



Tema 4 del programa

CX/FICS 11/19/3

Julio de 2011

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

(N06-2009)

(En el Trámite 3)

(Preparado por un grupo de trabajo presencial, presidido por Australia, con la colaboración de Alemania, Argentina, Brasil, Canadá, Cabo Verde, Chile, los Estados Unidos de América, Francia, India, Italia, Japón, el Líbano, México, Nueva Zelandia, Noruega, los Países Bajos, Panamá, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, la Unión Europea, Uruguay, FAO, OIE, IACFO e INC)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales en calidad de observador en la Comisión del Codex Alimentarius a enviar observaciones sobre este tema **antes del 23 de septiembre de 2011** a: Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (fax: 61.2.6272. 4389; E-mail: codex.contact@daff.gov.au - *preferentemente*), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax No + 39 06 5705 4593; E-mail: codex@fao.org *preferentemente*).

Formato para presentar observaciones: Se solicita a los miembros y observadores que proporcionen sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación de las mismas y la elaboración del documento.

Se ruega no presentar el documento con trazado debido a que se encarece enormemente el costo de traducción e impresión.

ANTECEDENTES

1. La 32ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó el nuevo trabajo sobre el anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009).
2. Durante la 18ª reunión del Comité se consideró el anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, preparado por un grupo de trabajo encabezado por Australia. El Comité observó que el documento aun requería una labor considerable y que sería necesario considerar no sólo la totalidad del fundamento, sino el documento en sí, en el contexto del CCFICS y otros textos pertinentes.

3. Se hicieron una serie de observaciones de importancia. A saber: el documento es necesario para asistir a los países a utilizar los textos del Codex; se debería establecer un entendimiento común de los sistemas nacionales de control de los alimentos; debería ser autónomo, derivado de textos existentes del Codex y modificado, de ser necesario; debería proporcionar un marco amplio y principios de alto nivel para orientar a los países hacia el establecimiento y la mejora de sus sistemas nacionales de control de los alimentos.
4. El representante de la FAO manifestó que en los documentos orientativos de la FAO y de la OMS, se mencionaban los sistemas de control de los alimentos como la integración de un enfoque reglamentario obligatorio con estrategias educativas y preventivas para proteger la totalidad de la cadena alimentaria. El representante de la FAO recomendó otorgar el debido reconocimiento a la información, la educación y la comunicación al momento de describir los elementos de un sistema de control de los alimentos.
5. Posteriormente a un debate general referente a la estructura, el Comité acordó que el documento debería incluir las siguientes secciones: Introducción, ámbito de aplicación, objetivo de un sistema nacional de control de los alimentos; principios de un sistema nacional de control de los alimentos, marco para el diseño y funcionamiento de un sistema de control de los alimentos – orientación para las autoridades competentes y apartados referentes a: Características/componentes; infraestructura y gestión del sistema.
6. El Comité expresó que se había adelantado mucho la labor para mejorar el ámbito de aplicación y el objetivo del documento mediante la formulación de una declaración de alto nivel, la definición de la estructura del documento y el acuerdo relativo a los principios prioritarios para un sistema nacional de control de los alimentos. A fin de facilitar la elaboración ulterior del documento en su próxima reunión, el Comité convino en establecer un grupo de trabajo presencial, presidido por Australia, para preparar un anteproyecto revisado de principios y directrices. Dicho grupo estará abierto a todos los miembros y observadores y sus idiomas de trabajo serán el español, francés e inglés, conforme a las *Directrices sobre grupos de trabajo presenciales*. Al preparar el anteproyecto revisado de principios y directrices, el grupo de trabajo debería ampliar y elaborar la orientación proporcionada por el Comité, según se lo menciona en el párrafo anterior. La reunión del grupo de trabajo se programó en forma provisional para principios de 2011.
7. El Comité convino en devolver el anteproyecto de principios y directrices al Trámite 2 para que fuera redactado nuevamente por un grupo de trabajo presencial, presidido por Australia, y distribuirlo para recabar observaciones en el Trámite 3 y consideración ulterior en el Trámite 4, en la próxima reunión del CCFICS.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL

8. El grupo de trabajo presencial encabezado por Australia se reunió en Natal, Brasil del 1 al 3 de marzo de 2011 por amable invitación de Brasil. Asistieron a la reunión 60 delegados provenientes de 22 países miembros, una organización miembro, la FAO, una organización gubernamental internacional y dos organizaciones no gubernamentales. La lista de participantes se encuentra en el Apéndice 2. El grupo de trabajo consideró un documento revisado y tomó en consideración las deliberaciones previas del comité y las observaciones proporcionadas por los miembros al grupo de trabajo presidido por Australia¹.

