capacitación... desempeñar sus funciones adecuadamente **para mejorar sus conocimientos técnicos** y actualizar su desarrollo profesional.

Párrafo 57. La autoridad competente debería establecer ~~un~~ programas de capacitación **del personal que garantice su competencia y desarrollo profesional.** ~~de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional.~~ El programa debería incluir... cursos proporcionar credenciales a nivel básico y superior.

Fundamento: elimina redundancias en ambos párrafos.

Párrafo 58. Añadir, al final de la primera oración, una frase introductoria antes de las viñetas. A saber: **Entre los elementos/componentes se incluye:**

Fundamento: enmienda de forma.

Colocar la Sección “**Verificación y evaluación**” (párrafos 44 bis, 45, 46 y 47) después de la sección “Capacitación” y antes de la sección “Vigilancia, Investigación y Respuesta”.

Fundamento: secuencia lógica en la fluidez del documento.

Párrafo 60. b) Examen y respuesta: agregar una tercera viñeta. A saber:

- **Implementar respuestas pertinentes (es decir, retiro del producto u otras intervenciones).**

Fundamento: agrega una orientación adicional al párrafo.

Añadir un nuevo párrafo 60 bis. A saber:

60. bis Las autoridades nacionales a cargo de la inocuidad alimentaria deberían disponer de un efectivo sistema de respuesta a las emergencias el cual debería tomar en consideración y establecer vinculación con: sistemas de retiro de alimentos, sistemas de evaluación de riesgos y especialistas, sistemas de laboratorio, y sistemas para el cumplimiento de la ley y de sistemas de inteligencia y agencias.

Fundamento: Provee una orientación adicional referente a la inclusión de un sistema de respuesta a las emergencias a un sistema nacional de control de los alimentos.

Añadir dos párrafos nuevos, 64 bis y 64 bis bis. A saber:

64. bis El sistema nacional de control de los alimentos debería contar con un sistema para fomentar la comunicación y el intercambio de información entre los reguladores, la industria, los consumidores y el sector académico, incluida la activa participación en reuniones, actividades de extensión y actividades educativas en materia de inocuidad de los alimentos. Las mismas podrían incluir estrategias para las investigaciones relativas a la inocuidad de los alimentos (incluida la participación de las partes interesadas), procesos reglamentarios u otros temas.

64 bis bis Es esencial que las partes interesadas participen en la elaboración y mejora de muchos de los elementos de un sistema nacional de control de los alimentos, especialmente en la formulación de leyes, normas, reglamentos, orientaciones y material educativo. En ese sentido, los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con programas pertinentes.

Fundamento: Provee una orientación adicional en el área de participación.

Párrafo 65. Suprimir en la segunda oración la palabra “siempre”, para que diga: La información...al consumidor debería ser ~~siempre~~ puntual...”

Fundamento: Consideramos que es innecesario notificar al consumidor mediante un sistema de alerta cada vez que se produce un incidente de contaminación alimentaria o retiro del producto.

Párrafo 69. Reorganizar el párrafo modificando la primera oración y colocando el resto en un nuevo párrafo 69 bis y añadiendo una frase introductoria, según se indica a continuación.

69. Para que los programas de control se implementen de manera eficaz es esencial que ~~el personal~~ **todos los participantes** tengan pleno conocimiento de lo que se espera de ellos (Principio 4) y se les explique claramente los objetivos del programa.

69 bis. Con respecto a la autoridad o autoridades competentes, es esencial que el personal tenga pleno conocimiento de lo que se espera de ellos (Principio 4) y se les explique claramente los objetivos del programa... (el resto del párrafo se mantiene igual).

Fundamento: El Principio 4 se refiere a todas las partes y la implementación debería, de hecho, tomar en cuenta las responsabilidades de todas las partes, no solamente las del personal. La enmienda mantiene este aspecto pero no modifica el sentido original relativo al papel del personal de las autoridades competentes.

Añadir un nuevo Párrafo 70 bis. A saber:

70. bis. El fundamento reglamentario y el marco legislativo incluyen leyes, reglamentos, reglas, ordenanzas, orientaciones oficiales u otros requisitos oficiales y reglamentarios que rigen el

funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.

Fundamento: Provee una orientación adicional sobre la naturaleza de la legislación. La terminología utilizada refleja el texto de la versión previa del documento.

Añadir un nuevo Párrafo 73 bis. A saber:

73. bis La legislación debería examinarse regularmente para asegurar que refleja prácticas actualizadas en la producción y elaboración de alimentos y en materia de normativas e ideas relativas a los enfoques destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Fundamento: Provee una orientación adicional sobre la legislación.

Suprimir el Párrafo 74 y el título correspondiente.

Mejora continua

~~74.— Un sistema nacional de control de los alimentos debe ser objeto de mejora continua, por ejemplo, en respuesta a modificaciones efectuadas al diseño del sistema, los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema.~~

Fundamento: El sentido del párrafo se encuentra al final de la sección “Mejora continua”. Sugerimos suprimir el párrafo y el título.

Añadir 9 párrafos nuevos, comenzando con el 77bis. A saber:

77bis. Los programas de control deberían implementarse de manera de:

- **Mantener una vigilancia básica de todo el sistema de inocuidad de los alimentos, de la producción a la elaboración y al transporte.**
- **Dirigir los recursos de inspección de los alimentos a las plantas, productos y procesos de alto riesgo. Los criterios de clasificación de riesgos para los elaboradores de alimentos incluye: el tipo de elaboración, tipo de alimento, volumen del producto elaborado/distribuido, población objetivo e historial de cumplimiento.**
- **Utilizar el muestreo y análisis para respaldar los programas de inspección. El muestreo debería tomar en consideración el nivel de riesgo y el tipo de producto a ser analizado.**
- **Aplicar medidas correctivas de inmediato para establecer mejoras a largo plazo.**
- **Responder de manera eficaz para evitar que los productos no aptos lleguen al consumidor o retirar del sistema los alimentos no aptos destinados al consumo humano.**

(Nota: Los ocho (8) párrafos siguientes están en orden de prioridad).

77 bis (a) Los programas nacionales de control de los alimentos deberían, en el contexto de sus programas de inspección y control, incluir lo siguiente:

- **Inspección de establecimientos y procesos;**
- **Evaluación de los planes HACCP ;**
- **Muestreo y análisis de los alimentos, según corresponda; por ejemplo, durante la cosecha, elaboración, almacenamiento, transporte, o en el punto de venta;**
- **Respuestas a instancias de incumplimiento de la legislación alimentaria;**
- **Reconocimiento de alimentos peligrosos y/o no aptos para el consumo humano;**
- **Procedimientos para abordar cuestiones en materia de inocuidad alimentaria o fraude resultantes del examen de los patrones de queja de los consumidores.**

77 bis (b) Las inspecciones, como componentes de los programas de control, deberían asegurar que los controles abarcan, según corresponda, lo siguiente:

- **Establecimientos, instalaciones, medios de transporte y material;**

- Materias primas, ingredientes, medios tecnológicos auxiliares, y otros productos utilizados en la preparación y producción de alimentos;
- Productos terminados o semi terminados;
- Materiales y objetos que están en contacto con productos alimenticios;
- Limpieza y mantenimiento de productos y procesos, y plaguicidas;
- Procesos utilizados para la fabricación o elaboración de productos alimenticios;
- La aplicación e integridad de marcas de sanidad, clasificación cualitativa y de certificación;
- Métodos de conservación;
- Integridad del etiquetado y declaraciones.

77 bis (c) Se debería establecer la frecuencia e intensidad de los controles tomando en cuenta el riesgo y la fiabilidad de los controles efectuados anteriormente por aquellos que manipulan productos, es decir, productores, elaboradores, importadores, exportadores y distribuidores.

77 bis (d) Cuando se efectúan controles físicos, el muestreo debería tomar en cuenta el nivel de riesgo, incluida la presentación y el tipo de producto objeto del muestreo.

77 bis (e) El sistema nacional de control de los alimentos debería tomar en cuenta los sistemas de garantía de la calidad y los planes de inocuidad de los alimentos y/o planes preventivos de control utilizados por los comercios de alimentos cuando dichos sistemas protejan la salud del consumidor y garanticen prácticas leales en el comercio de los alimentos. Se debe alentar a los comercios de alimentos a que utilicen, en forma voluntaria, los sistemas de inocuidad de los alimentos y/o garantías de la calidad a fin de lograr una mayor confianza en la inocuidad y calidad de los productos.

77 bis (f) Se debería disponer de procedimientos administrativos para asegurar que el control del sistema se efectúa:

- regularmente y en proporción al riesgo;
- cuando se sospecha o se identifica una falta de cumplimiento;
- de manera coordinada entre las distintas autoridades, de haber varias;
- una nueva inspección cuando se descubre una falta de cumplimiento.

77 bis (g) La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería examinarse de acuerdo a criterios establecidos. Los programas de inspección deberían examinarse cuando hay nueva información disponible, por ej. peligros emergentes para los alimentos o cambios en poblaciones susceptibles.

77 bis (h) Los inspectores y otros funcionarios involucrados en los programas de control deberían ser provistos de conocimiento actualizado sobre los peligros alimentarios y nuevas tecnologías, etc. para asegurar una competencia continua.

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a los programas de control.

Verificación e evaluación: Estados Unidos hace referencia a la nota de la Secretaría en el casillero con respecto a la ubicación de esta sección. Preferimos que sea una sección independiente, separada de otras actividades debido a su importancia y naturaleza. Asimismo, se puede suprimir la frase que acompaña al título para que guarde coherencia con otros títulos, y colocarla en un nuevo párrafo 70 (i) antes del párrafo 78. A saber:

77 bis (i). En la verificación y la evaluación se incluyen, según corresponda, auditorías, inspecciones u otros instrumentos para evaluar la eficacia del programa de control de los alimentos, incluido el reconocimiento de tendencias.

Fundamento: suprimir la frase que acompaña el título de la sección para guardar coherencia en el formato. La frase es útil como párrafo introductorio de la sección.

Párrafo 80. Enmendar de la siguiente manera: “**En** La evaluación de la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos **se deberían tomar en cuenta los resultados de inocuidad de los alimentos y** estar dirigida a las etapas más apropiadas de la cadena alimentaria, sobre la base de un análisis de riesgo...”

Fundamento: componente adicional que debería considerarse en la evaluación de un sistema nacional de control de los alimentos.

Añadir un nuevo párrafo 80bis. A saber:

80bis Los programas de evaluación deberían incluir temas tales como:

- **La eficacia de los procedimientos de control;**
- **Idoneidad para alcanzar los objetivos; y**
- **Si el programa ha examinado las etapas pertinentes de la cadena de producción tomando en cuenta los factores de riesgo.**

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a la verificación y evaluación.

Añadir un nuevo párrafo 81 bis. A saber:

81bis Al efectuar una elaboración ulterior del sistema, se deberían tomar en consideración los resultados de las evaluaciones, las auto evaluaciones y evaluaciones de terceras partes y tomar medidas correctivas según corresponda.

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a la verificación y evaluación.

Párrafo 83. Suprimir la última frase referente a la legislación. “Cuando las autoridades competentes verifican el cumplimiento de los requisitos deberían reconocer que pueden usarse diferentes medios para lograr los mismos objetivos. ~~a no ser que los medios hayan sido prescritos en la legislación de manera explícita~~”

Fundamento: Las normas del Codex son de aplicación voluntaria y los países pueden utilizarlas según corresponda. Las disposiciones específicas relativas a la legislación nacional so son necesarias en los textos del Codex.

Suprimir 4.31. Título- ~~4.3.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)~~

Fundamento: Las cuestiones referentes a laboratorios, recursos, capacitación y vigilancia-investigación-respuesta deberían colocarse en secciones individuales y no agruparse en “recursos”, ya que tienen la misma importancia que otras secciones en esta parte del documento.

Colocar el título “Laboratorios” antes del párrafo 52. A saber:

Laboratorios

Fundamento: La sección referente a laboratorios requiere un encabezamiento propio.

Párrafo 87. Enmendar la primera oración para que diga: Los laboratorios deberían contar con instalaciones adecuadas para los análisis físicos, microbiológicos y químicos, **como así también la capacidad técnica para emprender pruebas confiables.**

Fundamento: Se añade una disposición importante relativa a la capacidad técnica.

Suprimir la frase después de “Recursos” y colocar un nuevo párrafo introductorio a la sección. A saber:

Recursos – ~~Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.~~

92bis Las autoridades competentes a cargo de las operaciones de un sistema nacional de control de los alimentos deberían contar con amplios recursos, adecuados y constantes, incluido el personal, los equipos, las instalaciones y los fondos.

Fundamento: Provee coherencia con el formato de los encabezamientos y mantiene la utilidad de la frase como párrafo introductorio a la sección.

Añadir dos nuevos párrafos, 94bis and 94 bis bis. A saber:

94bis Entre los programas financiados se deberían incluir los relacionados con inspecciones periódicas y cumplimiento/medidas de cumplimiento, actividades de laboratorio, establecimiento de normas y actividades de evaluación de riesgos/gestión de riesgos, capacitación y desarrollo y programas de extensión comunitaria y educativos.

94bis bis Con respecto al funcionamiento del programa y, en particular a la gestión de riesgos y la selección de medidas de control, se deberían tener en cuenta los costos al consumidor y los costos en términos de tiempo y dinero para la industria alimentaria afectada, y las consultas efectuadas por el gobierno con organizaciones interesadas, según corresponda.

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a los recursos.

Párrafo 96- Añadir una nueva oración y las viñetas correspondientes. A saber:

96. Deberían elaborarse, utilizarse y mantenerse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos. **La documentación de un sistema nacional de control de los alimentos podría incluir lo siguiente:**

- **Una estructura orgánica del sistema oficial de control;**
- **Las funciones de cada nivel de jerarquía (incluidas otras jurisdicciones pertinentes, o sea, estatal, provincial);**
- **Funciones y cualificaciones según corresponda;**
- **Procedimientos operativos incluidos los métodos de inspección y control, muestreo y análisis;**
- **Legislación y requisitos pertinentes;**
- **Arreglos de coordinación con funcionarios clave en ministerios pertinentes y organizaciones del sector privado;**
- **Información pertinente sobre contaminación alimentaria y control alimentario;**
- **Procedimientos para efectuar el retiro de productos e investigaciones;**
- **Información pertinente sobre la capacitación del personal; y**
- **Elaboración de programas y manuales de capacitación y su implementación para asegurar una aplicación uniforme.**

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a los programas de capacitación.

Colocar la sección “**verificación y evaluación**” (párrafos 78, 79, 80, 80 bis, 81, 81bis) después de la sección “Capacitación” y antes de la sección “Vigilancia, Investigación y Respuesta”.

Fundamento: Una mejor secuencia lógica en el documento.

Párrafo 98- Añadir una nueva oración al final del párrafo.

98. La autoridad o autoridades competentes.....información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria... incluidas las respuestas a emergencias alimentarias. **La información sobre enfermedades de transmisión alimentaria y brotes de enfermedades debería utilizarse como base para las actividades de análisis de riesgos de las autoridades competentes.**

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa a la información de vigilancia.

Párrafo 99. Añadir una nueva oración al final del párrafo.

99. La autoridad competente.....deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito. **El funcionamiento de los sistemas de respuesta a las emergencias debería controlarse en forma periódica para asegurar que la comunicación y el sistema funcionan de manera efectiva.**

Fundamento: Provee una orientación adicional relativa al mantenimiento de los sistemas de respuesta.

Sección 4.4. Mejora continua. Estados Unidos acepta esta versión y toma nota de las modificaciones efectuadas más arriba.

Párrafo 105. Enmendar la segunda oración de la siguiente manera: “Estos cambios podrían además requerir enmiendas a la legislación, modificaciones a los programas de control y/o prácticas de laboratorio **incluido el diseño.**”

Fundamento: Provee una aclaración sobre los elementos a tomarse en cuenta con respecto a la mejora continua.

FILIPINAS

Observaciones específicas

Párrafo 12

Suprimir las palabras ‘donde’ entre ‘y’ y ‘pertinente’ y añadir la palabra ‘información’ después de pertinente. El texto enmendado diría: Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

“También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control. Deberían, además, recibir información pertinente sobre la manera de lograrlo.”

Fundamento: El tenor del párrafo pareciera indicar que proveer información al consumidor es algo arbitrario y que solo se hará cuando sea pertinente o en base a caso por caso. Consideramos que los consumidores deben recibir información en la mayor medida posible para poder manejar de manera efectiva los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos.

Párrafo 13

1ª oración: cambiar el orden de la frase “controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales”. Añadir la frase: “de los requisitos legales, incluido el control de los organismos de inspección oficialmente reconocidos a los cuales se les ha delegado una parte del sistema nacional de control de los alimentos.”

2ª oración: Añadir la frase “y trabajar para lograr la determinación de equivalencia con otros países con respecto a una parte o partes del sistema nacional de control de los alimentos.”

Nueva oración: Añadir la siguiente oración para que diga: “Las autoridades competentes también deberían fomentar la participación del público en los procesos de elaboración de normativas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos.”

El nuevo texto diría:

“Incumbe a las autoridades competentes la responsabilidad de ~~controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales~~ **hacer cumplir los requisitos legales y controlar su observancia, incluido el control de los organismos de inspección oficialmente reconocidos.** Asimismo, tienen la responsabilidad de establecer y mantener los requisitos legales actualizados, basados en la ciencia, para asegurar el buen funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos, **y trabajar con otros países para lograr la determinación de equivalencia con respecto a una parte o partes del sistema nacional de control de los alimentos. Las autoridades competentes también deberían fomentar la participación del público en los procesos de elaboración de normativas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos.**”

Fundamento:

1ª oración – Colocar en orden cronológico ya que no se puede controlar la observancia si primero no se cumplen los requisitos legales. Por otra parte, las autoridades competentes deberán asegurar que los organismos de inspección oficialmente reconocidos (acreditados) cumplen los requisitos legales. A esos organismos se les ha delegado una parte del sistema nacional de control de los alimentos.

2ª oración– La enmienda incorpora textos que aparecen en secciones subsiguiente del proyecto de directrices y principios, tales como la determinación de equivalencia, ya mencionada y debatida.

Nueva oración: Destaca la importancia de las consultas con el público en materia de normativas, especialmente nuevas normativas.

Párrafo 15

La frase ‘improcedente o excesiva’ es imprecisa. ¿Cómo se define improcedente? ¿excesiva?

Consideramos que al mantener imparcialidad se evita cualquier influencia. Por lo tanto, sugerimos suprimir la frase. La nueva frase diría:

“Todos los aspectos... La autoridad competente y todos los participantes que cumplan funciones oficiales deben desempeñar sus obligaciones libre de toda interferencia ~~improcedente o excesiva o~~ conflicto de interés.”

Párrafo 20

Añadir la frase: ‘deberían esforzarse para establecer la determinación de equivalencia con otros países’.

“Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos **deberían esforzarse para establecer la determinación de equivalencia con otros países**, y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos.”

Fundamento: De ser posible, los países deberían tratar de establecer la equivalencia con los sistemas de control de los alimentos para garantizar el libre comercio de alimentos.

Párrafo 22

Respaldamos el texto propuesto por Nueva Zelanda. Hay países que tienen múltiples autoridades competentes a cargo de un producto específico. En dichos casos, es necesario definir las responsabilidades de las autoridades para evitar confundir al público y a las partes interesadas de la industria. Más aun, se garantiza la inocuidad alimentaria.

Párrafo 23

Añadir la siguiente oración después de la 3ª viñeta. A saber:

“protege y fomenta la salud pública mediante la inocuidad de los alimentos”.

Fundamento: Para destacar el componente sanitario en todo el sistema de control de los alimentos.

Párrafo 23

Añadir otra viñeta que diga: “asegurar la participación del público y de los sectores privados en el establecimiento de normativas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos”.

“asegurar la participación del público y de los sectores privados en el establecimiento de normativas en materia de inocuidad y calidad de los alimentos”

Párrafos 30 y 31

Mantener los párrafos.

Párrafo 38

1ª oración: sustituir la frase ‘todo proveedor autorizado’ con ‘reconocido oficialmente’. El texto diría:

“La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades ... y todo ~~proveedor autorizado~~ **organismo oficialmente reconocido** (en caso de utilizarse), y la industria.

Fundamento: Este texto se utiliza en todos los documentos del CCFICS.

Párrafo 43, 2ª viñeta

Añadir la frase ‘nacionales e importados’ después de ‘productos’. A saber:

“Productos, de materia prima al producto final, incluidos los productos intermedios, **nacionales e importados**.”

Párrafo 43, viñeta adicional

Añadir otra viñeta sobre la capacidad del programa de control de verificar la acreditación de organismos de inspección oficialmente reconocidos, etc.

“Normativas y mecanismos para el reconocimiento/acreditación de organismos de inspección”

Fundamento: Para asegurar que el programa de control cuenta con un componente para verificar que los organismos de inspección oficialmente reconocidos cumplen con los requisitos/procedimientos legales.

Párrafo 48

Enmendar el texto a continuación en aras de la claridad.

Se deberían establecer programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas para remediar la situación en caso de que **se descubra que** un producto o proceso ~~no cumpla los requisitos~~ **no cumple con un conjunto de normas.** Al tomar medidas se debería tener en cuenta si es que se trata

Párrafo 50

Añadir una 3ª viñeta. A saber:

“retiro y destrucción de productos no conformes

Fundamento: Este proceso está incluido en el programa de cumplimiento.

Párrafo 54

Sustituir la frase ‘laboratorios particulares’ con ‘laboratorios reconocidos o acreditados’

“Se debería determinar la cantidad y ubicación de los laboratorios, incluidos los laboratorios particulares **reconocidos o acreditados** particulares...”

Fundamento: En la mayoría de los casos, el gobierno acredita los laboratorios particulares.

Párrafo 54, oración adicional

Añadir una oración al final del párrafo. A saber:

“Se debería considerar la acreditación de laboratorios particulares cuando el laboratorio de la autoridad competente nacional no puede entregar a tiempo el resultado de los análisis.

Fundamento: La acreditación de laboratorios particulares garantiza la uniformidad de los procedimientos y resultados confiables.