Deliberaciones generales e introducción

9. El grupo de trabajo deliberó, en términos generales, el objetivo del documento y expresó que debería constituir una normativa de alto nivel a fin de proporcionar orientación a los gobiernos nacionales referente a los sistemas nacionales de control de los alimentos, elaboración, puesta en marcha y evaluación constante. El Presidente destacó que sería estimulante para el grupo de trabajo preparar un documento que mantuviera su vigencia en el futuro. A fin de facilitar el debate, se formaron pequeños grupos de participantes para debatir la naturaleza del fundamento y el contexto del documento e identificar los conceptos elementales que hubieran quedado excluidos del documento de trabajo. Se les recordó a los grupos que tuvieran en cuenta los documentos orientativos de la FAO y las normas internacionales pertinentes expuestas en el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE. El grupo de trabajo expresó además la necesidad de esclarecer el tipo de problema que enfrentan los países al establecer un sistema nacional de control de los alimentos y cuestionó si el documento sería de ayuda para esos países.

¹ Se recibieron observaciones de Argentina, Brasil, Canadá, los Estados Miembros de la Unión Europea, Japón, México, Nueva Zelandia, Noruega, Panamá, Suiza, los Estados Unidos de América, Uruguay, OIE e IACFO

10. El grupo de trabajo deliberó acerca de los objetivos clave del documento. Durante el debate se destacó la necesidad de reformular el ámbito de aplicación del documento y de dedicar más tiempo a los principios fundamentales identificados en la última reunión del CCFICS.

11. El grupo de trabajo efectuó algunas modificaciones a los principios fundamentales para que fueran de alto nivel y agregó un texto explicativo en aras de la claridad.

Ámbito de aplicación

12. El grupo de trabajo debatió, en líneas generales, la necesidad de incluir un ámbito de aplicación ya que la diferencia entre los términos 'ámbito' y 'objetivo' era poco clara y causaba confusión. El grupo de trabajo acordó formular la introducción en lugar del ámbito. En la introducción se describe el objetivo del documento, o sea la intención de asistir a los gobiernos y sus autoridades competentes a elaborar, aplicar y mejorar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Asimismo, en la introducción se señala que el documento proporciona orientación ofreciendo al mismo tiempo flexibilidad ya que 'un sistema determinado' no se adecua a todas las circunstancias. Es decir que pueden utilizarse una serie de métodos adecuados a las circunstancias de un país a fin de lograr un eficaz sistema nacional de control de los alimentos.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

13. El grupo de trabajo reformuló la sección de los principios de acuerdo a lo convenido en la 18ª reunión del Comité. Se añaden textos explicativos a cada uno de los principios para consideración del Comité durante su 19ª reunión. El grupo de trabajo acordó suprimir el principio relativo a la armonización ya que estaba incluido en la introducción y además tenía más carácter orientativo que de principio. Este principio fue sustituido por un nuevo principio referente a la necesidad de tener recursos adecuados para respaldar un sistema nacional de control de los alimentos.

14. El grupo de trabajo acordó además que el Comité considerara nuevamente la secuencia de los principios durante la reunión y que tomara en cuenta la estructura del documento.

Directrices - Marco para un Sistema nacional de control de los alimentos

15. El grupo de trabajo mantuvo un exhaustivo debate sobre el fundamento y contenido de la sección 4: Marco para el diseño y funcionamiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. El grupo de trabajo elaboró una introducción para la sección con el propósito de:

- reconocer que sistemas diferentes pueden lograr los mismos resultados (equivalencia);
- definir la función y la responsabilidad de los principales participantes de un sistema nacional de control de los alimentos;
- evitar la incompatibilidad entre los requisitos para prevenir problemas legales o comerciales y obstáculos al comercio cuando en un mismo país haya distintas autoridades con jurisdicción sobre diferentes etapas de la cadena alimentaria.

16. El grupo de trabajo reformuló, de acuerdo a lo acordado en la 18ª reunión, la sección titulada Características del sistema y elaboró los conceptos explorados relativos a la *concienciación situacional*, la *pro actividad* y la *capacidad de aprender*. El texto tiene como objetivo identificar las características del tipo de información necesaria para establecer un sistema eficaz; los instrumentos necesarios para la auto evaluación o de otro tipo, destinada a determinar si el sistema está funcionando eficazmente y garantizar una mejora continua del sistema.

17. El grupo de trabajo reformuló el texto referente a legislación, inspección (programas de control), verificación y evaluación, cumplimiento y medidas de cumplimiento, recursos, laboratorios, personal, capacitación y comunicación.

18. El grupo de trabajo no tuvo el tiempo necesario para elaborar el texto completo de la **sección 4-Marco para el diseño y funcionamiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos**, por lo cual se le pidió a los miembros del grupo presencial que presentaran observaciones adicionales por escrito a fin de completar la elaboración del documento. Se recibieron observaciones de Australia, Brasil, Canadá, la Unión Europea, Japón, México, Nueva Zelandia, Uruguay, los Estados Unidos de América, IACFO e INC. Dichas observaciones se tomaron en cuenta para reformular las secciones referentes al Diseño del programa e Implementación.

Consideraciones y conclusión

19. El anteproyecto de principios y directrices en el Apéndice 1 se eleva al Comité para su reconsideración. Se les pide a los miembros que al considerar el proyecto de documento, tengan en cuenta su integridad y otros textos existentes de CCFICS, Codex, y textos pertinentes de FAO y OIE. El presente documento tiene como objeto proporcionar un fundamento amplio para el establecimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos que permita hacer referencia a los textos pertinentes del Codex. No se tiene la intención de duplicar textos existentes aunque en algunas instancias puede ser necesario para facilitar la lectura del documento. Se solicita a los miembros que examinen el texto con miras a determinar si hay lagunas respecto de los principios, características y componentes u otros elementos.

20. Se invita al Comité a considerar el anteproyecto adjunto (Apéndice 1) con miras a su avance en el Procedimiento de Trámites del Codex.

Anexo**ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES**

Se les ruega a los miembros y observadores proporcionar sus observaciones de acuerdo a los encabezamientos indicados a continuación, a fin de facilitar la recopilación y compilación de los textos en el documento.

(i) Observaciones generales:

(ii) Observaciones específicas:

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que de proponer enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. Los nuevos textos propuestos deben indicarse en **negrita y subrayado** y las supresiones deben figurar como ~~texto tachado~~.

A fin de facilitar la labor de las Secretarías, se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar textos en color/color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se consolidan en un solo documento. No siempre se puede reproducir textos en color.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que solamente envíen las observaciones que corresponden a la modificación o enmienda propuesta y que no incluyan el documento completo, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.

Ejemplo para preparar las observaciones

SECCIÓN 2 OBJETIVO

Párrafo 4 – Agregar al final de la última oración las palabras siguientes “y puede aplicarse como pertinente a toda inspección de establecimientos u otras instalaciones que puede llevarse a cabo como parte de una auditoría.” Entonces, la última oración diría: “El presente anexo se aplica tanto a las evaluaciones efectuadas in situ como a las efectuadas solamente mediante el examen de la documentación **y puede aplicarse como pertinente a toda inspección de establecimientos u otras instalaciones que puede llevarse a cabo como parte de una auditoría**”.

Fundamento: Para suprimir la duplicación de conceptos – normalizada y coherente. La eficacia debería incluirse aquí dado que es el resultado de adoptar las presentes directrices. Para aclarar la utilización de las inspecciones como un instrumento y no como objetivo principal.

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

(En el Trámite 3 del Procedimiento)

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. En él se destacan los principios y elementos de importancia que deben tomarse en consideración. No se espera que la orientación provista conduzca a “un sistema determinado” que se adecue a todas las circunstancias. Por el contrario, podrán utilizarse una serie de métodos, adecuados a las circunstancias de un país, a fin de lograr un eficaz sistema nacional de control de los alimentos.

2. Si bien los *Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos* hacen hincapié en la producción, el almacenamiento, el transporte y la venta de alimentos en el mercado nacional, el presente documento guarda coherencia con otros textos del Codex, los cuales deberían leerse, en particular los *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 20-1995), las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), y las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CAC/GL 47-2003).

3. Asimismo, son recursos valiosos para los gobiernos y organizaciones miembro las publicaciones de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO): *Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Estudio FAO de alimentación y nutrición 76), *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* y las normas y directrices pertinentes establecidas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

4. Los principios y directrices dispuestos en este documento guardan coherencia con documentos existentes del Codex y están fundamentados en ellos. Las autoridades competentes podrían aplicar estos principios y directrices, de corresponder, según sus necesidades específicas.

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.

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

6. Se deberían aplicar los siguientes principios a fin de lograr los objetivos de un sistema nacional de control de los alimentos:

PRINCIPIO 1 PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

7. 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.

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.

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.

PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

10. Todos los participantes de un sistema nacional de control tienen responsabilidades específicas.

11. 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 control².

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.

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.

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 desempeñar sus obligaciones libre de toda interferencia improcedente o excesiva o conflicto de interés.

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

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, pruebas y/o principios de análisis de riesgos³, según corresponda.

PRINCIPIO 7 COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE 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.

PRINCIPIO 8 MEDIDAS PREVENTIVAS

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.