Párrafo 85, 2ª viñeta

Añadir la frase ‘y retiro de todos los productos no conformes’.

“En los casos más graves o reincidentes, la anulación de la registración del productor/elaborador o el cierre del establecimiento pertinente **y el retiro y destrucción de todos los productos no conformes o que no cumplen con los requisitos**”.

Fundamento: Forma parte de la medida de cumplimiento de retirar y destruir los productos no conformes.

4.4 Mejora continua

Consideramos que este tema no debe colocarse en una sección separada ya que todos los elementos del sistema de control de los alimentos deben mejorarse en forma continua. Por lo tanto, sugerimos integrarlo a cada una de las secciones.

JAPÓN

Observaciones generales

1. Marco del anteproyecto GL

Japón respalda el marco de las secciones del anteproyecto GL que consta de 4 secciones, es decir, “Introducción”, “Objetivo de un sistema nacional de control de los alimentos”, “Principios de un sistema nacional de control de los alimentos” y “Marco para el diseño y funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos”.

No obstante, consideramos que es necesario hacer algunas modificaciones a nivel de subsecciones. Con referencia a 4.1, Japón propone suprimir la sección y colocar el párrafo 29 como párrafo 32 bis. Sugerimos colocar el párrafo 30 en el texto explicativo del Principio 8 y además, colocar el párrafo 31 a la subsección de “Mejora continua”.

Con respecto a la subsección 4.4, “Mejora continua,” Japón prefiere separarla de las otras subsecciones, tal como se propone actualmente. Esta estructura sería más útil para los países que ya han establecido un sistema nacional de control de los alimentos pero necesitan mejorarlo.

Japón propone utilizar el ciclo del concepto Planificar-Efectuar-Verificar-Actuar (PEVA), en inglés Plan - Do-Check-Act (PDCA), un método eficaz para la gestión del sistema en la sección 4. Nuestra propuesta para la nueva estructura se describe a continuación.

Estructura actual	Nuestra propuesta
SECCIÓN 4.1 CARACTERISTICAS DEL SISTEMA	Sección 4.1 Diseño del sistema (Planificar)
SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA	Sección 4.2 IMPLEMENTATION OF THE SYSTEM (Efectuar)
SECCIÓN 4.3 ELEMENTS TO CONSIDER IN IMPLEMENTATION OF THE SYSTEM	Sección 4.3 Verificar el sistema
Sección 4.4 MEJORA CONTINUA	Sección 4.4 MEJORA CONTINUA (Actuar)

Con respecto a la nueva sección 4.3. y 4.4, consideramos que no necesitamos elaborar texto para cada elemento.

2. El orden de los Principios (Sección 3). Proponemos lo siguiente

Nuevo N°	Principios	Numeración anterior
1	Protección y consumidores	1
2	Modo de abordar toda la cadena alimentaria	2
3	Incorporación de toma de decisiones basadas en el riesgo, la ciencia y las pruebas	6
4	Medidas preventivas	8
5	Transparencia	3
6	Funciones y responsabilidades	4
7	Coherencia e imparcialidad	5
8	Cooperación y coordinación entre múltiples autoridades competentes	7
9	Procedimientos de auto evaluación y examen para garantizar que mantiene su adecuación al propósito	9
10	Recocimiento de los sistemas [equivalencia]	10

Fundamento: Considerando la importancia del principio “Incorporación de toma de decisiones basadas en el riesgo, la ciencia y las pruebas (actualmente Principio 6)”, creemos que debería colocarse después de “Protección del consumidor” y de “Modo de abordar toda la cadena alimentaria”. Destacamos que los

principios de análisis de riesgos constituyen un concepto fundamental en el marco del Codex. El concepto “Medidas preventivas” también es importante por los motivos siguientes: A fin de reducir el riesgo en materia de inocuidad de los alimentos es de importancia crítica adoptar medidas preventivas para controlar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en una etapa apropiada de las operaciones, mediante el control de los riesgos.

(Referencia: CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS, PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)

3. Simple y fácil de usar

Varios párrafos son similares y algunos elementos se repiten en distintas partes del anteproyecto. Por consiguiente, Japón propone suprimir o combinar párrafos similares para simplificar el documento y facilitar su uso. Asimismo, algunos párrafos o elementos guardan una relación directa con distintas partes del documento por lo cual proponemos trasladar algunos párrafos o elementos a otras secciones o subsecciones.

Rogamos examinar las observaciones específicas detalladas a continuación sobre partes específicas del anteproyecto GL.

Observaciones específicas

Las siguientes observaciones específicas incluyen propuestas para añadir texto (indicado como añadido) y suprimir texto (indicado como supresión). La numeración de los párrafos debería ajustarse de acuerdo a nuestra propuesta.

Al mismo tiempo, y con referencia a una somera explicación en las subsecciones 4.2 y/o 4.3 (Cumplimiento y medidas de cumplimiento – “Programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento a fin de asegurar el cumplimiento de leyes y reglamentos”), Japón propone agregar una explicación solamente en subsección 4.2 para evitar incoherencias y duplicación.

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

Párrafo 13.

13. Incumbe a las autoridades competentes la responsabilidad de controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales. Asimismo, tienen la responsabilidad de establecer y mantener los requisitos legales actualizados, basados en la ciencia, según corresponda, para asegurar el buen funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.

Justificación: El anteproyecto GL abarca una amplia serie de etapas de la cadena alimentaria, de la producción a la venta y es difícil que los Miembros establezcan y mantengan actualizados los requisitos basados en la ciencia y en legislación en todas las etapas. Por lo tanto, los Miembros deberían abordar este tema de acuerdo a sus propias prioridades.

PRINCIPIO 8 MEDIDAS PREVENTIVAS y Pro-actividad

Párrafo 18.

18 Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de elementos fundamentales relativos a la prevención, intervención y respuesta a fin de prevenir incidentes en materia de inocuidad de los alimentos y de responder a los mismos. Un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. Las tendencias y modificaciones a los métodos de producción/elaboración deberían ser objeto de control para permitir la detección temprana de riesgos emergentes. Un sistema de control proactivo debería comprender como parte integral sistemas de prevención/alerta rápida, rastreabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para posibles incidentes en materia de inocuidad alimentaria.

Fundamento: Para explicar el principio 8, se incorpora el párrafo 30.

Párrafo 20.**Principio 10 RECONOCIMIENTO DEL SISTEMA [EQUIVALENCIA]**

Fundamento: El tema de la equivalencia se aborda adecuadamente en GL-34 y GL-53.

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

Párrafo 25. Se debería suprimir el párrafo para evitar duplicar los párrafos 1 y 20.

Párrafo 26. Se debería suprimir el párrafo.

Fundamento: La oración se refiere a un tema específico, irrelevante en la introducción de la Sección 4. La orientación detallada sobre el establecimiento de equivalencia debería hacer referencia a GL-34 y GL-53.

SECCIÓN 4.1 — CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA**Párrafo 28.**

~~28. — Un sistema nacional de control de los alimentos debería tener tres características principales a ser utilizadas en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.~~

Fundamento: Consideramos que el párrafo debe colocarse en la sección 4.3 Verificación del sistema (párr.104 bis) con algunas enmiendas.

Párrafo 29.

~~29. Concienciación situacional significa que un sistema nacional de control de los alimentos comprende información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes. [Nueva Zelanda]. Esta información debería incluir, aunque no restringirse, a lo siguiente⁵~~

- ~~• Datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;~~
- ~~• Conocimiento de los operadores de las distintas etapas de la cadena alimentaria;~~
- ~~• Uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados;~~
- ~~• Estructura de la producción y las cadenas de abastecimiento;~~
- ~~• Tecnologías, procedimientos y prácticas de producción;~~
- ~~• Mediante la rastreabilidad/rastreo a lo largo de la cadena;~~
- ~~• Práctica de los consumidores con respecto a la selección, almacenamiento y manipulación de los productos;~~
- ~~• Peligros en materia de inocuidad de los alimentos relacionados a diferentes productos; y~~
- ~~• Datos epidemiológicos sobre enfermedades de transmisión alimentaria.~~

Fundamento: Consideramos que la concienciación situacional debería formar parte del “diseño del sistema” y, por consiguiente, el párrafo debería colocarse en la sección Diseño del sistema.

(se trasladó al párrafo 32 bis)

Párrafo 30.

~~30. Pro actividad significa que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. Las tendencias y modificaciones a los métodos de producción/elaboración deberían ser objeto de control para permitir la detección temprana de riesgos emergentes. Un sistema de control proactivo debería comprender como parte integral sistemas de prevención/alerta rápida, rastreabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para posibles incidentes en materia de inocuidad alimentaria. [UE/EEUU retener el texto/Brasil, Australia, suprimirlo]~~

Fundamento: Para explicar el principio 8 se debería trasladar a la sección de ese principio como nota explicativa (párr. 18).

Párrafo 31.

~~31. Capacidad para aprender [mejora continua] significa que un sistema nacional de control de los alimentos cuenta con mecanismos para actualizar, examinar y analizar continuamente la información mencionada anteriormente. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar además con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción/elaboración, y responder e intervenir, cómo y cuando sea necesario, en la etapa adecuada de la cadena alimentaria. [NZ retener con enmiendas; UE/EEUU retener el texto; Australia suprimir]~~

Fundamento: Consideramos que el párrafo guarda relación con la sección Capacidad para aprender [mejora continua] y, por lo tanto, sugerimos colocarlo en 4.4 (párr. 105) con algunas modificaciones.

SECCIÓN 4.1 2 DISEÑO DEL SISTEMA (Planificar)

Párrafo 32.

32. El diseño de un efectivo sistema nacional de control de los alimentos exige un plan P(Planificar)-E(Efectuar)-V(Verificar)-A(Actuar) ~~in ciclo continuo de planeamiento control-revisión,~~ necesario para garantizar que el sistema sigue suministrando lo esperado (principio 9 del presente documento). La implementación efectiva de los principios de la sección 3 exige ~~que los mecanismos en base a dichos principios y que se incorporan~~ al diseño del sistema (y no un agregado a último momento) ~~de acuerdo a los principios.~~ La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de una serie de componentes. A saber: Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, red de laboratorios, verificación de cumplimiento, vigilar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación. [UE]

Fundamento: Presentar los conceptos de acuerdo al ciclo PEVA.

~~32 Bis (anteriormente párr. 29). — Antes de emprender el diseño del sistema debería iniciarse una Concienciación situacional. En el presente documento “Concienciación situacional” significa que un sistema nacional de control de los alimentos comprende información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes. [Nueva Zelanda]. Esta información debería incluir, aunque no restringirse, a lo siguiente:~~

- ~~• Datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;~~
- ~~• Conocimiento de los operadores de las distintas etapas de la cadena alimentaria;~~
- ~~• Uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados;~~
- ~~• Estructura de la producción y las cadenas de abastecimiento;~~
- ~~• Tecnologías, procedimientos y prácticas de producción;~~
- ~~• Mediante la rastreabilidad/rastreo a lo largo de la cadena;~~
- ~~• Práctica de los consumidores con respecto a la selección, almacenamiento y manipulación de los productos;~~
- ~~• Peligros en materia de inocuidad de los alimentos relacionados a diferentes productos; y~~
- ~~• Datos epidemiológicos sobre enfermedades de transmisión alimentaria.~~

Fundamento: La concienciación situacional constituye el primer paso en el diseño de un sistema nacional de control de los alimentos.

Párrafo 33

~~33. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos juega un papel importantísimo ya que proporciona al sistema las características bosquejadas en la sección 4.1. El procesamiento y análisis de datos recabados mediante controles oficiales es esencial para la concienciación situacional (29). La recopilación~~

de datos y la capacidad analítica del sistema nacional de control de los alimentos determina el grado de pro actividad que demostrará el sistema (principio 8). La capacidad de aprender depende de la eficacia y prontitud del resultado de las evaluaciones y exámenes a utilizarse en los procedimientos de diseño o de diseño ulterior. [UE]

Fundamento: Se debería suprimir el texto “El diseño de un sistema...en la sección 4.1” de acuerdo a las modificaciones efectuadas en 4.1.

Párrafo 36.

36-bis (anteriormente párr. 92). Se puede utilizar la información científica preparada por los laboratorios de control de los alimentos para fundamentar y respaldar las normativas y los procedimientos de toma de decisiones relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos; por ejemplo: para elaborar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a peligros prioritarios o para investigar adulteraciones, información engañosa, fraude, quejas del consumidor, brotes de enfermedades, etc. y otros temas emergentes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. [UE]

Fundamento: El párrafo guarda más relación con la etapa de “diseño”.

Legislación

Párrafo 38.

38-bis (anteriormente párr. 71). El sistema nacional de control de los alimentos debería estar plenamente documentado, incluida una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y actividades para el personal, a fin de que todos estén al tanto de sus responsabilidades. [México]

Fundamento: El párrafo guarda más relación con la etapa de “diseño”.

Programas de control

Párrafo 39.

39-bis (anteriormente párr.75). La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar que los programas de control son coherentes con la legislación nacional (reglamentos, directivas, normativas y procedimientos). [Australia]

Fundamento: El párrafo 75 describe una cuestión que debería incluirse en la etapa de diseño en lugar de la etapa de implementación.

Párrafo 43.

43-bis. Los métodos y técnicas de un programa de control deberían diseñarse de manera de alcanzar los objetivos, según corresponda:

- inspección de establecimientos y procesos para verificar el cumplimiento de los requisitos de higiene, normas y reglamentos;
- evaluación de los planes HACCP y su implementación ;
- muestreo y análisis de los alimentos durante la cosecha, elaboración, almacenamiento, transporte, o en el punto de venta a fin de verificar cumplimiento, contribuir datos para las evaluaciones de riesgo e identificar infractores;
- controles de higiene, incluidos el aseo y la ropa del personal;
- examen de documentos y otros registros
- examen de los resultados de cualquier sistema de verificación aplicado por la empresa;
- auditoría de los establecimientos por la autoridad nacional competente;
- auditoría y verificación del programa de control a nivel nacional.

Fundamento: Estos elementos están listados en el párrafo 26 de GL-26, de manera que durante la etapa de diseño del programa de control se deberían elaborar los métodos y técnicas para alcanzar los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos.

Cumplimiento y medidas de cumplimiento

Párrafo 50.

50. Los programas de cumplimiento y las medidas de cumplimiento podrían incluir la aplicación de las siguientes medidas específicas con respecto a la futura producción: [Australia]

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

Fundamento: incluir las medidas a tomarse en casos graves.

4.12.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC)

Párrafo 51. El párrafo 94 describe en parte un aspecto similar por lo que proponemos combinar partes del párrafo con el párrafo 51.

51. Las autoridades competentes y sus proveedores autorizados deberían contar con recursos adecuados, incluido el personal (**por ej. inspectores, analistas de laboratorios, auditores**), fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras, **o tener acceso a los mismos,** para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea eficaz y cumpla el objetivo. **El personal debe estar cualificado en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho.** [Australia, incluye sugerencias de México]

Fundamento: Para aclarar el conocimiento científico del personal.

Párrafo 53.

53-bis. Se deberían establecer sistemas fiables de transporte y comunicación entre el personal de inspección y el personal de los laboratorios de manera de transportar las muestras y evitar efectos adversos que puedan afectar las muestras o los resultados (por ej. evitar demoras entre el muestreo y el análisis).

Fundamento: A fin de obtener resultados analíticos fiables es importante que haya una buena comunicación entre el personal del programa de inspección y el personal de laboratorio. Por consiguiente, ambas partes deberían diseñar los sistemas de transporte y comunicación.

Párrafo 54.

54-bis. Durante el proceso de diseño de las actividades analíticas de laboratorio se debería asegurar que se lleven a cabo las actividades siguientes:

- Identificar instancias de contaminación de alimentos/emergencias alimentarias causadas por la contaminación de alimentos.
- Identificar la fuente de un brote de enfermedades de transmisión alimentaria.
- Permitir que los reguladores apliquen la ley en casos de alimentos adulterados o no aptos.
- Confirmar la inocuidad de los productos alimenticios nacionales, importados y exportados.
- Permitir las evaluaciones de la exposición alimenticia
- Permitir que las organizaciones de consumidores y los elaboradores de alimentos controlen y analicen la calidad de los alimentos en el punto final de venta.
- Contribuir al proceso de toma de decisiones y evaluar la eficacia de las intervenciones de gestión de riesgos.

Fundamento: Las actividades de los laboratorios deberían diseñarse de manera de incluir las importantes actividades mencionadas anteriormente.

Vigilancia, Investigación, Respuesta – Capacidad de disponer de medios para la vigilancia, investigación, respuesta, documentación, análisis y seguimiento de las enfermedades de transmisión alimentaria y daños.

Fundamento: Véase el segundo párrafo del preámbulo sobre observaciones específicas.

Párrafo 60. Dado que la última oración del párrafo 90 describe el “diseño” en lugar de la “implementación”, se debería colocar esa oración en el párrafo 60 como viñeta c).

60. Dichos programas deberían contar con los elementos siguientes: [Japón]

a) Vigilancia e investigación:

- Utilizar información epidemiológica suministrada por las autoridades locales, regionales y/o nacionales como así también el sector de la industria y la salud animal de manera de detectar incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria o daños.
- Investigar notificaciones de enfermedades, daños o sospecha de brotes.

b) Examen y respuesta:

- Correlación y análisis de datos.
- Efectuar investigaciones de rastreabilidad/rastreo progresiva y regresiva de los alimentos implicados en enfermedades, daños o brotes.
- Diseminar información pública.

c) **Procedimientos administrativos o planes de contingencia**

- **De corresponder, orientación para iniciar los mecanismos de coordinación cuando se requiere la actuación de varias autoridades competentes para resolver el incidente**
- **Sistemas de alerta rápida**

d) Documentación:

- Una descripción por escrito de los procedimientos estándar con respecto a lo siguiente:
 - Respuesta a las enfermedades, daños o brotes.
 - Publicación de información para el público.
 - Acceso al apoyo epidemiológico a disposición del programa.
 - Seguimiento/notificación.

Participación de las partes interesadas y comunicación

Párrafo 64.

64-bis (anteriormente 101). La autoridad competente debería, en el contexto del procedimiento reglamentario, fomentar la participación de las partes interesadas, la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y reglamentos y en los casos en que la autoridad efectúa modificaciones de envergadura a las prácticas operativas que puedan afectar a las partes interesadas. [EEUU]

Fundamento: El párrafo 101 describe un tema que debe abordarse en la etapa de “diseño: en lugar de “implementación”

Comunicación internacional

Párrafo 68.

68. El establecimiento y operación de un sistema nacional de control de los alimentos debería ser transparente para **todas las partes interesadas** ~~los interlocutores comerciales, ya sea países importadores o exportadores.~~ El diseño del sistema debería abordar la necesidad de notificaciones puntuales y comunicación de riesgos alimentarios identificados en productos importados y exportados. Se debería informar puntualmente a los interlocutores comerciales acerca de los requisitos existentes y cualquier modificación propuesta a los mismos. [UE]

Fundamento: Dado que los alimentos o ingredientes pueden pasar por terceros países antes de que los interlocutores comerciales los reciban, el diseño y funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos debería ser transparente, no solo para los interlocutores comerciales sino para todos los países en cuestión.

SECTION 4.2.3 ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA (E)

Párrafo 70. Suprimir la primera oración del párrafo 70 de acuerdo a las modificaciones de 4.1.

~~70. La implementación eficaz y puntual de nuevos objetivos, diseños y planes proporciona las características bosquejadas en la sección 4.1 en la etapa visible del sistema. La concienciación situacional sólo es evidente cuando los procedimientos de operación, los programas de capacitación y los mecanismos de coordinación se ajustan rápidamente para reflejar los cambios en el entorno operativo. De igual manera, lo proactivo y la capacidad de aprender dependen de la eficacia de los vínculos entre los procesos de diseño/planeamiento y la implementación de los controles.~~

Legislación

Párrafo 71. El párrafo debería trasladarse a la nueva sección 4.1 después del párrafo 38.

Párrafo 74. El párrafo debería suprimirse para evitar duplicación.

Programas de control

Párrafo 75. El párrafo debería trasladarse a la nueva sección 4.1 después del párrafo 39.

Párrafo 78 a 81. Los párrafos deberían trasladarse a la nueva sección 4.3.

Párrafo 83. T El párrafo debería suprimirse para evitar duplicación con el párrafo 20.

Párrafo 85. El párrafo debería suprimirse para evitar duplicación con el párrafo 50.

4.2.3.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

Párrafo 92. El párrafo debería trasladarse a la nueva sección 4.1 después del párrafo 36.

Párrafo 94.

94. Las autoridades competentes deberían estar suficientemente dotadas de ~~estar suficientemente dotadas~~ de personal cualificado, ~~o bien tener acceso al mismo,~~ según corresponda.[UE] El personal debería tener acceso a instalaciones, equipos y otros recursos adecuados para la operación del sistema nacional de control de los alimentos. [Japón/México]

Fundamento: Para asegurar que las autoridades competentes están continuamente dotadas de un número suficiente de personal cualificado durante la etapa de implementación.

Capacitación

Párrafo 96. Suprimir la palabra “elaborarse” para evitar la duplicación con el párrafo 58.

96. Deberían ~~elaborarse~~ y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos.

Párrafo 98.

98. La autoridad o autoridades competentes deberían 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. La información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria puede formar las bases para el retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias alimentarias y el sistema de verificación de los alimentos. [EEUU]

Fundamento: El retiro de alimentos debería estar basado en los datos de verificación de alimentos.

98-bis. Los países deberían establecer o fortalecer los sistemas de alerta precoz que permitan una detección rápida de incidentes de contaminación de alimentos, asegurando alertas oportunas al público.

Fundamento: Texto de las Directrices de FAO/OMS dirigidas a las organizaciones de consumidores para promover sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, página 8, 2ª viñeta.

98-bis bis. La autoridad o autoridades competentes deberían fomentar el diálogo y la colaboración en materia sanitaria y veterinaria, y vigilancia e investigación alimentaria con miras a un esfuerzo integrado para disminuir los riesgos planteados a los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y a fin de identificar rápidamente problemas de inocuidad y/o identificar la fuente de los mismos.