² A los propósitos del presente documento, se entiende por operadores de la industria alimentaria a los productores, elaboradores, comerciantes mayoristas, distribuidores, importadores y comerciantes minoristas.

³ En conformidad con las obligaciones de los miembros estipuladas en los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio, el fundamento del análisis de riesgos adoptado por los gobiernos nacionales relativo a un sistema nacional de control de los alimentos debería ser coherente con los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007) y las normativas de análisis de riesgos formuladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE).

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 evaluar su eficacia.

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.

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 gubernamental o constitucional del país y sus instituciones (por eje. presencia o ausencia de gobiernos sub nacionales); y metas y objetivos nacionales.

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. [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]

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 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]

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.

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 ser utilizadas en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.

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:

- 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.

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]

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]

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]

37. Al diseñar o re diseñar un sistema nacional de control de los alimentos, el gobierno de un país y la autoridad o autoridades competentes correspondientes deberían tomar en cuenta la orientación provista en las secciones siguientes. [Nueva Zelanda]

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.

Australia propone usar Programas de control, tal como se mencionan en CAC/GL 26-1997, en lugar de Programas de inspección

La UE sugiere utilizar la Verificación del cumplimiento [y colocarla después de la sección referente a laboratorios]. La terminología provista no se adecua a los conceptos incluidos por otros miembros en la sección referente a Programas de control.

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. [Uruguay propone suprimir transporte/distribución y sustituirlo con comercio minorista]

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 control a fin de garantizar medidas adecuadas de control que puedan modificarse de ser necesario. [Australia]

40. El programa o programas de control deberían estar basados en 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. Debería hacerse todo lo posible para aplicar un análisis de riesgos basado en una metodología aceptada internacionalmente, de estar disponible. [Australia, incluye Brasil]

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]

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

- 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;
- Historial de conformidad de la industria; y
- Posibilidad de fraude o engaño de los consumidores y otros factores que puedan impedir las prácticas leales de comercio.

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: Evaluación y verificación de BPF, HACCP.
- Medios de transporte, cadena de distribución y comercio minorista.
- Recursos humanos, capacidad, conocimientos, experiencia, confidencialidad, etc.

44. Cuando la industria alimenticia 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 y de los Puntos Críticos de Control (HACCP) por parte de la industria. [Australia]

Verificación y evaluación – Según corresponda, evaluaciones, auditorías, inspecciones u otros instrumentos para evaluar la eficacia del programa de control de los alimentos.

[Australia propone incluir Verificación y Evaluación en Control (inspección)]. [UE propone una sección titulada Verificación y Examen]. [EE.UU. sugiere incluir texto referente a mejora continua y suprimir la sección referente a Mejora continua.

45. El diseño del sistema debería proporcionar la capacidad de evaluar la eficacia de los programas de control en el sistema nacional de control de los alimentos, incluida la recopilación de datos. [Australia]

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.]

Cumplimiento y medidas de cumplimiento – Programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento a fin de asegurar el cumplimiento de leyes y reglamentos.

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 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. [Australia/también incluye algunos puntos presentados por la UE]

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]

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 registraci3n del productor/elaborador o el cierre del establecimiento pertinente.

4.2.1 RECURSOS (INCLUYE LABORATORIOS, PERSONAL, CAPACITACI3N, ETC.)

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 M3xico]

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 an3lisis de las muestras de alimentos para detectar contaminaci3n de tipo f3sico, qu3mico y microbiol3gico para verificar la inocuidad y la calidad de los alimentos (incluidas las caracter3sticas de composici3n, 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 dise1o de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir un respaldo para los laboratorios de manera de asegurar la capacidad para proporcionar an3lisis de muestras de alimentos y, de corresponder, muestras ambientales y cl3nicas. [Australia]

54. Se debería determinar la cantidad y ubicaci3n de los laboratorios, incluidos los laboratorios particulares, en funci3n de los objetivos del sistema y el volumen de trabajo. Cuando se requiera m3s de un laboratorio, se debería considerar la distribuci3n del trabajo anal3tico a fin de lograr la cobertura m3s efectiva de los an3lisis a efectuarse y adem3s tener un laboratorio central de referencia equipado para realizar an3lisis sofisticados y de referencia. Si el establecimiento de laboratorios nacionales no es una opci3n factible, se podr3an considerar los laboratorios en otros pa3ses, ya sean oficiales o particulares. En dichos casos se deber3an aplicar los mismos criterios de calidad y medidas de control y auditor3a que para los laboratorios nacionales. [UE/Jap3n]

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].

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]

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]

Vigilancia, investigación y respuesta

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 relacionados con los alimentos. [Japón/Australia/EE.UU.]