Fundamento: Concepto recomendado en una nueva resolución de la 63ª Asamblea Mundial de la Salud de la OMS. Fomento de las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos ([WHA63.3](#)).

Párrafo 99. Trasladar la última oración al párrafo 60.

99. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas tienen a su alcance suficientes programas de orientación, capacitación y concienciación para facilitar la notificación 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 deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito.~~ [UE]

4.23.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL) [AUSTRALIA]

Participación de las partes interesadas (incluidos los consumidores y la industria alimentaria)

Párrafo 100.

100. A fin de fomentar la confianza ~~del consumidor~~ **de las partes interesadas** en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, la autoridad competente debería **entablar una comunicación continua y transparente con los mismos** ~~establecer una comunicación clara y transparente~~ referente a **la implementación** ~~todos los aspectos~~ del sistema nacional de control de los alimentos, del cual es responsable. [Canadá]

Fundamento: Para aclarar el tema de la comunicación continua durante la implementación.

Párrafo 101. Se debería trasladar a la nueva sección 4.1 después del párrafo 64.

Párrafo 102.

102-bis. Se debería establecer una capacitación continua en habilidades específicas, tales como comunicación, y la creación de capacidad técnica para inspectores, personal de laboratorio, científicos, organizaciones de consumidores y la industria alimentaria para asegurar que los programas de inspección existentes estén preparados para manejar peligros emergentes e integrar nuevas tecnologías para reducir peligros.

Fundamento: Directrices de FAO/OMS dirigidas a las organizaciones de consumidores para promover sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, página 16, último párrafo, texto adaptado.

102-bis bis. Se deberían establecer las siguientes actividades a fin de distribuir información, educación y asesoramiento a las partes interesadas a lo largo de toda la cadena alimentaria:

- la distribución de información objetiva y equilibrada a los consumidores
- información y educación para los funcionarios y trabajadores del sector alimentario
- programas de capacitación de formadores
- la difusión de publicaciones de referencia entre los extensionistas de los sectores agrícola y sanitario.

Fundamento: Estudio FAO de alimentación y nutrición 76 FAO, página 11, 1º párrafo, adaptado.

Comunicación internacional

Párrafo 104.

104. Según corresponda, la autoridad competente debería:

- Establecer comunicación con los interlocutores comerciales acerca de temas e inquietudes en materia de inocuidad de los alimentos.
- Participar en intercambios bilaterales con los interlocutores comerciales con respecto a los reglamentos de inocuidad de los alimentos y su cumplimiento.
- Dialogar y colaborar con las autoridades internacionales (**por ej. IHR y/o INFOSAN**) en los casos de alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional. [EEUU]

Fundamento: 1ª y 2ª viñeta: el mismo fundamento indicado en la 3ª viñeta del párrafo 68, o sea, proveer ejemplos prácticos del programa de comunicación internacional.

4.3 Verificación del sistema (evaluación de los resultados)

104-bis (anteriormente 28 y 106). Un sistema nacional de control de los alimentos debería tener la capacidad de utilizar autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia. La autoridad o autoridades competentes deberían analizar la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos mediante una comparación entre los datos/información recabada durante la implementación del sistema nacional de control de los alimentos y los datos de referencia para determinar si el sistema alcanzó el objetivo previsto.

Entre los ejemplos de las actividades se pueden mencionar:

- Comparación entre los resultados y datos recabados durante la implementación of sistema nacional de control de los alimentos y los objetivos predeterminados y cuantificables. La fuente de los datos e información podrían incluir (pero sin restringirse a), los datos de los programas de control, no conformidad, incidentes de inocuidad alimentaria, investigación científica, historial de conformidad, auto evaluaciones y evaluaciones externas del sistema, cambios relativos al riesgo planteado por el producto o el entorno de producción.
- Documentación de lo aprendido, el conocimiento adquirido y cualquier otro resultado inesperado que hubiera surgido.
- Determinación del posible origen del problema en el sistema
- Selección de la causa o causas básicas más probables
- Elaboración de plan o planes para eliminar el origen del problema o reducir el efecto a un nivel aceptable.

104-bis bis (anteriormente 78). La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema, como así también en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse. [Australia]

104-bis bis bis (anteriormente 79). Las auditorías de auto evaluación del sistema nacional de control de los alimentos se deberían efectuar periódicamente, tomando en cuenta los resultados de las auto evaluaciones para mejorar el sistema. [Australia]

104-5 (anteriormente 80). La evaluación 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 riesgo realizado de conformidad con metodologías aceptadas a nivel internacional. [Australia]

104-6 (anteriormente 81). La autoridad competente debería evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial. [Canadá/México/Brasil]

Fundamento: Los párrafos se refieren a la verificación del sistema.

4.4 MEJORA CONTINUA (ACTUAR)

105 (anteriormente 31). Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar con mecanismos para efectuar mejoras continuas que reflejen los resultados de la evaluación. Un sistema nacional de control de los alimentos debería además contar con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción/elaboración, y responder e intervenir, cómo y cuando sea necesario, en la etapa adecuada de la cadena alimentaria. [NZ retener con enmiendas; UE/EEUU retener el texto; Australia suprimir]

105-bis (anteriormente 105). Un sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de mejora continua de manera de reflejar cambios en el riesgo planteado por el producto, el entorno 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. [Australia]. Estos cambios podrían además requerir enmiendas a la legislación, modificaciones a los programas de control y/o prácticas de laboratorio.

Fundamento: Los párrafos guardan relación con la mejora continua.

~~106. Las recomendaciones referentes a la mejora continua pueden elaborarse a partir de una amplia gama de información disponible, incluidos (pero sin restringirse a) los datos de los programas de control, no conformidad, incidentes de inocuidad alimentaria, investigación científica, historial de conformidad, auto evaluaciones y evaluaciones externas, cambios relativos al riesgo planteado por el producto o el entorno de producción. [Australia]~~

Fundamento: Se trasladó a 4.3 Verificación (nuevo 104-bis) con enmiendas.

KENIA

Kenia agradece la excelente labor del grupo de trabajo encabezado por Australia y presenta las siguientes observaciones referentes al documento.

SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN

1. El presente documento tiene como objeto asistir a los gobiernos nacionales y sus autoridades competentes a elaborar, aplicar y mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

Fundamento: para mejorar la fluidez del documento.

2. Si bien los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* hacen hincapié en la producción, **la elaboración**, el almacenamiento, ~~el transporte~~ **la distribución** y la venta de alimentos en el mercado nacional...

Fundamento: Proponemos agregar “*elaboración y distribución*” para abarcar toda la cadena alimentaria.

PRINCIPIO 2 MODO DE ABORDAR TODA LA CADENA ALIMENTARIA

8. Un sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria—~~de la producción al consumo es decir, los piensos, la producción primaria y la cosecha, la elaboración, el almacenamiento, la distribución, el transporte, la venta, la importación y la exportación.~~

Fundamento: El texto tachado se repite en otra parte.

PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA

... La transparencia se aplica a todos los participantes de la cadena alimentaria y puede lograrse mediante una documentación clara, **consultas** y una buena comunicación.

Fundamento: Kenia considera que es necesario consultar a nivel regional e internacional a fin de establecer un sistema eficaz y de fomentar la transparencia.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

12. También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control. Deberían, además, recibir información **sobre** la manera de lograrlo. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

PRINCIPIO 8 MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE INTERVENCIÓN

18. Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de elementos fundamentales relativos a la prevención, intervención y respuesta a fin de prevenir incidentes en materia de inocuidad de los alimentos y de responder a los mismos.

PRINCIPIO 9 PROCEDIMIENTOS DE AUTO-EVALUACIÓN Y EXAMEN PARA GARANTIZAR QUE MANTIENE SU ADECUACIÓN AL PROPÓSITO

19. El sistema nacional de control de los alimentos debería poder ser objeto de mejoras continuas e incluir mecanismos para verificar y evaluar su eficacia.

PRINCIPIO 11: RECURSOS Y MEDIOS ADECUADOS

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con recursos adecuados, incluidos los establecimientos, el personal y los fondos para un funcionamiento responsable.

Fundamento: Añadir como principio 11.

PRINCIPIO 12: EVALUACIÓN EXTERNA Y PROCEDIMIENTOS DE EXAMEN PARA GARANTIZAR QUE SE AJUSTA AL PROPÓSITO

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían ser objeto de evaluaciones de terceros para garantizar la competencia de los sistemas.

Fundamento: Añadir como principio 12.

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

~~25. Dos sistemas nacionales de control de los alimentos pueden lograr los mismos resultados aunque no sean iguales y hayan sido diseñados de maneras diferentes. [UE]~~

Fundamento: Proponemos suprimir el párrafo 25 porque repite el texto del párrafo 27.

26. Las autoridades competentes nacionales deberían considerar establecer arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia, a fin de utilizar eficazmente sus propios recursos [UE]. **Se deberían utilizar dos directrices: CAC/GL 53-2003, Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas con los sistemas de inspección y certificación de alimentos, relacionadas con CCFICS y el Acuerdo MSF y CAC/GL 34-1999, Directrices para la elaboración de acuerdos sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.**

Fundamento: Sugerimos incluir los nombres de dos normas del Codex ya que es vital hacer referencia a las mismas.

SECCIÓN 4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

28. Un sistema nacional de control de los alimentos debería tener tres características principales a ser utilizadas en autoevaluaciones, **evaluaciones de terceros**, u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.

Fundamento: Kenia recomienda que 4.1 se coloque como sección aparte y se añada “de terceros”.

29. Concienciación situacional ~~significa~~ que un sistema nacional de control...

30. Pro actividad ~~significa~~ que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan...

~~31. Capacidad para aprender [m Mejora continua] significa~~ que un sistema nacional de control de los alimentos cuenta con ...

SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA***Orientación general para aplicar los principios***

34. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los países deberían identificar los

objetivos operativos específicos principales que habrán de alcanzarse mediante el sistema. Los Dichos objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la sección 3 además de ayudar a implementarlos. ~~Los programas de control sirven para asegurar que los métodos de inspección guardan relación con los objetivos ya que los resultados de dichos programas pueden evaluarse a partir de los objetivos establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos (principio 9). Se deberían identificar objetivos operativos más específicos y armonizarlos con los objetivos nacionales. Las autoridades competentes deberían establecer programas de control basados en objetivos precisos y en un análisis adecuado de los riesgos. [UE]~~

Fundamento: Hemos sustituido la palabra ‘principales’ con ‘operativos específicos’ debido a que todas las operaciones son específicas y las principales no se mencionan en el texto.

Legislación

38. La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimenticia, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor autorizado (en caso de utilizarse), y la industria. La legislación debería 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. Debería además proporcionar la autoridad o el fundamento para la formulación de normas y el establecimiento de controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, ~~es decir, producción, manufactura, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.~~

Programas de control ~~Inspección~~ ~~Inspección~~ [Australia]. El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, ~~de la producción a la manufactura y transporte/distribución. [Uruguay propone suprimir transporte/distribución y sustituirlo con comercio minorista]~~

Fundamento: La inspección forma parte del programa de control.

39. Cuando la autoridad o autoridades competentes diseñan un programa de control deberían asegurar que se abordan los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

43. El programa de control (inspecciones, auditorías, visitas) debería abarcar lo siguiente, según corresponda:

- Establecimientos, instalaciones, equipos y material
- Productos, de materia prima al producto final, incluidos los productos intermedios.
- Proceso: Control, Evaluación y verificación de BPF, HACCP.
- Medios de ~~transporte, cadena de~~ distribución y ~~comercio minorista~~.
- Recursos humanos y, ~~capacidad, conocimientos, experiencia,~~ confidencialidad, ~~ete.~~

Fundamento: El transporte y el comercio forman parte de la cadena de distribución.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC)

54...~~Recursos~~—Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.

Laboratorios

52. Los laboratorios de control de alimentos y piensos constituyen una parte esencial del sistema nacional de control de los alimentos. Tienen gran importancia los análisis de las muestras de alimentos para detectar contaminación de tipo físico, químico y ~~microbiológico~~...

55. Cuando se establece un sistema nacional de control de los alimentos se deberían considerar los temas siguientes ~~para que haya una utilización efectiva y eficaz de los recursos y se garantice el cumplimiento del objetivo del sistema. [Australia]~~

- ~~Funciones y responsabilidades claramente definidas para todos los participantes del sistema~~

~~nacional de control de los alimentos de manera de asegurar que el sistema se completa de forma coordinada y coherente.~~

- ~~• La utilización de proveedores autorizados y competentes y otros recursos disponibles.~~
- ~~• Controles previstos para asegurar un uso eficaz de los recursos disponibles.~~
- ~~• Empezar arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia [Australia].~~

55. Bis. PERSONAL

Personal

55-bis. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar suficientemente dotados de personal cualificado, o bien tener acceso al mismo, en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, parasitología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho.

Capacitación

58. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación coherente de los requisitos y una aplicación uniforme del sistema nacional de control de los alimentos.

Entre los elementos del programa se incluye los siguientes:

FONDOS

58 bis. El diseño y funcionamiento de un sistema nacional de control de los alimentos deberían contar con fondos gubernamentales adecuados .

EQUIPOS

58 bis, bis. Se debería garantizar que los sistemas nacionales de control de los alimentos disponen de equipos apropiados y de su mantenimiento.

SECCIÓN 4.3 ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA

[Propuesta de la UE] orientación general para aplicar los principios

69....sin pasar por alto toda etapa esencial en la cadena alimentaria y de piensos (Principio 2).

Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían contar con suficientes recursos, incluidos los establecimientos, el personal y los fondos, para un funcionamiento responsable. El sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de evaluaciones de terceros para asegurar la competencia respectivamente.

70. La implementación eficaz y puntual de nuevos objetivos, diseños y planes proporciona las características bosquejadas en la sección 4.1 en la etapa visible del sistema. La concienciación situacional sólo es evidente cuando los procedimientos de operación, los programas de capacitación y los mecanismos de coordinación se ajustan rápidamente para reflejar los cambios en el entorno operativo. De igual manera, lo proactivo y la ~~capacidad de aprender~~ **mejora continua** dependen de la eficacia de los vínculos entre los procesos de diseño/planeamiento y la implementación de los controles.

4.4 MEJORA CONTINUA

Auto evaluaciones, **evaluaciones de terceros** y procedimientos de examen para garantizar que se ajusta al propósito (satisfacer el diseño del programa y legislación) [Canadá]

MÉXICO

México reconoce la importante labor realizada por el grupo de trabajo dirigido por Australia y agradece la oportunidad de emitir los siguientes comentarios al CX/FICS 11/19/3 “**Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos**”

Observaciones generales.

México enfatiza que un importante avance ha sido realizado en la elaboración del documento, no obstante, tomando en cuenta que los capítulos (Legislación, Programas de control, Verificación y evaluación, Programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento, etc.) dentro de las secciones 4.2 Diseño y 4.3 Implementación, se repiten, y que en general no existen diferencias sustantivas entre los textos relativos al Diseño del Sistema y a la Implementación del Sistema que definan una clara distinción entre ambas secciones, se considera que los capítulos de estas secciones podrían unificarse dentro de una sola sección 4.2 “Diseño e Implementación del Sistema”. La consolidación de estas secciones reduciría la posibilidad de confusión, conservando todos los elementos relevantes en cada capítulo considerado.

Adicionalmente, México sugiere algunos cambios en la redacción del documento en idioma español para mantener congruencia con el texto en inglés. Sólo se incluyen los textos que se movieron de sección o que tienen adecuaciones lingüísticas y de redacción.

Observaciones específicas

SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN

2. Si bien los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* hacen hincapié en la producción, el almacenamiento, el transporte y la venta de alimentos en el mercado nacional, el presente documento guarda coherencia **y debería leerse conjuntamente** con otros textos del Codex, ~~los cuales deberían leerse~~, en particular...

Fundamento: Redacción en español.

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

PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA

9. Todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos deberían ser transparentes y ~~podrían ser objeto del~~ **abiertos al** escrutinio de todas las partes interesadas sin perjuicio del respeto a los **requerimientos legales** ~~la legislación que~~ **protegen** ~~gobierna~~ 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.

Fundamento: Redacción en español.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

12. También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control, **y donde sea relevante** ~~deberían, además,~~ recibir información sobre la manera de lograrlo.

Fundamento: Redacción en español.

13. Incumbe a las autoridades... Asimismo, tienen la responsabilidad de establecer y mantener **actualizados** los requisitos legales ~~actualizados~~, basados en la ciencia, para asegurar el **efectivo** ~~buen~~ funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.

Fundamento: Redacción en español.

14. Las instituciones académicas... ya que constituyen una fuente de conocimientos que respaldan el fundamento científico y **basado en riesgo** ~~en base al~~ riesgo de dichos sistemas.

Fundamento: Redacción en español.

PRINCIPIO 5 COHERENCIA E IMPARCIALIDAD

15. Todos los aspectos del sistema... y todos los participantes que cumplan funciones oficiales deben desempeñar sus obligaciones libres de toda interferencia impropia o **indebida** ~~excesiva~~ o conflicto de interés.

Fundamento: Redacción en español.

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

Fundamento: Redacción en español.

16. Las decisiones que tomen las autoridades competentes con respecto a un sistema nacional de control de los alimentos deberían estar basadas en información científica, **evidencias** ~~pruebas~~ y/o principios de análisis de riesgos³, según corresponda.

Fundamento: Redacción en español.

PRINCIPIO 7 COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE MÚLTIPLES AUTORIDADES COMPETENTES MÚLTIPLES

17. Las autoridades competentes... evitar la duplicación/**vacíos** ~~de información~~ y facilitar el intercambio de información.

Fundamento: Redacción en español.

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS [EQUIVALENCIA]

20. Las autoridades competentes... y estructuras diferentes y ello debe **considerarse** ~~contemplarse~~ en el sistema nacional de control de los alimentos.

Fundamento: Redacción en español.

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

21. El sistema nacional de control de los alimentos estará basado en la ~~in-fra~~ 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.

Fundamento: Redacción.

22. Es esencial definir las funciones... y minimizar la duplicación y **vacíos** ~~las lagunas~~. Por ejemplo: cuando en un mismo país haya distintas autoridades con jurisdicción...

Fundamento: Redacción en español.

23. La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos. A saber:

- establece, implementa, verifica, **administra** ~~gestiona~~ y examina el sistema nacional de control de los alimentos;
- ~~avanza/estimula~~ **promueve/fomenta** el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos. [Nueva Zelanda]

Fundamento: Redacción en español.

24. El diseño y la aplicación de un sistema... Ello debería incluir la aplicación coherente de un **mecanismo** ~~fundamento~~ sistemático para la 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**. Dicho **mecanismo** ~~fundamento~~ de gestión de riesgos... y debería incorporar las siguientes etapas:

- actividades preliminares de **evaluación (no citado en inglés)** riesgo, incluida la identificación y caracterización del riesgo, y **la jerarquización** ~~o dar grado de priorización~~ ~~al~~ **del** riesgo a fin de considerar ~~la su~~ gestión ~~del~~ riesgo;

• actividades de comunicación de riesgos con todas las partes interesadas.

Fundamento: Redacción en español.

27. Por lo tanto, cada país puede tener **un** sistemas diferentes de control de los alimentos, diseñados, implementados y sujetos a mejora continua, ~~y~~ aplicando los principios mencionados anteriormente para lograr el objetivo.

Fundamento: Redacción en español.

SECCIÓN 4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

Australia propone incorporar esta sección al texto de la sección 4.

28. Un sistema nacional de control de los alimentos debería tener tres características principales a **que pueden** ser utilizadas en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia: **conciencia situacional, pro-actividad y capacidad de aprendizaje (y convertir 29, 30 y 31 en a, b y c, o en viñetas)**

29. **a)** Conciencia situacional significa que un sistema nacional de control de los alimentos **dispone de** ~~comprende~~ información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes. [Nueva Zelanda]. Esta información debería incluir, aunque no restringirse, a lo siguiente:

- ~~Mediante~~ **Rastreabilidad/rastreo** (*no está en la versión en inglés*) a lo largo de la cadena;

~~30.~~ **b)** Pro actividad significa... antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y **abordarlos** (*falta en la versión en inglés*) en sus etapas iniciales...

~~31.~~ **c)** Capacidad para **aprendizaje** ~~y~~ {mejora continua} significa...

Fundamento: Redacción en español y contextualización de las tres características desde el párrafo 28 en el que se citan.

En la versión en español se cita texto que no aparece en la versión en inglés. Se sugiere armonizar.

SECCIÓN 4.2 DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA

La propuesta de la UE incluye 4 párrafos sobre una orientación general para aplicar los principios

Orientación general para aplicar los principios

Fundamento: Estructura que permita mejor comprensión y evite capítulos y textos repetitivos. Se cita en los comentarios generales

32. El diseño de un efectivo sistema nacional de control de los alimentos exige in ciclo continuo de ~~planeación~~ ~~control-revisión~~, necesario para garantizar que el sistema sigue suministrando lo esperado (principio 9 del presente documento). La implementación efectiva de los principios de la sección 3 exige que los mecanismos se incorporen al ~~diseño del sistema~~ **de acuerdo a esos principios, dentro del diseño del sistema** (y no **como** un agregado **de** a último momento) ~~de acuerdo a los principios~~. La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de una serie de componentes. A saber: Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, red de laboratorios, verificación de cumplimiento, ~~vigilar el~~ **medidas de** cumplimiento, vigilancia, investigación y respuesta **en incidentes relacionados con inocuidad alimentaria**, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación **del sistema**. [UE]

Fundamento: Redacción en español. Acotación de las acciones de vigilancia, investigación y respuesta de conformidad con el capítulo correspondiente.

33. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos juega un papel **clave** ~~importantísimo~~ ~~ya que~~ **al proporcionar** al sistema las características bosquejadas en la sección 4.1. El procesamiento y análisis de datos recabados mediante controles oficiales es esencial para la ~~conciencia~~ ~~situacional~~ (29). La recopilación de datos y la capacidad analítica del sistema nacional de control de los alimentos determina el grado de pro actividad que demostrará el sistema (principio 8). La capacidad de aprender depende de la ~~eficacia y prontitud del resultado~~ **efectividad y oportunidad de la retroalimentación** de las evaluaciones y exámenes a ~~utilizarse en los procedimientos~~ **del proceso** de diseño o de ~~re-~~ **diseño** ~~ulterior~~. [UE]

Fundamento: Redacción en español.