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:
 - Respuesta a las enfermedades, daños o brotes.
 - Publicación de información para el público.
 - Acceso al apoyo epidemiológico a disposición del programa.
 - 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]

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, 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). [Canadá]

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]

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

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 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]

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]

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 mecanismos para tomar medidas en casos de problemas de inocuidad de los alimentos que planteen inquietudes a nivel internacional. [Japón]

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]

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.

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]

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.

⁴ Orientación detallada referente a documentar el sistema nacional de control de los alimentos se encuentra en las publicaciones de la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO) *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Documento 76 de la FAO sobre los Alimentos y la Nutrición), *Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos, Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad*

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]

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]

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

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.

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]

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]

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]

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]

Cumplimiento y medidas de cumplimiento – Programas de cumplimiento y medidas de cumplimiento a fin de asegurar el cumplimiento de leyes y reglamentos

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]

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.

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.

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.

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

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 fidelidad de los resultados analíticos no sólo dependen del tipo de equipo utilizado sino también de las calificaciones y capacidad del analista y la fidelidad del método utilizado. [UE]

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]

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.]

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]

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]

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]

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 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, 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]

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.]

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

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.]

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]

4.3.2 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]

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.]

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]

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]

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.]

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]

Apéndice 2

LISTA DE PARTICIPANTES

PRESIDENTE

Mr Gregory Read
 Executive Manager, Food Division
 Department of Agriculture Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 CANBERRA ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 3594
 Fax: +61 2 6272 3567
 Email: gregory.read@daff.gov.au

SECRETARIADO AUSTRALIANO

Ms Ann Backhouse
 Manager
 Codex Australia
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 5692
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: ann.backhouse@daff.gov.au

ARGENTINA

Ms Gabriela Alejandra Catalani
 Coordinado Del Punto Focal Del Codex
 Direccion Nacional De Relaciones Agroalimentarias
 Internacionales
 Ministerio De Agricultura, Ganaderia Y Pesca
 Paseo Colon 922
 Planta Baja Oficina 37
 Caba 1063
 ARGENTINA
 Ph: 54 11 4349 2549
 Fax: 54 11 4349 2244
 Email: codex@minagri.gob.ar and
gcatal@minagri.gob.ar

Dr Teresa Ines Bianchi
 Asesora Tecnica
 SENASA Argentina
 Paseo Colon 367 – 5to Piso frente
 Capital Federal 1063
 ARGENTINA
 Ph: 011 4121 5242
 Fax: 011 4121 5245
 Email: tbianchi@senasa.gov.ar

AUSTRALIA

Ms Clare Jones
 Senior Policy Officer
 Export Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 5778
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: clare.jones@daff.gov.au

Ms Sandra Parsons
 Policy Officer
 Export Standards
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 4828
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: sandra.parsons@daff.gov.au

Ms Elizabeth Wilcock
 Manager
 Food Exports
 Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 2 6272 3102
 Fax: +61 2 6272 5442
 Email: Elizabeth.wilcock@daff.gov.au

BRASIL

Ms Maria Martinelli
 Coordinator of Brazilian Codex Committee
 Brazilian National Institute of Metrology,
 Standardization and Industrial Quality
 SPEN 511, Bloco B
 Edificio Bittar III, 4 Andar
 Brasilia DF 70750-542
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3340 2211
 Fax: +55 61 3345 3284
 Email: codexbrasil@inmetro.gov.br

Miss Priscilla Bagnatori Rangel
Official Veterinary
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco d, Sede
3 andar, sala 347
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2968
Fax: +55 61 3225 4738
Email: Priscilla.rangel@agricultura.gov.br

Ms Andrea De Oliveira Silva
Expert on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area especial 57
Bloco D, 2 Andar
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5377
Fax: +55 61 3462 5315
Email: andrea.oliveira@anvisa.gov.br

Mr Warley Efreim Campos
Official Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A sala 445
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2307
Fax: +55 61 3218 2727
Email: warley.campos@agricultura.gov.br

Mr Marcos Eielson Pinheiro de Sa
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo B
4 andar, sala 424
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2860
Fax: +55 61 3218 2831
Email: marcos.sa@agricultura.gov.br

Ms Ana Juca
Chief of the Unit of International Health Regulation
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5427
Fax: +55 61 3462 5414
Email: ana.paula@anvisa.gov.br

Ms Karem Gomes Modernell
Expert on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA, Trecho 5
Area Especial 57
Bloco D, 2 andar
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 34625377
Fax: +55 61 34625315
Email: karem.modernell@anvisa.gov.br

Mrs Diana Oliveira
Manager of Inspection and Control of Food Risks
National Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5684
Fax: +55 61 3462 5315
Email: Diana.oliveira@anvisa.gov.br