35. La toma de decisiones...

Requiere aclaración con respecto al ámbito de la toma de decisiones: ¿para el diseño del sistema? ¿para la implementación de programas de control? ¿para la implementación de programas de cumplimiento? ¿para la implementación de medidas de cumplimiento. Dependiendo del ámbito debería adecuarse el texto y colocarse en el capítulo correspondiente

36. Un diseño adecuado del sistema debería considerar una serie de factores incluidos pero no limitados al riesgo planteado por el producto...

Fundamento: Redacción en español.

69. Para que los programas de control se implementen de manera eficaz es esencial que el personal tenga pleno conocimiento de lo que se espera de ellos (Principio 4) y se les explique claramente los objetivos del programa. Asimismo es necesario que el personal tenga el conocimiento y la capacidad necesarios para desempeñar sus funciones y los recursos necesarios a su disposición (recursos humanos y económicos y materiales). Es necesario contar con normativas de contratación y capacitación de personal como así también procedimientos documentados de manera de mantener un alto grado de coherencia (Principio 5). Una eficaz cooperación y coordinación (Principio 7) puede requerir una comunicación sistemática, u otros mecanismos de coordinación, entre las autoridades competentes a fin de evitar peligros emergentes (Principio 8) y garantizar una cobertura total de todos los riesgos pertinentes (Principio 6) sin pasar por alto toda etapa esencial en la cadena alimentaria y de piensos (Principio 2).

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

70. La implementación eficaz y puntual de nuevos los objetivos, diseños y planes proporciona para la parte visible del sistema las características bosquejadas en la sección 4.1 en la etapa visible del sistema. La concientización e iación situacional sólo es evidente cuando los procedimientos de operación, los programas de capacitación y los mecanismos de coordinación se ajustan rápidamente para reflejar los cambios en el entorno operativo. De igual manera, lo proactivo la proactividad y la capacidad de aprendizaje dependen de la eficacia de los vínculos entre los procesos de diseño/planeación miento y la implementación de los controles.

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

37. Al diseñar o re-diseñar un sistema...

Redacción en español.

Legislación

38. La legislación debería proveer... la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor **de tercera parte oficialmente reconocido** autorizado (en caso de utilizarse), y la industria...

Fundamento: Uso del término de conformidad con el párr. 8 de CAC/GL 47-2003.

72. Se debería proporcionar orientación e instrucciones para interpretar los requisitos legislativos relativos a los operadores de la industria alimentaria a todo el personal de control y los operadores de la industria de manera de garantizar una aplicación uniforme de la legislación. Por ejemplo: ~~no~~ siempre son obvios los requisitos legislativos referentes a la autorización de los establecimientos de producción de alimentos, es típicamente una actividad donde los requerimientos legales no siempre se explican por sí mismos aunque sea una actividad típica y, por lo tanto, requieren una orientación de tipo práctico para que la aplicación de la legislación sea eficaz y uniforme.

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

73. La aplicación de medidas de cumplimiento constituye otro ejemplo que requiere un discernimiento cuidadoso y depende de circunstancias específicas. La orientación es necesaria para garantizar una aplicación uniforme de las medidas de cumplimiento en una amplia variedad de situaciones.

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

71. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar plenamente documentado⁴, incluida una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y actividades para el personal, a fin de que todos estén al tanto de sus responsabilidades. [México]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Programas de control ~~Inspección~~ ~~Inspección~~ [Australia].

n.- El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos, de la producción a la manufactura, ~~y~~ transporte/distribución **y comercio mayorista y minorista** [Uruguay propone suprimir transporte/distribución y sustituirlo con comercio minorista]

Fundamento: México prefiere el uso de “Programas de control”, concepto amplio utilizado en CAC/GL 26-1997 y que incluye actividades de inspección. Dejar cómo título y el texto descriptivo incluirlo como un párrafo independiente.

39. Cuando la autoridad o autoridades competentes diseñan un programa de control deberían asegurar que se abordan los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos permitiendo flexibilidad en la naturaleza y frecuencia de **las auditorías, inspecciones y muestreos** ~~los programas de control~~ a fin de garantizar medidas adecuadas de control que puedan modificarse de ser necesario. [Australia]

Fundamento: La flexibilidad en cuanto a frecuencia y naturaleza debe acotarse a las herramientas de los programas de control.

42. Al establecer los programas de control se deberían considerar otros factores. A saber:

- La eficacia y la fiabilidad de ~~sus propios~~ **los auto**controles;

Fundamento: Redacción en español.

43. El programa de control (inspecciones, auditorías, visitas, **muestreos**) debería abarcar...

Fundamento: Incluir muestreos, ya que son aplicables a la segunda viñeta (productos)

75. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar que los programas de control son coherentes con la legislación nacional (reglamentos, directivas, normativas y procedimientos). [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

76. La autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el sistema de control funciona de manera coherente y efectiva, evitando distinciones arbitrarias e injustificadas en su aplicación. [México]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

77. La implementación de todo programa de control debería estar basada en el riesgo y enfocarse en las etapas y operaciones más apropiadas. La implementación de un programa de control no debería comprometer ni la calidad ni la inocuidad de los alimentos, sobre todo cuando se trata de productos perecederos. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Verificación y evaluación del sistema – *(cómo título)* ~~Según corresponda, evaluaciones, auditorías, inspecciones u otros instrumentos para evaluar la eficacia del programa de control de los alimentos.~~

Fundamento: Acotar que la verificación y evaluación se refieren al sistema, y no a las actividades de verificación a los establecimientos de los operadores económicos, citada en otros capítulos (Programas de control, Programas y medidas de cumplimiento). Por lo anterior, México prefiere el título tal como se propone.

45. El diseño del sistema debería proporcionar la capacidad de evaluar, **a través de visitas, auditorías, inspecciones u otros instrumentos,** la eficacia de los programas de control en el sistema nacional de control de los alimentos, incluida la recopilación de datos. [Australia]

Fundamento: Mejorar estructura al colocar el texto “Verificación y evaluación del sistema” como título y el texto adicional fusionarlo en el párr. 45.

46 Un sistema nacional de control de alimentos debería tener mecanismos a disposición para una constante actualización, revisión y análisis de la información antes mencionada en los párrafos 42/43 (?)...

Fundamento: Precisar a qué información se refiere el párrafo (párr.42/43?)

78. La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema, como así también en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

79. Las auditorías de auto evaluación del sistema nacional de control de los alimentos se deberían efectuar periódicamente, tomando en cuenta los resultados de las auto-evaluaciones para mejorar el sistema. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Programas de Cumplimiento y medidas de cumplimiento – (como título)

n.- El diseño de un sistema nacional de control de alimentos debería considerar programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento a fin de asegurar el cumplimiento la observancia de leyes y reglamentos.

Fundamento: Mejorar estructura al colocar el texto “Programas y medidas de cumplimiento” como título y el texto adicional agregarlo como un nuevo párrafo.

49. Se deberían establecer medidas de cumplimiento que sean proporcionales, persuasivas y efectivas y que prevean una serie completa de medidas que incluyan la imposición de medidas correctivas, sanciones administrativas y penales. [UE], **sin interrumpir el comercio más de lo necesario para garantizar la protección a la salud de los consumidores y evitar el fraude o engaño.**

Fundamento: Incluir un texto que complemente la idea de que las medidas de cumplimiento no deberán ser excesivas.

50. Los programas de cumplimiento...

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

Fundamento: Redacción en español.

82. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar una implementación coherente de los programas y medidas de cumplimiento para garantizar que se mantiene el objetivo. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

83. Cuando las autoridades competentes verifican el cumplimiento de los requisitos deberían reconocer que pueden usarse diferentes medios para lograr los mismos objetivos a no ser que los medios hayan sido prescritos en la legislación de manera explícita. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

80. La evaluación del cumplimiento 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 riesgo realizado de conformidad con metodologías aceptadas a nivel internacional. [Australia-modificado por México]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Se considera que la orientación a las etapas más apropiadas de la cadena se refiere a la evaluación del cumplimiento de los requisitos por parte de los establecimientos, y no del sistema, por lo que se sugiere su inclusión en este capítulo (Programas y medidas de cumplimiento)

86. La autoridad competente debería cursar al operador en cuestión, o a un representante, una notificación por escrito acerca de la decisión tomada respecto de las medidas que se han de aplicar y el motivo para ello. Se deberá proveer además información sobre el derecho de apelación, el procedimiento pertinente y el plazo previsto de tiempo.

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

Vigilancia, investigación y respuesta en incidentes relacionados con inocuidad alimentaria

Fundamento: No consideramos que el capítulo deba incluirse bajo el título “Recursos”.

Acotar que las acciones se refieren a los incidentes relacionados con inocuidad alimentaria de conformidad con los párrafos incluidos bajo este capítulo.

59. Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos se debería incorporar un sistema para vigilancia, investigación y respuesta que permita la documentación, el análisis, la comunicación y el seguimiento de supuestos incidentes presuntamente relacionados con los alimentos. [Japón/Australia/EE.UU.]

Fundamento: Redacción en español.

60. Dichos programas deberían contar con los elementos siguientes: [Japón]

a) Vigilancia e investigación:

- **Utilizar información epidemiológica suministrada por las autoridades locales, regionales y/o nacionales como así también el sector de la industria y la salud animal de manera de detectar incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria o daños.**
- **Investigar notificaciones de enfermedades, daños o sospecha de brotes.**

b) Examen y respuesta:

- **Correlación y análisis de datos.**
- **Efectuar investigaciones de rastreabilidad/rastreo progresiva y regresiva de los alimentos implicados en enfermedades, daños o brotes.**
- **Diseminar información pública.**

c) Documentación:

- **Una descripción por escrito de los procedimientos estándar con respecto a lo siguiente:**
 - o **Respuesta a las enfermedades, daños o brotes.**
 - o **Publicación de información para el público.**
 - o **Acceso al apoyo epidemiológico a disposición del programa.**
 - o **Seguimiento/notificación.**

61. 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), y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN). [Japón/Canadá]

97. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar la eficacia del sistema de respuesta a los incidentes de inocuidad alimentaria, y evaluarlo regularmente establecer y establecer una clara comunicación entre la autoridad competente, la industria y los consumidores. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

98. La autoridad o autoridades competentes deberían 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. ~~La información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria puede formar las bases para~~ **El retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias alimentarias, pueden basarse en la información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria.** [EE.UU.]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

99. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas tienen a su alcance suficientes programas de orientación, capacitación y concientización para facilitar la notificación 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 deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

51. Las autoridades competentes y sus proveedores **de tercera parte oficialmente reconocidos** ~~autorizados~~ deberían contar con recursos adecuados, incluido el personal, fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea eficaz y cumpla el objetivo. [Australia, incluye sugerencias de México]

Fundamento: Uso del término de conformidad con el párr. 8 de CAC/GL 47-2003.

55. Cuando se establece un sistema nacional de control de los alimentos se deberían considerar los temas siguientes para que haya una utilización efectiva y eficaz de los recursos y se garantice el cumplimiento del objetivo del sistema: [Australia]

- **Funciones y responsabilidades claramente definidas para todos los participantes del sistema nacional de control de los alimentos de manera de asegurar que el sistema se completa de forma coordinada y coherente.**
- **La utilización de proveedores de tercera parte oficialmente reconocidos y competentes y otros recursos disponibles.**
- **Controles previstos para asegurar un uso eficaz de los recursos disponibles.**
- **Establecimiento de acuerdos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia** [Australia].

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español.

93. La implementación de un sistema nacional de control de los alimentos requiere que la autoridad o autoridades competentes o sus delegados tengan acceso a recursos adecuados, o sea recursos humanos y económicos y otro tipo de respaldo (por ej. acceso a inspectores, capacidad analítica, vehículos y otros equipos). [Canadá]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

94. Las autoridades competentes deberían estar suficientemente dotadas de personal cualificado, o bien tener acceso al mismo, en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho. [UE] El personal debería tener acceso a instalaciones, equipos y otros recursos adecuados para la operación del sistema nacional de control de los alimentos. [Japón/México]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Laboratorios

Fundamento: Se considera apropiado incluir un título que preceda los textos referentes a los laboratorios.

52. Los laboratorios de control de alimentos y piensos constituyen una parte esencial del sistema nacional de control de los alimentos. Tienen gran importancia los análisis de las muestras de alimentos para detectar contaminación de tipo físico, químico y microbiológico para verificar la inocuidad y la calidad de los alimentos (incluidas las características de composición, el valor nutritivo, adulteraciones, presencia de contaminantes, etc.), **así como análisis de muestras ambientales y clínicas**, para permitir que se tomen medidas apropiadas para proteger la salud del consumidor, cuando sea necesario. [UE]

~~53. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir un respaldo para los laboratorios de manera de asegurar la capacidad para proporcionar análisis de muestras de alimentos y, de corresponder, muestras ambientales y clínicas. [Australia]~~

Fundamento: Mejorar estructura al fusionar párrafos 52 y 53.

87. Los laboratorios deberían contar con instalaciones adecuadas para los análisis físicos, microbiológicos y químicos. Además de efectuar análisis simples de rutina, los laboratorios pueden estar equipados con instrumentos sofisticados, aparatos y biblioteca, según corresponda. La exactitud y la ~~fiabilidad~~ confiabilidad de los resultados analíticos no sólo dependen del tipo de equipo utilizado sino también de las calificaciones y capacidad del analista y la ~~fiabilidad~~ confiabilidad del método utilizado. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

88. Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que han sido evaluados y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados ~~fiabilidad~~ confiables de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas prácticas de laboratorios. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

89. Los laboratorios deberían mantener ~~los conocimientos~~ la experiencia analítica~~os necesarios~~, las instalaciones y los equipos necesarios para efectuar las pruebas exigidas por la autoridad competente. De utilizar laboratorios de terceras partes, la autoridad competente debería tener un acuerdo por escrito o contrato con los laboratorios que prestan sus servicios así como también programas de garantía de la calidad y acreditación. [EE.UU.]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

90. Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios designados participan regularmente de pruebas de competencia e capacidad. Dichas pruebas pueden organizarse a nivel nacional o internacional. El laboratorio nacional de referencia puede jugar un papel en la organización de dichas pruebas. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

91. Se deberían establecer vínculos efectivos entre los laboratorios de las agencias de control de los alimentos y los del sistema de salud pública a fin de compartir la información acerca de enfermedades de transmisión alimentaria para formular normativas de control de los alimentos basadas en el riesgo. (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición, página 8, último párrafo modificado). [Japón]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

92. Se puede utilizar la información científica preparada generada por los laboratorios de control de los alimentos para fundamentar y respaldar las normativas y los procedimientos de toma de decisiones relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos; por ejemplo: para elaborar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a peligros prioritarios o para investigar adulteraciones, información engañosa, fraude, quejas del consumidor, brotes de enfermedades, etc. y otros temas emergentes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. [UE]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Redacción en español

Recursos — Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.

55. Cuando se establece un sistema nacional...

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales. Este argumento se repite en todos los textos que se sugiere mover a la sección propuesta: “Diseño e Implementación”

Capacitación

56. ~~Se deberían establecer programas de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional. [Australia/Canadá]~~

Fundamento: Se repite en 57.

57. La autoridad competente debería establecer un programa de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y ~~actualizar~~ **mantener** su desarrollo profesional. El programa debería incluir cursos **así** como ~~así también~~ inspecciones conjuntas y/o capacitación de campo, de corresponder, y proporcionar credenciales a nivel básico y superior. [Japón]

Fundamento: Redacción en español

58. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación coherente de los requisitos y una aplicación uniforme del sistema nacional de control de los alimentos, **los cuales deberían considerar, entre otros:**

Fundamento: hace falta un vínculo entre el párrafo 58 y las viñetas subsiguientes.

Vigilancia, investigación y respuesta

Los párrafos 59 al 61 se mueven antes de la sección Recursos (después de parr. 50)

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

59. Al diseñar...

60. Dichos programas...

- a) Vigilancia e investigación...
- b) Examen y respuesta...
- e) Documentación...

61. De corresponder, la autoridad competente...

4.2.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL) [Australia]

Participación de las partes interesadas y comunicación

101. La autoridad competente debería, en el contexto del procedimiento reglamentario, fomentar la participación de las partes interesadas, incluidos la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y reglamentos, y en los casos en que la autoridad efectúa modificaciones significativas de envergadura a las prácticas operativas que puedan afectar a las partes interesadas. [EE.UU.]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

102. Una función continua de un sistema nacional de control de los alimentos es la comunicación entre las autoridades de inocuidad, de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria. [IAFCO]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Educación

66. Se debería considerar establecer programas de **relaciones con animación social** para la industria y la comunidad...

Fundamento: Redacción en español

103. De corresponder, la autoridad o autoridades competentes deberían dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos. [Australia]

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Comunicación internacional

104. Según corresponda, la autoridad competente debería:

- **Establecer comunicación con los interlocutores comerciales acerca de temas e inquietudes en materia de inocuidad de los alimentos.**
- **Participar en intercambios bilaterales con los interlocutores comerciales con respecto a los reglamentos de inocuidad de los alimentos y su cumplimiento.**
- **Dialogar y colaborar con las autoridades internacionales en los casos de alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional. [EE.UU.]**

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

SECCIÓN 4.3 ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA

[Propuesta de la UE] Orientación general para aplicar los principios

Párr. 69 al 73 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~69. Para que los programas de control...~~

~~70. La implementación eficaz y puntual de nuevos objetivos...~~

Legislación

~~71. El sistema nacional de control de los alimentos...~~

~~72. Se debería proporcionar orientación e instrucciones...~~

~~73. La aplicación de medidas de cumplimiento constituye...~~

Mejora continua [Australia]

~~74. Un sistema nacional de control de los alimentos...~~

Fundamento: Enviar a la sección “Mejora continua”

Programas de control

Párr. 75 al 77 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~75. La autoridad o autoridades competentes...~~

~~76. La autoridad competente debería tomar medidas...~~

~~77. La implementación de todo programa de control...~~

Verificación y evaluación...

Párr. 78 y 79 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~78. La eficacia y competencia~~

~~79. Las auditorías de auto evaluación~~

~~80. La evaluación de la eficacia del sistema~~

Fundamento: Se sugiere modificar y mover a la sección de Cumplimiento y medidas de cumplimiento.

Cumplimiento y medidas de cumplimiento..

Párr. 81 al 83 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~81. La autoridad competente debería evaluar~~

~~82. La autoridad o autoridades competentes...~~

~~83. Cuando las autoridades competentes verifican...~~

~~84. Cuando se descubre que un producto o procedimiento...~~

Fundamento: (Se Repite en 48)

~~85. Las medidas específicas...~~

Fundamento: (Se Repite en 50)

~~86. La autoridad competente debería cursar al operador en cuestión, o a un representante, una notificación por escrito acerca de la decisión tomada respecto de las medidas que se han de aplicar y el motivo para ello. Se deberá proveer además información sobre el derecho de apelación, el procedimiento pertinente y el plazo de tiempo.~~

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

4.3.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

Párr. 87 al 94 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~87. Los laboratorios deberían...~~

~~88. Las autoridades competentes deberían...~~

~~89. Los laboratorios deberían mantener los conocimientos...~~

~~90. Las autoridades competentes deberían asegurar...~~

~~91. Se deberían establecer vínculos efectivos...~~

~~92. Se puede utilizar la información científica...~~

~~93. La implementación de un sistema nacional...~~

~~94. Las autoridades competentes deberían...~~

Capacitación

~~95. La autoridad competente...~~

Fundamento: Se repite en 57

~~96. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales...~~

Fundamento: Se repite en 58

~~**Vigilancia, investigación y respuesta** —Capacidad de proporcionar vigilancia, investigación, respuesta, documentación, análisis y seguimiento de enfermedades de transmisión alimentaria y daños.~~

Párr. 97 al 99 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

~~97. La autoridad o autoridades competentes...~~

~~98. La autoridad o autoridades competentes deberían utilizar...~~

~~99. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas...~~

4.3.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL) [AUSTRALIA]

Participación de las partes interesadas

~~100. A fin de fomentar la confianza...~~

Fundamento: Se repite en 63

~~101. La autoridad competente debería...~~

~~102. Una función continua de un sistema nacional...~~

Párr. 101 y 102 se mueven a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Educación

~~103. De corresponder, la autoridad o autoridades competentes debería dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos. [Australia]~~

Párr. 103 se mueve a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

Comunicación internacional

~~104. Según corresponda, la autoridad competente debería:~~

Párr. 104 se mueve a la sección sugerida: “Diseño e Implementación”

Fundamento: Integración de Secciones de Diseño e Implementación bajo el argumento citado en observaciones generales.

4.4 MEJORA CONTINUA

México Considera que la sección es apropiada, ya que incluye adecuaciones al sistema que no derivan necesariamente de ejercicios de verificación y evaluación.

74. Un sistema nacional de control de los alimentos debe ser objeto de mejora continua, por ejemplo, en respuesta a modificaciones efectuadas al diseño del sistema, los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema. [Australia]

Fundamento: se considera que este párrafo corresponde al capítulo Mejora Continua.

~~105. Un sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de **El proceso de** mejora continua **debería** de manera de reflejar cambios en el riesgo planteado por el producto...~~

Fundamento: adecuar texto para dar cabida al párrafo 74.

107. Al considerar e incorporar las recomendaciones al diseño e implementación del programa, la autoridad o autoridades competentes deberían considerar ~~los~~ el costos beneficio, la eficacia y la eficiencia. [Australia]

Fundamento: Redacción en español.

110. Los incidentes planteados por los alimentos constituyen una oportunidad para aprender. Las autoridades competentes deberían utilizar dichas oportunidades para efectuar un análisis posterior (~~postmortem~~) al incidente y utilizar **las lecciones aprendidas** ~~lo aprendido~~ en la etapa de planeamiento/diseño...

Fundamento: Redacción en español.

NUEVA ZELANDIA

Observaciones generales

Nueva Zelanda respalda este trabajo y considera que una vez finalizado proporcionará una valiosa asesoría a los gobiernos miembros.

El Grupo de Trabajo ha adelantado mucho la elaboración de esta versión del proyecto. Nueva Zelanda participó de la reunión en Natal y agradece a los países anfitriones, Brasil y Australia, por la excelente organización.

Nueva Zelanda considera que las primeras partes del documento (secciones 1, 2 y 3) están bien formuladas y solo se requieren algunas enmiendas de forma. La sección 4, no obstante, aun requiere una revisión

exhaustiva, dado que tiene como objetivo proporcionar orientación a los gobiernos miembros a fin de poner en práctica los principios de la sección 3.

En ese sentido, la sección 4 adolece de prescripciones excesivas, demasiados detalles y repeticiones. Asimismo, hay una serie de conceptos de alto nivel y recomendaciones acerca de las ‘cuestiones’ que es necesario considerar y ‘la manera’ de hacerlo. Nueva Zelanda sugiere incluir una orientación de alto nivel en la sección 4 y suprimir los detalles referentes a ‘como hacer las cosas’ que se encuentran en el presente texto. Nueva Zelanda recuerda previas deliberaciones sobre este tema y la mención de los recursos disponibles para los gobiernos miembros y organizaciones. Los mismos se mencionan específicamente en el párrafo 3, por ejemplo las publicaciones de la FAO y la OIE.

Consideramos que el presente documento del Codex no debe hacer una paráfrasis de lo que ya existe en esas publicaciones. Al contrario, la orientación provista en la sección 4 debería establecer un vínculo entre los principios que hemos identificado, los documentos de la FAO y OIE y otros textos pertinentes del Codex. En la presente versión del documento hay mucha repetición en la secciones de ‘diseño’ e ‘implementación’. Consideramos que en varias instancias el texto está ubicado en la sección equivocada.

Sugerimos que al considerar el anteproyecto, el Comité se pregunte si se trata de diseño o implementación.

Observaciones específicas

Nueva Zelanda presenta las siguientes observaciones específicas y sugerencias para la consideración de CCFICS 19.

Principio 4 – párrafos 10-14 Se debería enmendar el orden de los párrafos. Consideramos que el párrafo 13 referente a la autoridad competente debería colocarse antes de los referidos a la industria y a los consumidores. Se debería cambiar el orden de las oraciones del párrafo 13. En ese caso, el orden de los párrafos pertinentes sería el siguiente:

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

10. Todos los participantes de un sistema nacional de control tienen responsabilidades específicas.

1113. Incumbe a las autoridades competentes la responsabilidad de asegurar el efectivo funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos y de establecer y mantener los requisitos legales actualizados, basados en la ciencia. Asimismo también tienen la responsabilidad de controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales.

1214. Incumbe a los operadores de la industria alimentaria la responsabilidad fundamental de gestionar la inocuidad de los alimentos y de cumplir los requisitos relativos a todos los aspectos de los alimentos bajo su control.

1312. También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control. Deberían, además, recibir información sobre la manera de lograrlo.

~~13. Incumbe a las autoridades competentes la responsabilidad de controlar y asegurar el cumplimiento de los requisitos legales. Asimismo, tienen la responsabilidad de establecer y mantener los requisitos legales actualizados, basados en la ciencia, para asegurar el buen funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos.~~

14. Las instituciones académicas y científicas también contribuyen a los sistemas nacionales de control de los alimentos ya que constituyen una fuente de conocimientos que respaldan el fundamento científico y en base al riesgo de dichos sistemas.

Fundamento: Esta relación de los párrafos provee una secuencia lógica indicando en primer lugar las funciones y responsabilidades de alto nivel y posteriormente las de un nivel más bajo. El nuevo orden de las oraciones del párrafo 13 proporciona una fluidez lógica - de lo general y fundamental a lo más específico.

Principio 10 párrafo 20 El título del principio debería ser “Reconocimiento de los sistemas de otros países”. Colocar ‘de otros países’ después de ‘los sistemas de control de los alimentos’, y ‘de sus propios sistemas’ antes de ‘capacidad’. Nota del traductor: no se aplica a la totalidad del texto en español. El texto enmendado diría:

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS DE OTROS PAÍSES ~~[EQUIVALENCIA]~~

20. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos **de otros países** tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes **de sus propios sistemas** y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos.

Fundamento: La enmienda propuesta al título se debe a que a menudo ‘equivalencia’ tiene un significado específico que implica un enfoque particular a cómo se mide o evalúa. Se sugiere añadir las palabras propuestas en aras de la claridad y exhaustividad.

Párrafo 22, segunda oración Sustituir ‘problemas comerciales’ con ‘problemas de implementación’. A saber:

Por ejemplo: cuando en un mismo país haya distintas autoridades con jurisdicción sobre etapas diferentes de la cadena alimentaria, se deberían evitar los requisitos incompatibles a fin de prevenir problemas legales o ~~comerciales~~ **de implementación** y obstáculos al comercio.

Fundamento: Los ‘problemas comerciales’ se aplican al ‘comercio’ mientras que los conflictos ocurren durante la implementación y debe por lo tanto mencionarse; además es diferente de lo ‘legal’.

Párrafo 23 lista de viñetas Enmendar la tercera viñeta para reflejar la terminología del Codex. Añadir una nueva viñeta para abordar una cuestión que actualmente está en el párrafo 26. El texto enmendado diría:

23. La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos. A saber:

- provee liderazgo y coordinación al sistema nacional de control de los alimentos;
- establece, implementa, verifica, gestiona y examina el sistema nacional de control de los alimentos;
- establece y hace cumplir los controles reglamentarios basados en la ciencia y el riesgo para fomentar resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;
- apoya y facilita **prácticas leales en** el comercio ~~equitativo~~ de los alimentos; y
- **establece y mantiene arreglos con otros países, por ej. programas de cooperación, acuerdos de equivalencia, etc.;**
- avanza/estimula el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos.

Fundamento: La viñeta enmendada refleja la terminología del Codex. La nueva viñeta refleja el párrafo 26, al que se propone suprimir. Esta función de la autoridad competente está mejor ubicada en esta lista de funciones.

Título de la subsección – DISEÑO DEL SISTEMA: Orientación general para aplicar los principios

– debería colocarse arriba del párrafo 24.

Fundamento: Esta ubicación es la más lógica para el comienzo de la subsección tomando en cuenta las otras enmiendas propuestas. Más aún, en el párrafo 24 marca el principio de la orientación general.

Párrafos 25, 26 y 27. Deberían suprimirse.

Fundamento: Los párrafos 25 y 27 reiteran el texto del Principio 10. El tema del texto del párrafo 26 ahora se encuentra en la viñeta adicional del párrafo 23.

Sección 4.1 Nueva Zelandia respalda la observación de Australia; sería mejor colocar esta sección en la parte principal de la sección. En este momento no tenemos ninguna sugerencia al respecto.

Párrafo 32 Última oración Sustituir ‘red de laboratorios con acceso a los servicios de laboratorio . Añadir documentación clara y transparente. A saber:

32. La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de una serie de componentes. A saber: Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, acceso a los servicios ~~red~~ de laboratorios, verificación de cumplimiento, vigilar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, documentación clara y transparente, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación.

Fundamento: No es necesario que un país tenga una ‘red’ de laboratorios, más bien deberían tener ‘acceso a los servicios de laboratorio’ en ese país o en otro. La documentación clara y transparente constituye un aspecto crítico y debería incluirse en esta lista fundamental.

Párrafo 33. Será necesario examinar el párrafo si se decide incorporar la sección 4.1 en la parte principal del documento.

Párrafo 34. Enmendar el párrafo de la siguiente manera:

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, medio y largo plazo. Los objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la sección 3 además de ayudar a implementarlos. ~~Los programas de control sirven para asegurar que los métodos de inspección guardan relación con los objetivos ya que los resultados de dichos programas pueden evaluarse a partir de los objetivos establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos (principio 9).~~ Se deberían diseñar programas ~~identificar objetivos~~ operativos más específicos para alcanzar ~~y armonizarlos con los~~ objetivos nacionales identificados a corto, medio y largo plazo. Las autoridades competentes deberían establecer programas de control basados en objetivos precisos y en un análisis adecuado de los riesgos.

Fundamento: Se sugieren las frases adicionales en aras de la claridad y para asegurar una fluidez lógica de lo general a lo particular. La oración suprimida sugiere que el programa de control es la única fuente de información que indica que se logran los objetivos.

Párrafo 35 El párrafo debería suprimirse.

Fundamento: El párrafo repite las mismas cuestiones contenidas en los párrafos anteriores y básicamente hace una paráfrasis de los principios a los cuales se refiere.

Subtítulo – Programas de control- Nueva Zelandia respalda la sugerencia de Australia de sustituir ‘inspección’ con ‘control’ en el subtítulo y en el texto. La oración subsiguiente debería enmendarse incluyendo ‘comercio’. Nueva Zelandia no respalda la sugerencia de Uruguay de suprimir ‘transporte/distribución’ con ‘comercio minorista’. Esta oración debería incluirse en el texto numerado de la siguiente manera:

38 (bis) El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos, de la producción a la manufactura y del transporte a la distribución y el comercio.

Fundamento: ‘Inspección’ es un término de un lenguaje en desuso y a menudo su significado se relaciona a un enfoque específico, a pesar de la definición de CCFICS. El transporte/distribución constituye una parte esencial de la cadena alimentaria y no debe excluirse. El término ‘comercio’ es más amplio y, por lo tanto, capta todos los aspectos, incluido el comercio minorista.

Párrafo 39 El párrafo debería enmendarse de la siguiente manera:

39. Cuando la autoridad o autoridades competentes diseñan un programa de control deberían asegurar que el diseño provee la capacidad de evaluar si se alcanzan ~~se abordan~~ los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos. El diseño debería ~~permitiendo~~ otorgar flexibilidad en la naturaleza y frecuencia de los programas de control a fin de garantizar medidas adecuadas de control que puedan modificarse de ser necesario. Una documentación pertinente también debería contemplarse en el diseño.

Fundamento: Las enmiendas propuestas sirven para mejorar la totalidad del texto con respecto al propósito del diseño. Además capta el contenido del párrafo 45 (respaldamos la observación de Australia de incorporar orientación acerca de verificación y evaluación a esta subsección).

Párrafo 41 Debería suprimirse.

Fundamento: Esta cuestión se encuentra ahora en la versión enmendada en el párrafo 39.

Párrafo 43 Suprimir las viñetas y sustituirlas con el texto siguiente:

43. El programa o programas de control (~~inspecciones, auditorías, visitas~~) deberían diseñarse para abarcar lo siguiente, ~~según corresponda~~:

- la gama de actividades o productos del sistema nacional de control de los alimentos
- los riesgos planteados por los productos o actividades
- los controles o intervenciones disponibles para abordar el riesgo
- mecanismos o procedimientos para verificar que los controles o intervenciones se implementan y son efectivos
- mecanismos o procedimientos para abordar o resolver toda consecuencia adversa.

Fundamento: El texto suprimido adolece de demasiados detalles. Las directrices deberían tener un carácter general. Este nivel de detalle se encuentra en otros documentos, no es necesario repetir o hacer paráfrasis de los mismos en las directrices del Codex.

Párrafo 43 (bis) el actual párrafo 46 debería trasladarse después del párrafo 43 y enmendarse en aras de la claridad y exhaustividad. A saber:

43 (bis) ~~46~~ Un sistema nacional de control de alimentos debería tener mecanismos a su disposición para ~~una~~ ~~una~~ ~~actualización,~~ actualizar, examinar y analizar la totalidad del sistema o partes de sus componentes o programas; dichos mecanismos pueden incluir auto evaluaciones en forma periódica, exámenes de evaluación de la calidad o evaluaciones de terceros ~~revisión y análisis de la información antes mencionada.~~ Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar también con mecanismos para adaptarse a los cambios en el riesgo del producto, el entorno de producción (incluida la tecnología o adelantos en el conocimiento científico, tomando nota de que dichos cambios también podrían requerir enmiendas a la legislación; modificaciones a los programas de control y/u otros aspectos del sistema nacional de control. ~~Y~~ Asimismo, el sistema debería diseñarse para permitir que la autoridad competente pueda responder e intervenir cuando y como sea necesario en el sistema nacional de control de los alimentos para garantizar la protección de la salud de los consumidores y las prácticas leales ~~de~~ en el comercio de alimentos.

Fundamento: Este orden mejora la fluidez de la orientación e incorpora la sugerencia de Australia

De incorporar la verificación y evaluación al texto principal. El texto añadido incorpora los conceptos de los actuales párrafos 47 y 105 relativos a la mejora continua.

Parados 45, 46, 47 Se debería suprimirlos.

Fundamento: Estas cuestiones se captan en párrafos anteriores.

Subtítulo– Cumplimiento y medidas de cumplimiento. Si se mantiene el subtítulo debería suprimirse el texto que lo acompaña.

Fundamento: La oración es superflua.

Párrafos 48, 49, 50 Se debería modificar el orden de los párrafos mientras que el texto debería referirse al cumplimiento y a las medidas de cumplimiento. El detalle y la duplicación deberían suprimirse, no obstante al enmendar y añadir texto a los párrafos 48 y 49 se podría suprimir el párrafo 50 porque ya no es necesario. A saber:

48 49. Los programas y medidas de cumplimiento Se deberían diseñarse para que:

~~establecer~~ ~~que sean~~

- sean proporcionales al grado del riesgo para la salud pública o posible fraude o engaño del consumidor;
- ~~persuasivas~~ fomenten la responsabilidad y el cumplimiento de todos los participantes;

- y efectivas y que prevean una serie completa de medidas respuestas que surgen de la disponibilidad de material de información o educativo, que incluyan la imposición de medidas correctivas (por ej. aumento en la intensidad o frecuencia de auditorías/inspecciones) y/o, sanciones legales (por ej. retiro de la licencia o registro, cierre o acción judicial) administrativas y penales.

49 48. Se deberían establecer programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas correctivas para remediar la situación en caso de que los participantes no cumplen sus obligaciones o un producto o proceso no cumplan los requisitos. ~~Al tomar medidas se debería tener 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.~~

Párrafo 50 y viñetas– suprimir todo.

Fundamento: La enmienda provee un orden más lógico a los párrafos y una mayor claridad con respecto al objetivo de los programas y medidas de cumplimiento. Provee además una mayor fluidez, comenzando con conceptos generales y suprimiendo las repeticiones.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC)

Toda la subsección (párrafos 52 al 61) contiene demasiados detalles sobre la implementación en lugar del diseño. Básicamente, debería redactarse nuevamente. El nuevo orden de los párrafos enmendados sería el siguiente:

Párrafo 51 – suprimir. *Fundamento: este párrafo aborda la implementación en lugar del diseño.*

Párrafo 52 – suprimir. *Fundamento: este no es el mejor lugar para incluir una sección sobre los recursos y además se hace un hincapié desproporcionado en los laboratorios y es excesivamente detallado.*

Nuevo párrafo 52 (bis) – el actual párrafo 55 debería colocarse como párrafo introductorio.

52 (bis) 55. Cuando se establece un sistema nacional de control de los alimentos se deberían considerar los temas siguientes para que haya una utilización efectiva y eficaz de los recursos y se garantice el cumplimiento del objetivo del sistema.

- Funciones y responsabilidades claramente definidas para todos los participantes del sistema nacional de control de los alimentos de manera de asegurar que el sistema se completa de forma coordinada y coherente.
- La utilización de proveedores autorizados y competentes y otros recursos disponibles.
- Controles previstos para asegurar un uso eficaz de los recursos disponibles.
- Empezar arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia

Fundamento: Un párrafo introductorio más lógico.

Párrafo 53 Las palabras adicionales relativas al ‘acceso’ y el respaldo de los laboratorios deberían ser ‘adecuadas a los productos y actividades del sistema nacional de control de los alimentos. A saber:

53. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir el acceso (ya sea en el país o mediante arreglos con otro país) a un adecuado ~~el~~ respaldo de los laboratorios de manera de asegurar la capacidad para proporcionar análisis de muestras de alimentos y, de corresponder, muestras ambientales y clínicas adecuadas a los productos y actividades del sistema nacional de control de los alimentos.

Fundamento: No es necesario que cada país tenga un sistema amplio y sofisticado de laboratorios. Lo que es importante es que la autoridad competente tenga acceso a servicios de laboratorio para su sistema nacional de control de los alimentos.

Párrafo 54 – suprimir. *Fundamento:* el párrafo tiene demasiados detalles y es innecesario ya que las cuestiones que plantea se encuentran en otros párrafos o en otros textos del Codex o en textos internacionales.

Párrafo 55 – trasladado antes del párrafo 53. *Fundamento:* es más lógico colocarlo como párrafo introductorio de esta subsección.

56. **Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar respaldado por** ~~Se deberían establecer~~ programas de capacitación de manera de asegurar que todos los **funcionarios designados (por ej. inspectores o verificadores)**, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional.

Fundamento: en aras de la fluidez y la exhaustividad. No es imprescindible detallar los diversos aspectos necesarios. Esta información está disponible en otros textos internacionales y no se debe hacer una paráfrasis aquí.

56 (bis) Se debería exhortar a la industria a que establezca o tenga acceso a programas de capacitación o educativos pertinentes a sus actividades y responsabilidades. Dichos programas podrían incluir educación formal/estudios académicos, cursos de capacitación en la industria a nivel de organización o capacitación del personal a nivel de a nivel de una industria en particular.

Fundamento: Incumbe a la industria la responsabilidad de asegurar la capacitación adecuada del personal. Al mismo tiempo, el sector académico también tiene un papel que desempeñar. En el texto actual no menciona este tema.

57. Suprimido. *Fundamento:* demasiado detallado e innecesario.

58. Suprimido. *Fundamento:* demasiado detallado e innecesario. Esta información está disponible en Codex y otros textos internacionales.

59. **La información sobre enfermedades de transmisión alimentaria o presuntos incidentes alimentarios puede proporcionar información esencial para el diseño y operación de un sistema nacional de control de los alimentos. Dicha información permite identificar los riesgos o las cuestiones que deben abordarse y saber, además, si los controles establecidos o medidas son efectivos.** Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos se debería incorporar **por lo tanto, acceso a información relativa a la** ~~un sistema para~~ **vigilancia, investigación y respuesta a las enfermedades de transmisión alimentaria** que permita la documentación, el análisis, la comunicación y el seguimiento de **y a los** supuestos incidentes relacionados con los alimentos.

59 (bis) Si la autoridad competente a cargo del sistema nacional de control de los alimentos no es responsable de todas o algunas de las actividades, debería contar con sistemas y mecanismos para asegurar un acceso adecuado y oportuno a la información pertinente para permitir el cumplimiento de sus responsabilidades.

Fundamento: Para exhaustividad y para proporcionar un contexto. El texto adicional al principio del párrafo 59 incluye los conceptos del párrafo 92 ya que se están más vinculados al diseño que a la implementación. También es importante aclarar que no es necesario que la autoridad competente responsable del sistema nacional de control de los alimentos sea también responsable de todos los aspectos de la vigilancia, investigación y respuesta. Por el contrario, lo importante es que la autoridad competente tenga un acceso adecuado y oportuno a información pertinente. Cada gobierno miembro decide la manera de establecer las agencias gubernamentales. La versión anterior del texto supone una estructura que no refleja necesariamente la situación en todos los países.

Párrafo 60 y todas las viñetas – suprimir. *Fundamento:* demasiado detallado e innecesario.

Párrafo 61 – trasladar a la sección de Implementación. Incluir referencia a CAC/GL 19/1995 en Comunicación. *Fundamento:* este párrafo no está en la sección indicada y debería colocarse en otra parte.

4.2.2 Comunicación Esta subsección debería redactarse nuevamente. Se deberían incluir los actuales párrafos 61 y 101. El actual párrafo 63 debería trasladarse a la sección Implementación. Los subtítulos son innecesarios ya que el tema se encuentra en el título de la subsección. A saber:

4.2.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL)

62. El sistema nacional de control de los alimentos debería fomentar la transparencia, la comunicación de los requisitos, y los procedimientos de implementación y verificación que forman parte de un sistema nacional de control de los alimentos. Se deberían considerar estrategias de comunicación con todas las partes interesadas (sector privado, productores, elaboradores y consumidores).

Participación de las partes interesadas y comunicación

63. Suprimir. *Fundamento: trasladar a Implementación.*

64. Es importante ~~que~~ diseñar los procedimientos de toma de decisiones para que sean transparentes y permitiendo ~~que~~ la contribución de todas las partes interesadas en la cadena alimentaria de manera eficaz, de corresponder.

Fundamento: a fin de aclarar que esta orientación está vinculada al diseño.

64(bis) ~~101.~~ La autoridad competente debería, en el contexto del procedimiento reglamentario, fomentar la participación de las partes interesadas, la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y reglamentos y en los casos en que la autoridad efectúa modificaciones de envergadura a las prácticas operativas que puedan afectar a las partes interesadas.

Fundamento: este párrafo está relacionado al diseño y no a la implementación.

65. La comunicación del riesgo al público y a la industria alimentaria en situaciones de emergencia constituye un componente importante del sistema nacional de control de los alimentos. El sistema nacional de control de los alimentos debería incluir métodos efectivos y prácticos de comunicación para asegurar que ~~La información proporcionada al~~ se informa al consumidor con respecto a brotes de enfermedades, incidentes de contaminación alimentaria o retiro de alimentos ~~generado por un sistema de alerta,~~ de manera ~~debería ser siempre~~ puntual, exacta y exhaustiva, ~~utilizando métodos efectivos y prácticos de comunicación.~~ La comunicación debería ser recíproca para asegurar que las autoridades están al tanto de las inquietudes y percepciones del consumidor y las toman en cuenta, de corresponder.

Fundamento: para aclarar que la orientación se refiere al diseño del sistema.

Educación

66. Se debería considerar establecer programas de animación social para la industria y la comunidad a fin de proporcionar actividades de extensión y educación e intercambio de información entre los reguladores, la industria, los consumidores y el sector académico.