Ms Patricia Pereira
Specialist in Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency
SIA Trecho 5
Area Especial 57
Brasilia DF 71205-050
BRAZIL
Ph: +55 61 3462 5424
Fax: +55 61 3462 54143
Email: patricia.pereira@anvisa.gov.br

Mr Andre Santos
Researcher Engineer
Brazilian National Institute of Metrology,
standardization and Industrial Quality
Rua da Estrela 67, 2 Andar
Rio Comprido
Rio de Janeiro RJ 2025-1900
BRAZIL
Ph: +55 21 3216 1087
Fax: +55 21 3216 1085
Email: alsantos@inmetro.gov.br

Mrs Claudia Valeria Goncalves Cordeiro de Sa
Official Veterinarian
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A
4 Andar, sala 402
Brasilia 70043-900
BRAZIL
Ph: +55 61 3218 2339
Fax: +55 61 3218 2672
Email: claudia.valeria@agricultura.gov.br

Ms Aline Cristino Figueiredo
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5309
Fax: +55 61 3462 5315
Email: gpesp@anvisa.gov.br

Ms Ana Claudia Marquim Firmo de Aruujo
Special Food Products Manager
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5329
Fax: +55 61 3462 5315
Email: gpesp@anvisa.gov.br

Ms Claudia Darbelly Cavalieri de Moraes
Assistant Manager
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5318
Fax: +55 61 3462 5315
Email: Claudia.moraes@anvisa.gov.br

Ms Angela Karinne Fagundes de Castro
Expert on Regulation and Health Surveillance
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462 5309
Fax: +55 61 3462 5315
Email: angela.karinne@anvisa.gov.br

Ms Denise De Oliveira Resende
General Manager of Foods
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462-6514
Fax: +55 61 3462 5315
Email: alimentos@anvisa.gov.br

Ms Renata de Araujo Ferreira
Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)
Sia Trecho 5 – Área Especial 57 Bloco D 2º Andar
Brasília DF 71.205-05
Brazil
Ph: +55 61 3462-5329
Fax: +55 61 3462 5315
Email: gpesp@anvisa.gov.br

CANADÁ

Ms Mary Ann Green
Senior Advisor
Policy and Programs Branch
Canadian Food Inspection Agency
Floor 5, Room 217
1400 Merivale Road, Tower 2
Ottawa ON K1A 0Y9
CANADA
Ph: +613 773 6232
Email: greenma@inspection.gc.ca

CAPO VERDE

Mr João Santos Gonçalves
Director
Regulation and Supervision
Agency for Pharmaceuticals and Food (ARFA) Achada
S. António, cp 296 – a,
Praia - Cabo Verde
Praia
296 – A
CAPE VERDE
Ph: + (238) 2626410
Email: mailto:Joao.goncalvez@maap.gov.cv

CHILE

Inés Montalva Rodríguez
Executive secretariat
Chilean Agency for Food Safety (ACHIPIA)
Galvarino Gallardo 1754, Providencia
Santiago 7500542
CHILE
Ph: + (56-2) 2359787
Email: imontalva@minsepres.gov.cl

UNIÓN EUROPEA

Mr Juha Junttila
Administrator
Food and Veterinary Office
European Commission
Grange
Dunsany Co. Meath
IRELAND
Phone: +353 46 90 67 788
Email: juha.junttila@ec.europa.eu

Dr Risto Holma
Administrator responsible for Codex issues
European Commission
Directorate General for Health and Consumers
Rue Froissart 101
Brussels 1049
BELGIUM
Phone: +322 299 86 83
Fax: +322 299 85 66
Email: risto.holma@ec.europa.eu

FRANCIA

Ms Celine Germain
Deputy Head
Office for Multilateral and Community Negotiations
General Directorate for Food
Ministry of Agriculture, Food, Fisheries, Rural
Development and Territorial Planning
251 rue de Vaugirard
Paris cedex 15, 75732
FRANCE
Ph: +33 1 49 55 47 78
Fax: +33 1 49 55 55 91
Email: celine.germain@agriculture.gouv.fr and
celgermain@yahoo.fr

ALEMANIA

Mrs Marie-Luise Trebes
Deputy Head of Unit
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
PO Box 14 02 70
Bonn D-53107
GERMANY
Ph: +49 0 228 99 529 3394
Fax: +49 0 228 99 529 4942
Email: 321@bmelv.bund.de

Dr Klaus Lorenz
Head of Unit
Federal Office for Consumer Protection and Food
Security
PO Box 11 02 60
Berlin 10832
GERMANY
Ph: +49 30 18444 10600
Fax: +49 30 18444 10699
Email: Klaus.lorenz@bvl.bund.de and
106@bvl.bund.de

INDIA

Mr Virendra Narayan Gaur
Chief Executive Officer
Food Safety and Standards Authority of India
FDA Bhawan Kotla Road
New Delhi 110002
INDIA
Ph: 011 2322 0995
Fax: 011 2322 0995
Email: ceo@fssai.gov.in

Mr Sanjay Dave
Director
Agricultural and Processed Food Products Export
Development Authority
Ministry of Commerce
NCUI Building 3 Siri Institutional Area
August Kranti Marg
New Delhi 110016
INDIA
Ph: +91 11 2651 3162
Fax: +91 11 2651 9259
Email: director@apeda.gov.in

ITALIA

Dr Piergiuseppe Facelli
Chief International Office
Ministry of Health
Department for Veterinary Public Health, Nutrition and
Food Safety
Via G. Ribotta 5
EUR Castellaccio
Rome 00144
ITALY
Ph: +39 06 5994 6613
Fax: +39 06 5994 6555
Email: pg.facelli@sanita.it

JAPÓN

Dr Hajime Toyofuku
Section Chief
Food Safety
Department of Education & Training Technology
Development
National Institute of Public Health
Ministry of Health, Labour and Welfare
2-3-6 Minami
Wako-shi
Saitama 3510197
JAPAN
Ph: +81 48 458 6150
Fax: +81 48 469 0213
Email: toyofuku@niph.go.jp and codexj@mhlw.go.jp

Mr Yoshikiyo Kondo
Associate Director
International Affairs
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-Ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Ph: +81 3 3502 8732
Fax: +81 3 3507 4232
Email: yoshikiyo_kondo@nm.maff.go.jp

LÍBANO

Ms Mariam Eid
 Head of Argo Industries Department
 Ministry of Agriculture
 Safarat Street
 Bir Hassan
 Jneh
 Beirut
 LEBANON
 Ph: 00961 3 567542
 Fax: 00961 1 824100
 Email: meid@agriculture.gov.lb

MÉXICO

Miss Monica Cabildo
 Head of Phytosanitary Regulation Department
 /International Affairs
 Animal-Plant Health and Food Safety Inspection
 Service
 SAGARPA/SENASICA
 Municipio Libre 377, Piso 7B
 Colonia Santa Cruz Atoyac
 Delegación Benito Juárez
 Ciudad De México 03310
 MEXICO
 Ph: +52 5905 1000 ext. 51008
 Email: monica.cabildo@senasica.gob.mx

PAÍSES BAJOS

Mr Ludovicus Vischer
 Policy Coordinator
 Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
 Innovation
 PO Box 20401
 The Hague 2500 EK
 THE NETHERLANDS
 Phone: 00 31 70 378 53 36
 Fax:
 Email: l.w.a.vischer@minlnv.nl

NUEVA ZELANDIA

Mrs Cherie Flynn
 Manager, Biosecurity & Food Policy
 Policy, Science and Economics Branch
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Pastoral House, 25 The Terrace
 PO Box 2526
 Wellington 6140
 NEW ZEALAND
 Ph: +64 4894 2572
 Fax: +64 4894 2583
 Email: cherie.flynn@maf.govt.nz

Mr Chris Kebbell
 Manager, Imports & Export Strategy
 Standards Branch
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Pastoral House, 25 The Terrace
 PO Box 2526
 Wellington 6140
 NEW ZEALAND
 Ph: +64 4894 2407
 Fax: +64 4894 2675
 Email: chris.kebbell@maf.govt.nz

NORUEGA

Mrs Vigdis Veum Moellersen
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 PO Box 383
 Brumunddal N-2381
 NORWAY
 Ph: +47 23 21 66 69
 Fax: +47 23 21 68 01
 Email: visvm@mattilsynet.no

PANAMÁ

Ms Carmela Castillo
 Head Officer of Sanitary and Phytosanitary
 Evaluations
 Panamanian Food Safety Authority
 0819-08049
 PANAMA
 Ph: 507 522 0003
 Fax: 507 522 0014
 Email: ccastillo@aupsa.gob.pa

SUDÁFRICA

Dr Boitshoko Ntshabele
 Chief Director
 Food Safety and Veterinary Services
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag X343
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: 012 319 7304
 Fax: 012 319 6265
 Email: CDFVS@daff.gov.za and
CDFVS@nda.agric.za

Mr Billy Malose Makhafola
 Manager
 Directorate Food Safety and Quality Assurance
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag X343
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: 012 319 6023
 Fax: 012 319 6265
 Email: BillyM@daff.gov.za or BillyM@nda.agric.za

Mr Andries Pretorius
 Director, Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: +27 12 3958799
 Fax: +27 12 3958854
 Email: pretoa@health.gov.za