Comunicación internacional

67. La autoridad competente debería contar con mecanismos ~~destinados a~~ de comunicación ~~actuar~~ ~~recíprocamente~~ con la comunidad internacional con respecto a las normas internacionales de inocuidad de los alimentos y buenas prácticas de inocuidad alimentaria como así también mecanismos para tomar medidas en casos de problemas de inocuidad de los alimentos que planteen inquietudes a nivel internacional. (Referencia a CAC/GL 19/1995 en una nota al pie)

Fundamento: con fines de exhaustividad.

SECCIÓN 4.3 ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA

Nueva Zelanda sugiere redactar nuevamente toda la sección. Hay demasiados detalles que parecieran inadecuados y que posiblemente ya se abordan en otros textos del Codex o en orientaciones elaboradas por la FAO. Sugerimos acortar significativamente esta sección.

Párrafo 70 El párrafo debería revisarse dependiendo de la decisión con respecto a 4.1.

New Párrafo – Los párrafos 106 y 107 deberían estar en la sección introductoria.

106. Las recomendaciones referentes a la mejora continua pueden elaborarse a partir de una amplia gama de información disponible, incluidos (pero sin restringirse a) los datos de los programas de control, no conformidad, incidentes de inocuidad alimentaria, investigación científica, historial de conformidad, auto

evaluaciones y evaluaciones externas, cambios relativos al riesgo planteado por el producto o el entorno de producción.

107. Al considerar e incorporar las recomendaciones al diseño e implementación del programa, la autoridad o autoridades competentes deberían considerar los costos beneficio, la eficacia y la eficiencia.

Párrafo 72 se debería acortar este párrafo y utilizar un lenguaje más general. A saber:

72. Se debería proporcionar orientación e instrucciones para interpretar los requisitos legislativos relativos a los operadores de la industria alimentaria a todo el personal de control y los operadores de la industria cuando se requiera, de manera de garantizar una aplicación uniforme de la legislación. ~~Por ejemplo: no siempre son obvios los requisitos legislativos referentes a la autorización de los establecimientos de producción de alimentos, aunque sea una actividad típica y, por lo tanto, requiere una orientación de tipo práctico para que la aplicación de la legislación sea eficaz y uniforme.~~

Fundamento: la orientación e instrucción provista es innecesaria. Incumbe a la industria la responsabilidad principal de asegurar cumplimiento y un enfoque de ‘orden y control’ no debería ser la primera opción para lograrlo. Además resulta confuso incluir ‘orientación’ en Legislación.

Párrafo 73 suprimir o redactar nuevamente todo el párrafo. De mantener en párrafo sería necesario hacer referencia a una interpretación coherente en circunstancias similares.

Fundamento: el párrafo resulta confuso en caso de que hubiera una amplia gama de variables y la aplicación uniforme no fuera posible.

Verificación y evaluación, párrafos 78 al 81. Nueva Zelandia sugiere combinar ambos párrafos e incluir el texto en Mejora continua (actual párrafo 74). Los párrafos enmendados dirían:

Mejora continua

73(bis) 78. La eficacia y pertinencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema, como así también en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Dichas evaluaciones deberían centrarse en las etapas más pertinentes de la cadena alimentaria, en base a análisis de riesgos efectuados de acuerdo a metodologías aceptadas internacionalmente. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse.

74. Un sistema nacional de control de los alimentos debe ser objeto de mejora continua, por ejemplo, en respuesta a modificaciones efectuadas al diseño del sistema, los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema.

74(bis) 81. La autoridad competente debería evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial.

Párrafos 79 y 80 – Suprimir. **Fundamento.** Se aborda de manera general en el nuevo párrafo en Mejora continua.

Párrafos 84 y 85 – Suprimir. **Fundamento:** los párrafos tienen demasiados detalles y repiten o hacen paráfrasis de información y orientación provista en otros textos internacionales, particularmente los de la FAO.

4.3.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

Párrafos 87 a 92. Todos estos párrafos, **excepto** el 88 deberían suprimirse. **Fundamento:** los párrafos tienen demasiados detalles y repiten o hacen paráfrasis de información y orientación provistas en otros textos internacionales, particularmente los del la FAO. El párrafo 92 se relaciona más al diseño que a la implementación y los conceptos ya se captan en la enmienda del párrafo 59.

Párrafos 93 y 94 Estos párrafos deberían combinarse para evitar la duplicación y eliminar tanto detalle. A saber:

93. La eficaz implementación de un sistema nacional de control de los alimentos requiere que la autoridad o autoridades competentes o sus delegados tengan acceso a recursos humanos, económicos y otros recursos necesarios de respaldo adecuados, ~~o sea recursos humanos y económicos y otro tipo de respaldo (por ej. acceso a inspectores, capacidad analítica, vehículos y otros equipos).~~ 94. Las autoridad o autoridades competentes deberían estar suficientemente dotadas de personal cualificado, o bien tener acceso al mismo, según corresponda, a lo largo de todo el sistema nacional de control de los alimentos. ~~en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho. El personal debería tener acceso a instalaciones, equipos y otros recursos adecuados para la operación del sistema nacional de control de los alimentos.~~

Fundamento: no es necesario proporcionar tantos detalles ya que los mismos están adecuadamente provistos en otros documentos.

Párrafo 99 Suprimir.

Fundamento: el párrafo es excesivamente detallado. Además, es posible que no sea responsabilidad de la autoridad competente a cargo del sistema nacional de control de los alimentos. La orientación del Codex no debe suponer que todos los gobiernos estructuran las responsabilidades de sus agencias gubernamentales de esa manera.

4.3.2 COMUNICACIÓN

La orientación provista en los párrafos 61 y 63 tiene más relevancia en esta sección; debería colocarse y combinarse con el texto actual. A saber:

100. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad y calidad de los 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 la elaboración, la implementación y el cumplimiento de los requisitos.

Fundamento: texto adicional proveniente del párrafo 63.

101. Se trasladó a la sección Diseño como nuevo párrafo 64(bis).

102. Una función ~~continua~~ en curso de un sistema nacional de control de los alimentos es la comunicación entre las autoridades de inocuidad, de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria.

102(bis) ~~64.~~ 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), y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN).

Fundamento: la referencia a estos textos del Codex y a los de organismos internacionales se vincula más estrechamente a la implementación que al diseño.

4.4 MEJORA CONTINUA

Nueva Zelanda considera que la sección Mejora continua es innecesaria ya que estos puntos podrían incluirse en la parte principal del documento. Se han hecho varias sugerencias con respecto a la colocación de estos párrafos. El párrafo 105 está relacionado a la sección de diseño y 106 y 107 deberían estar en la parte introductoria de la sección Implementación.

Los párrafos restantes deberían suprimirse. Los temas de los párrafos 108 y 109 básicamente se abordan en otras partes del documento, mientras que el párrafo 110 contiene detalles innecesarios.

NORUEGA**Observaciones generales**

Reconocemos el gran adelanto en la elaboración del presente documento y agradecemos a Australia por todo el trabajo realizado con respecto a las observaciones recibidas. En nuestra opinión, la Sección 4 no provee un buen marco comprensible debido a que todavía adolece de mucha desorganización. En Natal se sugirió repetir los distintos elementos en las subsecciones, no obstante, el documento no resulta fácil de leer.

Proponemos que la información de la sección 4 se separe de acuerdo a subtítulos que reflejen los principios de la sección 3, tal como se ha hecho previamente en otros documentos de CCFICS. Ello daría al lector la oportunidad de vincular la información acerca del diseño y operación de la sección 4 con los principios generales de la sección 3. De esa forma se podría identificar cualquier laguna que hubiera en la lista de principios.

Al examinar las secciones 3 y 4 encontramos que se necesita un principio referente a la importancia de una estructura legislativa que permita el establecimiento de un sistema de control de los alimentos. Por consiguiente, sugerimos incluir un principio general sobre esta cuestión: **Es necesario que el gobierno de cada país tenga un marco legislativo fundamental que permita el establecimiento de leyes alimentarias y autoridades nacionales para que puedan elaborar, establecer, implementar y asegurar el cumplimiento de un sistema nacional de control de los alimentos.**

Fundamento: Un marco legislativo es fundamental para el establecimiento de un sistema nacional de control de los alimentos, por consiguiente, este párrafo debería incluirse como principio general.

Observaciones específicas**Sección 1 Introducción**

Párrafo 1 Primer oración: El presente documento tiene como objeto...

Añadir **implementar** entre elaborar y aplicar.

El presente documento tiene como objeto asistir a los gobiernos y sus autoridades competentes a elaborar, **implementar**, aplicar y mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. En él se destacan los principios y elementos de importancia que deben tomarse en consideración.

Fundamento: Después de la elaboración del sistema, la implementación es crucial para el futuro funcionamiento del sistema y, por lo tanto, debería mencionarse en la introducción. Esta cuestión prosigue en el párrafo 32, con el cual guarda relación y en el que se aborda el tema de una implementación eficaz.

Sección 3 Principios de un sistema nacional de control de los alimentos**Principio 2 Modo de abordar toda la cadena alimentaria**

Añadir una nota al pie y sustituir 'consumo' con 'distribución':

Un sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria - de la producción (**nota al pie**) **a la distribución** ~~al consumo~~ - es decir, los piensos, la producción primaria y la cosecha...

La nota al pie debería decir: **La producción podría interpretarse en forma amplia, abarcando los animales destinados al consumo, fertilizantes, plaguicidas, medicamentos veterinarios y cualquier otro elemento de origen animal o vegetal, etc.**

Fundamento: Añadir una nota al pie a fines de coherencia y de acuerdo al párrafo 12, nota al pie 8 de CAC/GL 60-2006. Asimismo, este enfoque amplio refleja la realidad actual de muchos sistemas nacionales de control de los alimentos y establece un amplio marco para la inocuidad de los alimentos. Más aún, como último punto y para aclarar la responsabilidad del sistema, en CAC/GL 60-2006 se utiliza el término distribución, lo cual podría esclarecerse con una nota al pie. El término consumo tiene demasiado alcance. Entendemos que las normas del Codex constituyen un instrumento fundamental para garantizar alimentos inocuos y aptos a los consumidores. Sin embargo, la manera en que los consumidores manipulan los alimentos en su vida privada no está incluida en las normas del Codex.

Añadir un nuevo principio, **Principio 11**, mencionado anteriormente. **Es necesario que el gobierno de cada país tenga un marco legislativo fundamental que permita el establecimiento de leyes alimentarias y autoridades nacionales para que puedan elaborar, establecer, implementar y asegurar el cumplimiento de un sistema nacional de control de los alimentos.**

Principio 4 Funciones y responsabilidades

Colocar el párrafo 12 después del párrafo 14. Quisiéramos destacar una vez más que el consumidor no tiene ninguna función que cumplir en un sistema nacional de control de los alimentos porque son responsables de la inocuidad de los alimentos pero fuera del sistema. Al mismo tiempo, las normas del Codex constituyen un instrumento fundamental para garantizar alimentos inocuos y aptos a los consumidores. Sin embargo, la manera en que los consumidores manipulan los alimentos en su vida privada no está incluida en las normas del Codex.

SUDÁFRICA

SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN

1. El presente documento tiene como objeto asistir a los gobiernos y sus autoridades competentes a elaborar, aplicar y mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

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

5. Un sistema nacional de control de los alimentos tiene como objetivo proteger la salud de los consumidores y garantizar las prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Nota del traductor: no se aplica a la versión en español.

PRINCIPIO 2 MODO DE ABORDAR TODA LA CADENA ALIMENTARIA

8. Un sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria - de la producción al consumo—~~es decir, los piensos, la producción primaria y la cosecha, la elaboración, el almacenamiento, la distribución, el transporte, la venta, la importación y la exportación.~~

Fundamento: Los ejemplos referentes a los piensos como uno de los vínculos críticos en la cadena alimentaria se prestan a confusión, dado que los piensos constituyen uno de los elementos de la producción primaria. Sudáfrica propone enmendar el principio y suprimir los ejemplos de los elementos en toda la cadena alimentaria.

PRINCIPIO 8: MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Fundamento: Se debería examinar el título del Principio 8 para destacar lo que se aborda en el principio en sí: “inocuidad ..y de responder”e incluso “intervención”. Básicamente, un sistema nacional de control de los alimentos solo puede responder o intervenir en los casos en que se resuelve un incidente en materia de inocuidad alimentaria que ya ha ocurrido.

PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE LOS SISTEMAS [EQUIVALENCIA]

20. Las autoridades competentes deberían reconocer que los **elementos de un** sistemas nacionales de control de los alimentos tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos

Fundamento: Es posible que sea difícil determinar la equivalencia de un sistema nacional de control de los alimentos de un país cuando se lo compara con una situación en la cual los elementos de un sistema nacional de control de los alimentos se reconocen en forma individual con fines de equivalencia dentro de un sistema nacional de control de los alimentos. La referencia acerca de la determinación de equivalencia debería guardar relación con CAC/GL 34-1999 y CAC/GL 53-2003.

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

21. El sistema nacional de control de los alimentos estará basado en la infraestructura a nivel gubernamental, ~~o~~ constitucional o institucional del país y sus instituciones ...

22. Es esencial definir las funciones y responsabilidades de los principales participantes de un sistema nacional de control de los alimentos a fin de garantizar el cumplimiento eficaz y eficiente de los objetivos y minimizar la duplicación y las lagunas. Por ejemplo: cuando en un mismo país haya distintas autoridades con jurisdicción sobre etapas diferentes de la cadena alimentaria, se deberían evitar los requisitos incompatibles a fin de prevenir problemas legales o comerciales y obstáculos al comercio. ~~Asimismo, aunque hubiera leyes provinciales o estatales,~~ La autoridad competente a nivel nacional debería tener la capacidad de asegurar una aplicación uniforme **de las leyes**. [Nueva Zelanda]

23. ~~La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos. A saber:~~

- ~~• provee liderazgo y coordinación al sistema nacional de control de los alimentos;~~
- ~~• establece, implementa, verifica, gestiona y examina el sistema nacional de control de los alimentos;~~
- ~~• establece y hace cumplir los controles reglamentarios basados en la ciencia y el riesgo para fomentar resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;~~
- ~~• apoya y facilita el comercio equitativo de los alimentos; y~~
- ~~• avanza/estimula el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos. [Nueva Zelanda]~~

Fundamento: La propuesta actual es instructiva y no toma en consideración las diferencias entre los países cuando hay más de una autoridad competente.

24. El diseño y la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos debería regirse por un proceso lógico y transparente. Ello debería incluir la aplicación coherente de un fundamento sistemático para la 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. Dicho fundamento de gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos debería estar basado en **las** normas y directrices **del Codex**, ~~acordadas a nivel internacional y debería incorporar las siguientes etapas:~~

- ~~• actividades preliminares de riesgo, incluida la identificación y caracterización del riesgo, y jerarquizar o dar grado de prioridad al riesgo a fin de considerar la gestión del riesgo;~~
- ~~• identificación, análisis y selección de opciones posibles de gestión de riesgos;~~
- ~~• implementación de la opción u opciones seleccionadas de gestión del riesgo; y~~
- ~~• verificación del resultado o eficacia de la opción u opciones utilizadas y revisión u examen, según corresponda. [Nueva Zelanda]~~

Fundamento: Las normas y directrices pertinentes del Codex, acordadas internacionalmente, son las únicas que pueden utilizarse con confianza. Por lo tanto sería ideal aceptar que las etapas mencionadas anteriormente se encuentran en las normas y directrices del Codex y suprimirlas del texto.

25. Aunque pueda haber diferencias en el diseño y la operación del sistema nacional de control de los alimentos de país a país, es posible llegar a los mismos resultados. Los países pueden utilizar o aplicar CAC/GL 34-1999 y CAC/GL 53-2003 para determinar las medidas sanitarias de un sistema nacional de control de los alimentos a efectos de la equivalencia.

~~25. Dos sistemas nacionales de control de los alimentos pueden lograr los mismos resultados aunque no sean iguales y hayan sido diseñados de maneras diferentes. [UE]~~

~~26. Las autoridades competentes nacionales deberían considerar establecer arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia, a fin de utilizar eficazmente sus propios recursos. [UE]~~

~~27. Por lo tanto, cada país puede tener sistemas diferentes de control de los alimentos, diseñados, implementados y sujetos a mejora continua y aplicando los principios mencionados anteriormente para lograr el objetivo.~~

Fundamento: Los párrafos 25, 26 y 27 reflejan muy bien los conceptos de CAC/GL 34-1999 y CAC/GL 53-2003 y por lo tanto, del proyecto de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos.

URUGUAY

Uruguay agradece el trabajo realizado por Australia quien presidió el grupo presencial y a los demás integrantes del mismo la elaboración del presente Anteproyecto.

Observaciones Generales

En el referido Anteproyecto se observa que en la Sección 4 se reiteran los mismos conceptos en diferentes párrafos, por lo cual se sugiere un mejor ordenamiento de los mismos.

Uruguay señala que el Anteproyecto debería recoger los principios y objetivos referidos a los Sistemas Nacionales de control de los alimentos, sin indicar las estrategias a seguir para implementarlos.

Uruguay propone seguir los lineamientos del Documento 76 de la FAO “Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos”.

Se sugiere uniformizar el criterio al nombrar a las autoridades competentes dado que en unos párrafos figura en plural y en otros en singular. Uruguay propone utilizarlo en plural.

Tomando en cuenta lo actuado en la Reunión 18 del Comité Codex sobre Inspección y Certificación de Exportaciones e Importaciones de Alimentos, Uruguay sugiere actualizar y adaptar los términos técnicos utilizados en inglés al ser traducidos al español.

Observaciones Específicas

PRINCIPIO 5 COHERENCIA E IMPARCIALIDAD

15. Todos los aspectos del 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 ~~deben~~ **deberían** desempeñar sus obligaciones libre de toda interferencia impropia o excesiva o conflicto de ~~interés~~ **intereses**.

Fundamento: En el primer caso, al ser una Directriz corresponde conjugar el verbo en condicional y en el segundo caso, es una sugerencia de sintaxis.

PRINCIPIO 9 PROCEDIMIENTOS DE AUTO-EVALUACIÓN Y EXAMEN PARA GARANTIZAR QUE MANTIENE SU ADECUACIÓN AL PROPÓSITO

20. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos tienen la capacidad de lograr los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes ~~y ello debe contemplarse en el sistema nacional de control de los alimentos~~.

Fundamento: el agregado no aporta al concepto.

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

23. La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos. A saber:

- provee liderazgo y coordinación al sistema nacional de control de los alimentos **en el ámbito de su competencia**;
- establece, implementa, verifica, gestiona y examina el sistema nacional de control de los alimentos;
- establece y hace cumplir los controles reglamentarios basados en la ciencia y el riesgo para fomentar resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;
- apoya y facilita el comercio equitativo de los ~~alimento~~ **alimentos**; y

- avanza/estimula el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos. [Nueva Zelanda]

Fundamento: Al poder existir más de una autoridad competente, el liderazgo se aplica al ámbito de cada una.

24. El diseño y la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos debería regirse por un proceso lógico y transparente **de análisis del Riesgo basado en normas y directrices acordadas a nivel internacional**. ~~Ello debería incluir la aplicación coherente de un fundamento sistemático para la 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. Dicho fundamento de gestión de riesgos en materia de inocuidad de los alimentos debería estar basado en normas y directrices acordadas a nivel internacional y debería incorporar las siguientes etapas:~~

- ~~actividades preliminares de riesgo, incluida la identificación y caracterización del riesgo, y~~
- ~~jerarquizar o dar grado de prioridad al riesgo a fin de considerar la gestión del riesgo; y~~
- ~~identificación, análisis y selección de opciones posibles de gestión de riesgos;~~
- ~~implementación de la opción u opciones seleccionadas de gestión del riesgo; y~~
- ~~verificación del resultado o eficacia de la opción u opciones utilizadas y revisión u examen, según~~
- ~~corresponda. [Nueva Zelanda]~~

Fundamento: El análisis de riesgo incluye la evaluación, la gestión y el control del riesgo que se mencionan en el párrafo.

25. Dos sistemas nacionales de control de los alimentos pueden ~~lograr los mismos resultados~~ **alcanzar los mismos objetivos** aunque no sean iguales y hayan sido diseñados de maneras diferentes. [UE]

Fundamento: la redacción propuesta es coherente al Principio de Equivalencia.

SECCIÓN 4.1 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA

29. ~~Concienciación situacional~~ **Conocimiento de situación** significa que un sistema nacional de control de los alimentos comprende información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes. [Nueva Zelanda]. Esta información debería incluir, aunque no restringirse, a lo siguiente:

- Datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;
- Conocimiento de los operadores de las distintas etapas de la cadena alimentaria;
- Uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados;
- Estructura de la producción y las cadenas de abastecimiento;
- Tecnologías, procedimientos y prácticas de producción;
- ~~Mediante~~ **Datos que surgen de** la rastreabilidad/rastreo a lo largo de la cadena;
- ~~Práctica~~ **Prácticas** de los consumidores con respecto a la selección, almacenamiento y manipulación de los productos;
- Peligros en materia de inocuidad de los alimentos relacionados a diferentes productos; y
- Datos epidemiológicos sobre enfermedades de transmisión alimentaria.

Fundamento: La traducción del concepto se ajusta más a “conocimiento de situación”. En el segundo y tercer caso, el cambio se realizó por sintaxis.

30. ~~Pro actividad~~ significa que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. ~~Las tendencias y modificaciones a los métodos de producción/elaboración deberían ser objeto de~~

control para permitir la detección temprana de riesgos emergentes. Un sistema de control proactivo debería comprender como parte integral sistemas de prevención/alerta rápida, rastreabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para posibles incidentes en materia de inocuidad alimentaria. [UE/EEUU retener el texto/Brasil, Australia, suprimirlo]

Fundamento: Uruguay comparte la propuesta de Brasil y Australia de suprimir el párrafo porque los conceptos ya fueron planteados en los párrafos 16 y 24.

31. Capacidad para aprender [mejora continua] significa que un sistema nacional de control de los alimentos cuenta con mecanismos para actualizar, examinar y analizar continuamente la información mencionada anteriormente. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar además con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción/elaboración, y responder e intervenir, cómo y cuando sea necesario, en la etapa adecuada de la cadena alimentaria. [NZ retener con enmiendas; UE/EEUU retener el texto; Australia suprimir]

Fundamento: El concepto se encuentra contemplado en el Principio 9, párrafo 19.

SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA

La propuesta de la UE incluye 4 párrafos sobre una orientación general para aplicar los principios

Orientación general para aplicar los principios

32. El diseño de un efectivo sistema nacional de control de los alimentos exige in ciclo continuo de planeamiento control revisión, necesario para garantizar que el sistema sigue suministrando lo esperado (principio 9 del presente documento). La implementación efectiva de los principios de la sección 3 exige que los mecanismos se incorporen al diseño del sistema (y no un agregado a último momento) de acuerdo a los principios. La efectiva implementación de los diez principios depende del efecto conjunto de una serie de componentes. A saber: Fundamento legislativo, distribución de recursos, competencia y capacitación del personal, red de laboratorios, verificación de cumplimiento, vigilar el cumplimiento, vigilancia, investigación, respuesta, compromiso de las partes interesadas, comunicación internacional y armonización, verificación y evaluación. [UE]

33. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos juega un papel importantísimo ya que proporciona al sistema las características bosquejadas en la sección 4.1. El procesamiento y análisis de datos recabados mediante controles oficiales es esencial para la concienciación situacional (29). La recopilación de datos y la capacidad analítica del sistema nacional de control de los alimentos determina el grado de pro actividad que demostrará el sistema (principio 8). La capacidad de aprender depende de la eficacia y prontitud del resultado de las evaluaciones y exámenes a utilizarse en los procedimientos de diseño o de diseño ulterior. [UE]

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. Los objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la sección 3 además de ayudar a implementarlos. Los programas de control sirven para asegurar que los métodos de inspección guardan relación con los objetivos ya que los resultados de dichos programas pueden evaluarse a partir de los objetivos establecidos para el sistema nacional de control de los alimentos (principio 9). Se deberían identificar objetivos operativos más específicos y armonizarlos con los objetivos nacionales. Las autoridades competentes deberían establecer programas de control basados en objetivos precisos y en un análisis adecuado de los riesgos. [UE]

35. La toma de decisiones debería incluir una exhaustiva evaluación científica (principio 6), amplia participación de las partes interesadas (principio 3), transparencia en el procedimiento (principio 3), tratamiento coherente de riesgos similares en situaciones diferentes (principio 5), examen de las diversas opciones para la gestión de riesgos y toma de decisiones documentada (principios 3 y 5). [UE]

36. Un diseño adecuado del sistema debería considerar una serie de factores incluido pero no limitado al riesgo planteado por el producto, información científica actualizada, controles basados en la industria, recursos disponibles, evaluación, resultados del examen del sistema y eficacia en función de los costos. Además debería proporcionar flexibilidad a la aplicación de las medidas de control para reflejar la variación entre estos factores. [Australia]

Fundamento: Uruguay propone eliminar los párrafos 32 al 36 debido a que indica estrategias a seguir lo cual se considera competencia de cada país.

Legislación

38. La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena ~~alimenticia~~ **alimentaria**, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor autorizado (en caso de utilizarse), y la industria. La legislación debería 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. Debería además ~~proporcionar la autoridad o el fundamento~~ **proveer la autoridad y las bases** para la formulación de normas y el establecimiento de controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir, producción, manufactura, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

Fundamento: El cambio propuesto responde a dos causas, la primera es porque la redacción dada responde mejor a lo expresado en inglés y la segunda es “y” en vez de “o” debido a que se deben poseer ambas facultades para la formulación de normas y el establecimiento de controles.

Programas de control ~~Inspección~~ ~~Inspección~~ [Australia]. El programa o programas de control deberían proporcionar un monitoreo continuo del sistema de control de los alimentos, de la producción ~~a la~~ ~~manufactura~~ ~~y~~ ~~transporte/distribución~~ **al comercio minorista**. [Uruguay propone suprimir transporte/distribución y sustituirlo con comercio minorista]

Fundamento: Uruguay propone que el concepto cubra la totalidad de la cadena.

41. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados de manera de asegurar que hay procedimientos administrativos para documentar los programas de control y ~~sus resultados~~ la información recabada. [Australia]

Fundamento: Uruguay considera que se documenta toda la información vinculada y no sólo los resultados. De esta forma se guarda coherencia con el párrafo 29.

42. Al establecer los programas de control se deberían considerar otros factores-, ~~A saber~~ **tales como:**

- El riesgo para la salud humana planteado por el producto o el envase;
- La susceptibilidad del grupo objetivo de consumidores;
- El alcance y la naturaleza de cualquier otra elaboración ulterior del producto;
- La eficacia y la fiabilidad de sus propios controles;
- **El H**istorial de conformidad de la industria; y
- **La P**osibilidad de fraude o engaño de los consumidores y otros factores que puedan impedir las prácticas leales de comercio.

Fundamento: Uruguay considera que no se trata de un listado completo sino de algunos puntos a modo de ejemplo.

44. Cuando la industria ~~alimenticia~~ **alimentaria** usa sistemas de garantía de la calidad, se deberían tomar en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos siempre que estén relacionados con la protección de la salud de los consumidores y garanticen prácticas leales en el comercio de los alimentos. La autoridad competente debería fomentar el uso del Análisis de ~~Riesgos~~ **Peligros** y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) por parte de la industria. [Australia]

Fundamento: El sistema HACCP se refiere a los peligros y no a los riesgos.

~~46 Un sistema nacional de control de alimentos debería tener mecanismos a disposición para una constante actualización, revisión y análisis de la información antes mencionada. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar también con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción y responder e intervenir cuando y como sea necesario en el sistema nacional de control de los alimentos para~~

garantizar la protección de la salud de los consumidores y las prácticas leales de comercio. [Japón] [Incluye la propuesta de EE.UU.]

47. ~~La autoridad o autoridades competentes que implementan un sistema nacional de control de los alimentos deberían elaborar planes para emprender auto evaluaciones y exámenes de garantía de la calidad en forma periódica, diseñados para identificar los puntos fuertes y débiles de sus programas, o bien hacer evaluar su eficacia por terceros. [Japón] [Incluye la propuesta de EE.UU.]~~

Fundamento: Los párrafos precedentes hacen referencia a las estrategias a seguir lo cual es competencia de los países.

48. Se deberían establecer programas ~~de cumplimiento~~ y medidas de cumplimiento para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas para remediar la situación en caso de que un producto o proceso no cumpla los requisitos. Al tomar medidas se debería tener en cuenta si es que se trata de **una** no conformidad reincidente del mismo producto o **de un** procedimiento, a fin de asegurar que toda medida es **sea** proporcional al grado de riesgo para la salud pública, ~~de posible fraude~~ **fraude potencial** o engaño del consumidor. [Australia/también incluye algunos puntos presentados por la UE]

Fundamento: Uruguay sugiere realizar los cambios propuestos para mejorar la traducción y la sintaxis.

50. Los programas de cumplimiento y las medidas de cumplimiento podrían incluir la aplicación de las siguientes medidas específicas con respecto a la futura producción: [Australia]

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

Fundamento: sugerencia en la traducción.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

51. ~~Las autoridades competentes y sus proveedores autorizados deberían~~ **El sistema nacional de control de los alimentos debería** contar con recursos adecuados, incluido el personal, fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras ~~para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea~~ **ser** eficaz y ~~cumpla~~ **cumplir con** el objetivo. [Australia, incluye sugerencias de México]

Fundamento: sugerencia de redacción y sintaxis.

52. ~~Los laboratorios de control de alimentos y piensos constituyen una parte esencial del sistema nacional de control de los alimentos. Tienen gran importancia los análisis de las muestras de alimentos para detectar contaminación de tipo físico, químico y microbiológico para verificar la inocuidad y la calidad de los alimentos (incluidas las características de composición, el valor nutritivo, adulteraciones, presencia de contaminantes, etc.) y para permitir que se tomen medidas apropiadas para proteger la salud del consumidor, cuando sea necesario. [UE]~~

53. ~~El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir un respaldo para los laboratorios de manera de asegurar la capacidad para proporcionar análisis de muestras de alimentos y, de corresponder, muestras ambientales y clínicas. [Australia]~~

54. ~~Se debería determinar la cantidad y ubicación de los laboratorios, incluidos los laboratorios particulares, en función de los objetivos del sistema y el volumen de trabajo. Cuando se requiera más de un laboratorio, se debería considerar la distribución del trabajo analítico a fin de lograr la cobertura más efectiva de los análisis a efectuarse y además tener un laboratorio central de referencia equipado para realizar análisis sofisticados y de referencia. Si el establecimiento de laboratorios nacionales no es una opción factible, se podrían considerar los laboratorios en otros países, ya sean oficiales o particulares. En dichos casos se deberían aplicar los mismos criterios de calidad y medidas de control y auditoría que para los laboratorios nacionales. [UE/Japón]~~

~~Recursos~~ Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.

55. ~~Cuando se establece un sistema nacional de control de los alimentos se deberían considerar los temas siguientes para que haya una utilización efectiva y eficaz de los recursos y se garantice el cumplimiento del objetivo del sistema. [Australia]~~

- ~~• Funciones y responsabilidades claramente definidas para todos los participantes del sistema nacional de control de los alimentos de manera de asegurar que el sistema se completa de forma coordinada y coherente.~~
- ~~• La utilización de proveedores autorizados y competentes y otros recursos disponibles.~~
- ~~• Controles previstos para asegurar un uso eficaz de los recursos disponibles.~~
- ~~• Empezar arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia [Australia].~~

Fundamento: Uruguay sugiere eliminar los siguientes párrafos porque duplican conceptos y fijan estrategias a seguir.

Capacitación

57. ~~La autoridad competente debería establecer un programa de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional.~~

~~El programa debería incluir cursos como así también inspecciones conjuntas y/o capacitación de campo, de corresponder, y proporcionar credenciales a nivel básico y superior. [Japón]~~

58. ~~Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación coherente de los requisitos y una aplicación uniforme del sistema nacional de control de los alimentos.~~

- ~~• Los procedimientos operativos, tales como los métodos de inspección y control, muestreo y pruebas;~~
- ~~• Las funciones y las calificaciones para el trabajo, según corresponda;~~
- ~~• La legislación y los requisitos pertinentes;~~
- ~~• Los arreglos de coordinación con funcionarios clave en ministerios pertinentes y organismos del sector privado;~~
- ~~• La información pertinente acerca de la contaminación y el control de los alimentos;~~
- ~~• Los procedimientos para retirar alimentos del mercado y realizar investigaciones; y~~
- ~~• La información pertinente acerca de la capacitación del personal. [Japón]~~

Fundamento: Uruguay sugiere eliminar los siguientes párrafos porque duplican conceptos y fijan estrategias a seguir.

Vigilancia, investigación y respuesta

59. **El diseño de** ~~Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos se debería incorporar un sistema para vigilancia, investigación y respuesta que permita **provea** la documentación, el análisis, la comunicación y el seguimiento de supuestos incidentes relacionados con los alimentos. [Japón/Australia/EE.UU.]~~

Fundamento: Uruguay sugiere realizar los cambios propuestos para mejorar la traducción y la sintaxis.

60. ~~Dichos programas deberían contar con los elementos siguientes: [Japón]~~

a) ~~Vigilancia e investigación:~~

- ~~• Utilizar información epidemiológica suministrada por las autoridades locales, regionales y/o nacionales como así también el sector de la industria y la salud animal de manera de detectar incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria o daños.~~
- ~~• Investigar notificaciones de enfermedades, daños o sospecha de brotes.~~

b) ~~Examen y respuesta:~~

- ~~Correlación y análisis de datos.~~
- ~~Efectuar investigaciones de rastreabilidad/rastreo progresiva y regresiva de los alimentos implicados en enfermedades, daños o brotes.~~
- ~~Diseminar información pública.~~

e) ~~Documentación:~~

- ~~Una descripción por escrito de los procedimientos estándar con respecto a lo siguiente:~~
 - ~~Respuesta a las enfermedades, daños o brotes.~~
 - ~~Publicación de información para el público.~~
 - ~~Acceso al apoyo epidemiológico a disposición del programa.~~
 - ~~Seguimiento/notificación.~~

Fundamento: Uruguay sugiere eliminar el siguiente párrafo porque duplican conceptos vinculados al Análisis de Riesgo incluidos en el párrafo 24.

4.2.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL) [Australia]

62. El sistema nacional de control de los alimentos debería fomentar la transparencia, incluyendo la comunicación de los requisitos, y los procedimientos de implementación y verificación que forman parte del sistema ~~de un sistema nacional de control de los alimentos~~. Se deberían considerar estrategias de comunicación con todas las partes interesadas (sector privado, productores, elaboradores y consumidores). [Canadá]

Fundamento: Compatibilizar la redacción en español con la versión en inglés.

Participación de las partes interesadas y comunicación

63. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad y calidad de los 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 puesta en marcha y el cumplimiento de los requisitos.~~ [Propuesta de la UE modificada]

Fundamento: lo eliminado no agrega a la idea del párrafo.

Educación

66. Se debería considerar establecer programas de ~~animación~~ educación social para la industria y la comunidad a fin de proporcionar actividades de extensión y educación e intercambio de información entre los reguladores, la industria, los consumidores y el sector académico. [Australia]

Fundamento: El significado del término educación es más adecuado a la idea propuesta.

Comunicación internacional

~~68. El establecimiento y operación de un sistema nacional de control de los alimentos debería ser transparente para los interlocutores comerciales, ya sea países importadores o exportadores. El diseño del sistema debería abordar la necesidad de notificaciones puntuales y comunicación de riesgos alimentarios identificados en productos importados y exportados. Se debería informar puntualmente a los interlocutores comerciales acerca de los requisitos existentes y cualquier modificación propuesta a los mismos. [UE]~~

Fundamento: Uruguay propone eliminar el párrafo dado que el intercambio de información está contemplado en el 61.

SECCIÓN 4.3 ELEMENTOS A CONSIDERAR EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA

[Propuesta de la UE] Orientación general para aplicar los principios

69. ~~Para que los programas de control se implementen de manera eficaz es esencial que el personal tenga pleno conocimiento de lo que se espera de ellos (Principio 4) y se les explique claramente los objetivos del~~

~~programa. Asimismo es necesario que el personal tenga el conocimiento y la capacidad necesarios para desempeñar sus funciones y los recursos necesarios a su disposición (recursos humanos y económicos y materiales). Es necesario contar con normativas de contratación y capacitación de personal como así también procedimientos documentados de manera de mantener un alto grado de coherencia (Principio 5). Una eficaz cooperación y coordinación (Principio 7) puede requerir una comunicación sistemática, u otros mecanismos de coordinación, entre las autoridades competentes a fin de evitar peligros emergentes (Principio 8) y garantizar una cobertura total de todos los riesgos pertinentes (Principio 6) sin pasar por alto toda etapa esencial en la cadena alimentaria y de piensos (Principio 2).~~

~~70. La implementación eficaz y puntual de nuevos objetivos, diseños y planes proporciona las características bosquejadas en la sección 4.1 en la etapa visible del sistema. La concienciación situacional sólo es evidente cuando los procedimientos de operación, los programas de capacitación y los mecanismos de coordinación se ajustan rápidamente para reflejar los cambios en el entorno operativo. De igual manera, lo proactivo y la capacidad de aprender dependen de la eficacia de los vínculos entre los procesos de diseño/planeamiento y la implementación de los controles.~~

Fundamento: Uruguay propone eliminar los párrafos 69 y 70 en virtud de que establecen estrategias a seguir, lo cual es potestad de cada país.

Legislación

~~71. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar plenamente documentado⁴, incluida una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y actividades para el personal, a fin de que todos estén al tanto de sus responsabilidades. [México]~~

Fundamento: Uruguay sugiere trasladar el párrafo 71 a continuación del párrafo 38.

~~72. Se debería proporcionar orientación e instrucciones para interpretar los requisitos legislativos relativos a los operadores de la industria alimentaria a todo el personal de control y los operadores de la industria de manera de garantizar una aplicación uniforme de la legislación. Por ejemplo: no siempre son obvios los requisitos legislativos referentes a la autorización de los establecimientos de producción de alimentos, aunque sea una actividad típica y, por lo tanto, requiere una orientación de tipo práctico para que la aplicación de la legislación sea eficaz y uniforme.~~

~~73. La aplicación de medidas de cumplimiento constituye otro ejemplo que requiere un discernimiento cuidadoso y depende de circunstancias específicas. La orientación es necesaria para garantizar una aplicación uniforme de las medidas de cumplimiento en una amplia variedad de situaciones.~~

Fundamento: Uruguay propone eliminar los párrafos 72 y 73 dado que los mismos hacen referencia a estrategias a seguir que son competencia de cada país.

Mejora continua [Australia]

~~74. Un sistema nacional de control de los alimentos debe ser objeto de mejora continua, por ejemplo, en respuesta a modificaciones efectuadas al diseño del sistema, los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema. [Australia]~~

Fundamento: Uruguay sugiere trasladar el párrafo 74 a continuación del párrafo 45.

Programas de control

~~75. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar que los programas de control son coherentes con la legislación nacional (reglamentos, directivas, normativas y procedimientos). [Australia]~~

~~76. La autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el sistema de control funciona de manera coherente y efectiva, evitando distinciones arbitrarias e injustificadas en su aplicación. [México]~~

~~77. La implementación de todo programa de control debería estar basada en el riesgo y enfocarse en las etapas y operaciones más apropiadas. La implementación de un programa de control no debería comprometer ni la calidad ni la inocuidad de los alimentos, sobre todo cuando se trata de productos perecederos. [Australia]~~

Fundamento: Se propone eliminar los párrafos 75 al 77 dado que no aportan nuevos conceptos.

78. La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema, como así también en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse. [Australia]

Fundamento: Se sugiere utilizar el párrafo 78 para complementar el párrafo 45.

~~79. Las auditorías de auto-evaluación del sistema nacional de control de los alimentos se deberían efectuar periódicamente, tomando en cuenta los resultados de las auto-evaluaciones para mejorar el sistema. [Australia]~~

Fundamento: Uruguay sugiere trasladar el párrafo 79 a continuación del párrafo 45.

~~80. La evaluación 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 riesgo realizado de conformidad con metodologías aceptadas a nivel internacional. [Australia]~~

Fundamento: Uruguay sugiere trasladar el párrafo 80 a continuación del párrafo 24.

81. En caso de existir organismos acreditados oficialmente la/las autoridad/es competente/s debería/n evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial. [Canadá/México/Brasil]

Fundamento: Uruguay propone agregar “en caso de existir” dado que no existen organismos acreditados oficialmente en todos los países.

82. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar una implementación coherente de los programas y medidas de cumplimiento para garantizar que se mantiene el objetivo. [Australia]

~~83. Cuando las autoridades competentes verifican el cumplimiento de los requisitos deberían reconocer que pueden usarse diferentes medios para lograr los mismos objetivos a no ser que los medios hayan sido prescritos en la legislación de manera explícita. [UE]~~

Fundamento: Los párrafos 82 y 83 deberían utilizarse para complementar los párrafos 48 al 50. Uruguay propone que se elimine la frase tachada dado que los medios son competencia de cada país.

84. Cuando se descubre que un producto o procedimiento no cumple con las disposiciones, la autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el operador subsana la situación. Al tomar medidas se debería tener 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.

Fundamento: El párrafo 84 debería utilizarse para complementar el párrafo 48.

~~85. Las medidas específicas que se apliquen con respecto a la futura producción podrían incluir lo siguiente:~~

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

Fundamento: Uruguay propone eliminar el párrafo porque el concepto ya fue incluido en el párrafo 50.

86. La autoridad competente debería cursar al operador en cuestión, o a un representante, una notificación por escrito acerca de la decisión tomada respecto de las medidas que se han de aplicar y el motivo para ello. Se deberá proveer además información sobre el derecho de apelación, el procedimiento pertinente y el plazo de tiempo.

Fundamento: Uruguay considera apropiado eliminar el párrafo porque señala una estrategia a seguir.

4.3.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACIÓN, ETC.)

~~88.~~ Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que han sido evaluados y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados fidedignos de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas prácticas de laboratorios. [UE]

Fundamento: Uruguay considera que el párrafo debería ubicarse luego del párrafo 51.

~~89.~~ Los laboratorios deberían mantener los conocimientos analíticos necesarios, las instalaciones y los equipos necesarios para efectuar las pruebas exigidas por la autoridad competente. De utilizar laboratorios de terceras partes, la autoridad competente debería tener un acuerdo por escrito o contrato con los laboratorios que presta sus servicios así como también programas de garantía de la calidad ~~y acreditación~~. [EE.UU.]

Fundamento: Uruguay considera que el párrafo debería ubicarse luego del párrafo 51. Además, Uruguay propone eliminar “y acreditación” porque el programa de garantía de calidad puede o no incluir la acreditación.

~~90.~~ Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios designados participan regularmente de pruebas de capacidad. Dichas pruebas pueden organizarse a nivel nacional o internacional. ~~El laboratorio nacional de referencia puede jugar un papel en la organización de dichas pruebas.~~ [UE]

Fundamento: Uruguay considera que el párrafo debería ubicarse luego del párrafo 51.

~~91.~~ Se deberían establecer vínculos efectivos entre los laboratorios de las agencias de control de los alimentos y los del sistema de salud pública a fin de compartir la información acerca de enfermedades de transmisión alimentaria para formular normativas de control de los alimentos basadas en el riesgo. (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición, página 8, último párrafo modificado). [Japón]

Fundamento: Uruguay considera que el párrafo debería ubicarse luego del párrafo 51. Además Uruguay propone eliminar la última frase porque no agrega información al concepto y además los laboratorios de referencia podrían ser nacionales o extranjeros.

~~92.~~ Se puede utilizar la información científica preparada por los laboratorios de control de los alimentos para fundamentar y respaldar las normativas y los procedimientos de toma de decisiones relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos; por ejemplo: para elaborar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a peligros prioritarios o para investigar adulteraciones, información engañosa, fraude, quejas del consumidor, brotes de enfermedades, etc. y otros temas emergentes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos. [UE]

Fundamento: Uruguay propone eliminar el párrafo porque establece la estrategia a seguir para la utilización de la información.