Dr Tembile Sngabe
 Deputy Director
 Export Control
 Department of Agriculture
 Private Bag XI Elsenberg 7067
 SOUTH AFRICA
 Ph: +27 21 808 7607
 Fax: +27 82 909 9347
 Email: tembiles@elsenburg.com

SUIZA

Dr. Jürg Rüfenacht
 Head, International Trade
 Swiss Federal Veterinary Office
 Schwarzenburgstrasse 155
 Bern 3097
 SWITZERLAND
 Ph: +41 31 323 83 47
 Fax: +41 3232 56 86
 E-mail: juerg.ruefenacht@bvet.admin.ch

TAILANDIA

Ms Suwimon Keerativiriyaporn
 Director
 Fish Inspection and Quality Control Division
 Department of Fisheries
 Phaholyothin Road
 Kaset-Klang Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Ph: +66 2 558 0013
 Fax: +66 2 558 0136
 Email: suwimonk@fisheries.go.th and
codex@acfs.go.th

Ms Sasiwimon Tabyam
 Standards Officer
 National Bureau of Agriculture Commodity
 and Food Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Ph: +66 2 561 2277
 Fax: +66 2 561 3373
 Email: sasiwimon@acfs.go.th and codex@acfs.go.th

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Ms Mary Stanley
 Director
 USDA/Food Safety and Inspection Service
 FSIS / International Policy Division
 Room 2925- South Building
 Washington, DC 20250-3700
 USA
 Ph: +1 202 720 0287
 Fax: +1 202 720 4929
 Email: mary.stanley@fsis.usda.gov

Ms Camille Brewer
 Director
 International Affairs Staff
 US Food and Drug Administration
 Department of Health and Human Services
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park
 Maryland 20740
 USA
 Ph: 301 436 1723
 Fax: 301 436 2618
 Email: Camille.brewer@fda.hhs.gov

Ms Karen Stuck
 US Codex Manager
 US Department of Agriculture
 Room 4861 USDA
 12th and Independence Ave, SW
 Washington DC 20250
 USA
 Ph: 202 720 2057
 Fax: 202 720 3157
 Email: karen.stuck@osec.usda.gov

Dr Michael Wehr
 Codex Program Manager
 Centre for Food Safety and Applied Nutrition
 US Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park
 Maryland 20740
 USA
 Ph: +1 301 436 1724
 Fax: +1 301 436 2618
 Email: Michael.wehr@fda.hhs.gov

Ms Laurie Hueneke
 Director
 International Trade Policy
 Technical and Sanitary Issues
 National Pork Producers Council
 122 C Street
 NW Suite 875
 Washington DC 20001
 USA
 Ph: 202 347 3600
 Email: huenekel@nppc.org

Dr Elizabeth Parker
Chief Veterinarian
National Cattlemen's Beef Association
1301 Pennsylvania Ave
NW Suite 300
Washington DC 20001
USA
Ph: 202 347 0228
Fax: 202 638 0607
Email: eparker@beef.org

URUGUAY

Mr Pedro Friedrich
Head Department of Conformity Assessment
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
Avda Italia 6201
Montivideo 11200
Uruguay
Ph: 598 26073724
Email: pfriedri@latu.org.uy

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

Dr Maya Pineiro
Senior Food Safety Regional Officer
Food and Agriculture Organization (FAO)
Dag Hammarskjöld 3241
Vitacura, Santiago
CHILE
Ph: +56 2 9232100
Fax: +56 2 9232101
Email: maya.pineiro@fao.org

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE)

Dr Martin Minassian
Technical Assistant
OIE Regional Representation for the Americas
World Organization for Animal Health
Paseo Colon 315
5 Piso D
Buenos Aires C1063ACD
ARGENTINA
Ph: 54 11 4331 3919
Fax: 54 11 4331 5158
Email: m.minassian@oie.int and rr.americas@oie.int

ASOCIACIÓN INTERNACIONAL DE ORGANISMOS DE ALIMENTOS DE CONSUMO (IACFO)

Ms Caroline Smith DeWaal
Food Safety Director
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
Suite 300
1220 L Street NW
WASHINGTON DC 20005
USA
Ph: 202 777 8366
Fax: 202 265 4984
Email: cdewaal@cspinet.org

FUNDACIÓN INTERNACIONAL DE LOS FRUTOS SECOS (INC)

Ms Caroline Stringer
Associate
Global Technical and Regulatory Affairs
International Nut and Dried Fruit Foundation
Suite 1500
1150 Ninth Street
Modesto, California 95354
USA
Ph: +1 209 343 3256
Fax: +1 209 549 8267
Email: cstringer@almondboard.com