Recursos – Los recursos del programa, incluida la disponibilidad de personal capacitado, instalaciones, equipos y recursos económicos.

~~93.~~ La implementación de un sistema nacional de control de los alimentos requiere que la autoridad o autoridades competentes o sus delegados tengan acceso a recursos adecuados, o sea recursos humanos y económicos y otro tipo de respaldo (por ej. acceso a inspectores, capacidad analítica, vehículos y otros equipos). [Canadá]

~~94.~~ Las autoridades competentes deberían estar suficientemente dotadas de personal cualificado, o bien tener acceso al mismo, en materias tales como: bromatología y tecnología alimentaria, química, bioquímica, microbiología, ciencias veterinarias, medicina, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de la calidad, auditoría y derecho. [UE] El personal debería tener acceso a instalaciones, equipos y otros recursos adecuados para la operación del sistema nacional de control de los alimentos. [Japón/México]

Fundamento: Los párrafos 93 y 94 Uruguay estima conveniente trasladarlos a continuación del párrafo 51.

Capacitación

95. La autoridad competente debería establecer un programa o programas de capacitación de manera de asegurar que todos los inspectores, analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y mejorar su conocimiento científico y actualizar su desarrollo profesional. [EE.UU.]

Fundamento: Uruguay estima conveniente trasladar el párrafo 95 a continuación del 56, sustituyendo el 57.

~~96. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos.~~

Fundamento: Uruguay considera eliminar el párrafo porque establece un procedimiento.

Vigilancia, investigación y respuesta – Capacidad de proporcionar vigilancia, investigación, respuesta, documentación, análisis y seguimiento de enfermedades de transmisión alimentaria y daños.

97. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar la eficacia del sistema de respuesta a los incidentes de inocuidad alimentaria y evaluarlo regularmente establecer y establecer una clara comunicación entre la autoridad competente, la industria y los consumidores. [Australia]

98. La autoridad o autoridades competentes deberían 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. La información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria puede formar las bases para el retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias alimentarias. [EE.UU.]

Fundamento: Uruguay estima conveniente trasladar los párrafos 97 y 98 ubicándolos a continuación del 59.

~~99. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas tienen a su alcance suficientes programas de orientación, capacitación y concienciación para facilitar la notificación 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 deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito. [UE]~~

Fundamento: Uruguay considera eliminar el párrafo porque el concepto propuesto está contemplado en el 61.

4.3.2 COMUNICACIÓN (INCLUYE PARTICIPACIÓN DE LAS PARTES INTERESADAS, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN INTERNACIONAL) [AUSTRALIA]

Participación de las partes interesadas

~~100. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad y calidad de los 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. [Canadá]~~

Fundamento: Uruguay estima conveniente eliminar el párrafo por estar repetido en el 63.

~~101. La autoridad competente debería, en el contexto del procedimiento reglamentario, fomentar la participación de las partes interesadas, la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y reglamentos y en los casos en que la autoridad efectúa modificaciones de envergadura a las prácticas operativas que puedan afectar a las partes interesadas. [EE.UU.]~~

Fundamento: Uruguay considera trasladar el párrafo a continuación del 65.

~~102. Una función continua de un sistema nacional de control de los alimentos es la comunicación entre las autoridades de inocuidad, de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria. [IAFCO]~~

Fundamento: Uruguay estima conveniente eliminar el párrafo porque los conceptos están incluidos en el 65.

Educación

~~103.~~ De corresponder, la autoridad o autoridades competentes debería dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos. [Australia]

Fundamento: Uruguay considera importante trasladar el párrafo a continuación del 66.

Comunicación internacional

~~104.~~ Según corresponda, la autoridad competente debería:

- ~~• Establecer comunicación con los interlocutores comerciales acerca de temas e inquietudes en materia de inocuidad de los alimentos.~~
- ~~• Participar en intercambios bilaterales con los interlocutores comerciales con respecto a los reglamentos de inocuidad de los alimentos y su cumplimiento.~~
- ~~• Dialogar y colaborar con las autoridades internacionales en los casos de alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional. [EE.UU.]~~

Fundamento: Uruguay propone eliminar el párrafo porque los conceptos se encuentran expresados en el 67.

4.4 MEJORA CONTINUA

~~Nota:~~ Estados Unidos considera que no es necesario incluir una sección específica referente a este aspecto del control de los alimentos. Esta característica (mejora continua) podría incluirse como una característica en caso de mantener la sección 4.1 mencionada anteriormente. Toda disposición específica puede colocarse en las secciones correspondientes relativas a la implementación. Hemos trasladado toda mención específica (o texto equivalente) al texto mencionado anteriormente. ~~Nota:~~ Sugerimos que la mejora continua se aplique a todos los elementos en lugar de aplicar el concepto a cada uno de ellos. [Canadá/Australia]

~~Auto evaluaciones y procedimientos de examen para garantizar que se ajusta al propósito (satisfacer el diseño del programa y legislación) [Canadá]~~

~~105.~~ Un sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de mejora continua de manera de reflejar cambios en el riesgo planteado por el producto, el entorno 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. [Australia]. Estos cambios podrían además requerir enmiendas a la legislación, modificaciones a los programas de control y/o prácticas de laboratorio.

~~106.~~ Las recomendaciones referentes a la mejora continua pueden elaborarse a partir de una amplia gama de información disponible, incluidos (pero sin restringirse a) los datos de los programas de control, no conformidad, incidentes de inocuidad alimentaria, investigación científica, historial de conformidad, auto evaluaciones y evaluaciones externas, cambios relativos al riesgo planteado por el producto o el entorno de producción. [Australia]

~~107.~~ Al considerar e incorporar las recomendaciones al diseño e implementación del programa, la autoridad o autoridades competentes deberían considerar los costos beneficio, la eficacia y la eficiencia. [Australia]

~~108.~~ Al emprender la mejora continua del sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad o autoridades competentes podrían incorporar las recomendaciones a nivel de diseño del sistema o implementación, según corresponda. [Australia]

~~109.~~ 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. [Australia]

~~110. Los incidentes planteados por los alimentos constituyen una oportunidad para aprender. Las autoridades competentes deberían utilizar dichas oportunidades para efectuar un análisis posterior (postmortem) al incidente y utilizar lo aprendido en la etapa de planeamiento/diseño. 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 acciones correctivas deberían efectuarse según corresponda. [UE]~~

Fundamento: Uruguay comparte lo propuesto por EEUU que considera que no es necesario incluir una sección específica referente a este aspecto del control de los alimentos.

IACFO

Observaciones generales

IACFO respalda totalmente los Principios 1 y 3. En líneas generales consideramos que si bien el Grupo de Trabajo ha configurado completamente los principios para consideración de la reunión del Comité, el marco del documento adolece de poca claridad. A fin de crear un marco verdaderamente útil para los países en desarrollo y otros, IACFO propone trasladar ciertos párrafos a un Apéndice. En ese sentido se esclarecería enormemente el marco, colocando en una sola sección las consideraciones teóricas que lo respaldan. Ambos podrían leerse conjuntamente.

Los párrafos que podrían incluirse en el apéndice son: 32, 33, 34, 35, 38, 54.

Asimismo, se deberían caracterizar más claramente varios componentes importantes de un sistema nacional de los alimentos. Por ejemplo, el retiro de los alimentos se menciona en los párrafos 58, 65 y 98 pero no está descrito en ninguna parte del documento. Al mismo tiempo, rastreabilidad/ rastreo de los alimentos se menciona en los párrafos 29, 30 y 60 pero no se describe. IACFO propondrá definiciones para retiro y rastreabilidad/rastreo y sugiere que se incluyan en la sección de Cumplimiento del marco.

Observaciones específicas:

Párrafos 32, 33, 34, 35, 38, 54

IACFO sugiere colocar estos párrafos en un apéndice para facilitar la lectura del documento.

Fundamento: Mientras que en los párrafos hay conceptos importantes a considerarse en el diseño del sistema, no se proporcionan los componentes principales de un sistema nacional de control de los alimentos. Un documento simplificado podría leerse con mayor facilidad.

Párrafo 38, Legislación

IACFO respalda la reestructuración de los párrafos para que sean más concisos y descriptivos. Específicamente, consideramos que en los párrafos se indica un sistema en el cual cada país tiene “objetivos” nacionales (es decir, “la legislación debería establecer objetivos principales”, “objetivos específicos o secundarios”). Ello supone que cada país tendrá diferentes “objetivos”, potencialmente incoherentes con los principios descritos anteriormente en el documento.

IACFO recomienda adoptar las siguientes definiciones y colocarlas al principio de la sección de legislación; mientras que la nueva sección a continuación sustituya al párrafo 38.

Legislación – Fundamento reglamentario y marco legislativo, incluidas leyes, reglamentos, reglas, ordenanzas u otras autoridades y requisitos reglamentarios que gobiernan la operación de un sistema nacional de control de los alimentos.

38. La legislación nacional debería definir la estructura del sistema de gestión del control de los alimentos en la que se incluye proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades del gobierno e industria participantes de la cadena alimentaria. La legislación debería exponer las principales responsabilidades de dicho sistema lo cual puede incluir: establecer medidas reglamentarias, verificar el rendimiento del sistema, facilitar la mejora continua y proveer orientación general. Se debería considerar la adecuada identificación de los riesgos planteados por categorías específicas de alimentos y los recursos disponibles en el diseño del sistema y la aplicación de los siguientes elementos.

Fundamento: La definición que acompaña el título es coherente con otras secciones del documento, por ejemplo, Verificación y evaluación, Cumplimiento y medidas de cumplimiento, y Recursos. El nuevo párrafo 38 propuesto incluye algunos elementos de la versión anterior pero expone una descripción más clara de los componentes de una legislación, incluida la importancia de definir la estructura de un sistema de gestión para el control de los alimentos.

Párrafo 39,

IACFO recomienda suprimir el párrafo o trasladarlo al Apéndice.

Fundamento: Este párrafo es poco claro debido a la sustitución de Inspección con Sistemas de control. La frase “flexibilidad en la naturaleza y frecuencia de los programas de control” resulta poco clara. Además no guarda coherencia con muchas legislaciones nacionales en vigencia. IACFO se opone totalmente a la inclusión de este párrafo.

Párrafos 45 a 47, Verificación y evaluación

IACFO recomienda añadir un nuevo párrafo a la sección.

#. Los países deberían examinar en forma periódica sus sistemas de vigilancia con respecto a su capacidad de reconocer emergencias rápidamente. Entre los elementos del examen se incluyen: vínculos entre el sistema de enfermedades sintomáticas de transmisión alimentaria y el sistema de control de los alimentos; datos sobre los síntomas y efectos de exposición crónica a la contaminación transmitida por los alimentos; sistemas para la rápida detección de incidentes de contaminación a fin de garantizar alertas rápidas al público; y los vínculos con el sector de veterinario.

Fundamento: El presente documento carece de una disposición referente a la evaluación de los sistemas nacionales de vigilancia. Dichos sistemas son imprescindibles para garantizar la efectiva protección de la salud pública, especialmente durante una emergencia alimentaria, tal como el brote de una enfermedad relacionada a alimentos contaminados.

Párrafos 48 a 50, Cumplimiento y medidas de cumplimiento

IACFO destaca que aunque los conceptos de retiro y rastreabilidad/rastreo se mencionan en el texto (retiro: párrafos 58, 65, 98 y rastreo: párrafos 29, 30, 60), los mismos no se definen como componentes de un sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Esta deficiencia podría remediarse agregando texto a la sección de Cumplimiento.

A. Un sistema nacional de inocuidad de los alimentos debería contar con exhaustivos procedimientos que incluyan el retiro rápido del mercado de productos alimenticios contaminados o de etiquetado incorrecto. Se deberían rechazar de manera oportuna los productos retirados que se consideran no aptos y no exportarse otros países. Si el producto ya se hubiera distribuido, se debería notificar a los consumidores de manera oportuna.

B. Los sistemas de rastreabilidad/rastreo son necesarios para identificar la fuente del alimento relacionado con un brote de enfermedad y facilitar un rápido retiro del mercado. Los sistemas de rastreabilidad/rastreo deberían diseñarse a partir de la producción de alimentos y comprender información pertinente de rastreo (número de lote, marca de hora y fecha) para permitir una identificación rápida.

C. Los sistemas de rastreabilidad/rastreo y otros sistemas para el retiro del mercado requieren el esfuerzo coordinado entre el gobierno nacional y los operadores de la industria alimentaria. Si el gobierno solicita un retiro, los operadores deberían tener la obligación de recuperar los productos retirados y destruirlos o deshacerse de ellos debidamente. Las leyes nacionales deberían contemplar sanciones para las empresas que no cumplan con las solicitudes de retiro de los gobiernos nacionales.

Fundamento: Los conceptos referentes a rastreabilidad/ rastreo de los alimentos se mencionan en varias partes del documento pero no se definen en el texto. Estos párrafos adicionales proporcionarán a los gobiernos nacionales un concepto claro de la importancia de dichos sistemas y la manera de diseñarlos.

IACFO recomienda añadir una nueva sección referente a las emergencias alimentarias.

#. A fin de responder a las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos, se debería considerar el establecimiento de un organismo nacional de coordinación para las emergencias de inocuidad alimentaria, vinculado a agencias de seguridad e inteligencia, sistemas de retiro de alimentos, especialistas en evaluaciones de riesgos, la industria alimentaria y otros. Dichos sistemas deberían controlarse en forma periódica para asegurar el efectivo funcionamiento del sistema de comunicación y respuesta.

Fundamento: El último párrafo se adaptó de un informe de la Organización Mundial de la Salud referente a emergencias alimentarias.

Párrafo 54,

IACFO recomienda trasladar el párrafo al Apéndice ya que solo provee un comentario sobre la aplicación de los párrafos 52 y 53. El marco debería incluir solamente los elementos esenciales; los comentarios deberían colocarse en otra parte.

Párrafo 55, Recursos

IACFO recomienda sustituir el párrafo 54 con el siguiente párrafo:

#. Los programas nacionales de inocuidad de los alimentos deberían contar con fondos suficientes, asignados de manera transparente, a fin de llevar a cabo inspecciones frecuentes de las instalaciones de elaboración de alimentos e importaciones; efectuar pruebas de laboratorio a alimentos nacionales e importados y establecer normas y efectuar análisis de riesgos, y muchas otras funciones. La naturaleza de los fondos no debe comprometer la integridad o autonomía del programa.

Fundamento: Pareciera que el texto actual de párrafo 55 refleja una mayor preocupación con la utilización “efectiva y eficaz” de los recursos que con el problema común de la falta de recursos. Al mismo tiempo, el texto del párrafo 55 usa nuevamente una terminología vaga y poco clara referente a “objetivo del sistema nacional de control de los alimentos.” Pareciera que en las viñetas del párrafo se repite lo mencionado en otras partes del documento, con la posible excepción de la última viñeta, que podría redactarse nuevamente como párrafo separado.

#. El emprendimiento de arreglos con las autoridades competentes de otros países, incluido el establecimiento de acuerdos de equivalencia, puede influir en los recursos.

Párrafo 60,

IACFO felicita al gobierno de Japón por la terminología altamente descriptiva de los elementos del sistema de vigilancia, investigación y respuesta. Sugerimos un pequeño agregado a b). A saber:

b) Examen y respuesta:

- Correlación y análisis de datos, **incluidos los datos de atribución de alimentos para facilitar la respuesta y prevención de brotes.**

Fundamento: La información de atribución de alimentos derivada de las investigaciones de brotes provee información esencial para implementar los sistemas HACCP (particularmente el Análisis de peligros) y evaluar la eficacia de varios de los componentes del sistema nacional de control de los alimentos.

IIR

El Instituto Internacional de Refrigeración (IIR) agradece al grupo de trabajo a cargo de elaborar el anteproyecto de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos.

Observaciones generales

Sería útil que los principios y directrices hicieran referencia al control de temperatura y humedad (en base a producto por producto). En efecto, muchos alimentos que se conservan en malas condiciones ambientales pueden ser perjudiciales para la salud de diversas maneras: descomposición enzimática, contaminación por toxinas producidas por patógenos, proliferación de bacteria patógena... Los alimentos pueden deteriorarse totalmente o perder parte de su valor nutritivo.

Los controles, el análisis y las medidas no deben limitarse al estado final de los alimentos; los medios son esenciales como así también el control de los medios implementados.

Dado que la temperatura entra en juego, las fuentes principales de defectos son las siguientes: la descarga del producto (sin olvidar la última parada antes de la exportación), el principio de la cadena (recolección, cuando la producción está muy dispersada) y la última etapa (el local de comercio); aunque naturalmente esta última no se aplica a las exportaciones.

Un buen análisis de riesgos debería centrarse en lo siguiente:

- Transporte, sitio de almacenamiento, equipo de medición y control...
- Gestión de mantenimiento (capacidad de reparaciones rápidas y mantenimiento en forma periódica)
- Soluciones provisionales en caso de desperfecto (grado de aislamiento....)
- Organización o definición de responsabilidades en la cadena (haciendo hincapié en las etapas en las cuales no hay nadie a cargo: por ejemplo, el transportador deja los contenedores en un sitio de estacionamiento porque el depósito está cerrado)
- Capacitación y concienciación del personal y operadores (para productores, manipuladores, transportistas, gerentes de depósitos, etc.)
- Implementación de los controles (grabadores, TTI, inspección...) y verificaciones de las personas a cargo de los controles.

OIE

Observaciones generales

La OIE recomienda al Grupo de Trabajo que considere efectuar algunos ajustes al texto, descritos a continuación, para destacar la importancia de la coordinación entre las autoridades responsables de la inocuidad alimentaria y la sanidad animal. Ello constituye una consideración clave para permitir la elaboración e implementación de programas para el control de peligros de transmisión alimentaria que deben implementarse parcial o totalmente a nivel de granja, por ejemplo: residuos de medicamentos veterinarios, salmonela, triquinosis.

La OIE espalda la propuesta de definir el término “autoridad competente” y toma nota de que esta cuestión fue remitida a CCGP (véase párrafo 23). Señalamos que el término se define en CAC/GL 71-2009 como ‘organización o agencia(s) gubernamental oficial con jurisdicción en la materia’.

La OIE define el término Autoridad Competente en el *Código Terrestre* y el *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* como: ‘la Autoridad Veterinaria o cualquier otra Autoridad de un Miembro que tiene la responsabilidad y la capacidad de aplicar o de supervisar la aplicación de las medidas de protección de la salud y el bienestar de los animales, los procedimientos internacionales de certificación veterinaria y las demás normas y recomendaciones del *Código Terrestre* y del *Código Sanitario para los Animales Acuáticos* de la OIE en todo el territorio del país.’

Observaciones específicas

Párrafo 61 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), y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN). [Japón/Canadá]. **La autoridad debería además tomar medidas para facilitar la notificación de las enfermedades zoonóticas listadas en OIE de acuerdo a las obligaciones pertinentes de la OIE para la notificación de enfermedades.**

Fundamento: Algunas enfermedades zoonóticas están en la lista de la OIE. Es importante fomentar la colaboración y la coordinación entre la agencia de inocuidad de los alimentos y los servicios veterinarios nacionales, particularmente las enfermedades para las cuales se deben implementar medidas de control total o parcialmente a nivel de granja.

Párrafos 91 y 92

91. Se deberían establecer vínculos efectivos entre los laboratorios de las agencias de control de los alimentos y los del sistema de salud pública a fin de compartir la información acerca de enfermedades de transmisión alimentaria para formular normativas de control de los alimentos basadas en el riesgo. (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición, página 8, último párrafo modificado). [Japón]. **Se deberían establecer procedimientos efectivos para la comunicación entre los laboratorios de las agencias de inocuidad alimentaria/salud pública y los servicios veterinarios para asegurar la coordinación y facilitar la investigación y gestión de los peligros en materia de inocuidad alimentaria que surgen en la granja.**

92. Se puede utilizar la información científica preparada por los laboratorios de control de los alimentos para fundamentar y respaldar las normativas y los procedimientos de toma de decisiones relativos a la inocuidad y calidad de los alimentos; por ejemplo: para elaborar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a peligros prioritarios o para investigar adulteraciones, información engañosa, fraude, quejas del consumidor, brotes de enfermedades, etc., y otros temas emergentes en materia de inocuidad y calidad de los alimentos **y proporcionar información y respaldar las normativas y los procesos de toma de decisiones relativos a programas de control para enfermedades zoonóticas a nivel de granja.** [UE]

Fundamento: Una clara comunicación entre las agencias de salud pública y los servicios veterinarios permiten la elaboración y revisión de los programas para el control de peligros a nivel de granja, por ejemplo, residuos de medicamentos veterinarios, salmonela, triquinosis.

Párrafo 98 La autoridad o autoridades competentes deberían 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. La información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria puede formar las bases para el retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias alimentarias. [EEUU]. **La autoridad o autoridades competentes a cargo de la inocuidad alimentaria deberían establecer una efectiva coordinación con los servicios veterinarios para facilitar la elaboración e implementación de programas pertinentes de control a nivel de granja, según corresponda.**

Fundamento: Una clara comunicación entre las agencias de salud pública y los servicios veterinarios permiten la elaboración y revisión de los programas para el control de peligros a nivel de granja, por ejemplo, residuos de medicamentos veterinarios, salmonela, triquinosis.

Párrafos 38 y 51

38. La legislación debería proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimenticia, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo **proveedor autorizado** (en caso de utilizarse), y la industria. La legislación debería 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. Debería además proporcionar la autoridad o el fundamento para la formulación de normas y el establecimiento de controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, es decir, producción, manufactura, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

51. Las autoridades competentes y sus **proveedores autorizados** deberían contar con recursos adecuados, incluido el personal, fondos, laboratorios, equipos y otras infraestructuras para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos que sea eficaz y cumpla el objetivo. [Australia, incluye sugerencias de México]

Observación: El término ‘**proveedores autorizados**’ no es claro y debería explicarse o definirse.