

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 5 (b) del Programa

CX/FICS 11/19/5
Septiembre 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

PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS

(Respuestas a CL 2011/5-FICS)

(Propuestas de Costa Rica, los Estados Unidos de América y la Federación Internacional de Lecherías)

Costa Rica

Costa Rica agradece la oportunidad de realizar la siguiente propuesta para trabajos futuros del CCFICS.

Nombre de la propuesta: Información documental dirigida a países y establecimientos exportadores de alimentos.

Objetivo: Estandarizar y armonizar los cuestionarios que solicitan las autoridades de los países socios comerciales; para la evaluación de países y establecimientos exportadores de alimentos con el fin de autorizar, renovar o actualizar las exportaciones procedentes de un país y/o establecimiento.

Antecedentes: Actualmente las autoridades competentes en materia de inocuidad de alimentos de los países exportadores reciben una gran cantidad de diversos cuestionarios por parte de los gobiernos interesados en evaluar aspectos como sistema de inspección, sanidad animal, laboratorios oficiales, autoridad competente etc. además de información propia de los establecimientos exportadores. En algunos casos se solicita información adicional a la enviada y no se define una fecha límite de revisión de los documentos por parte de las autoridades, generando procesos sumamente lentos que obstaculizan el comercio entre los países.

Propuesta: Crear un documento estandarizado que agrupe la información más relevante relacionada con la autoridad competente y establecimientos exportadores, la cual pueda efectivamente demostrar y garantizar la situación sanitaria del país exportador y la inocuidad de los productos.

Referente a lo mencionado en la carta circular CL 2011/5-FICS, “se recuerda a los miembros que cualquier propuesta debe atenerse a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, tal como se expone en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius,

así como en el Mandato del Comité". En caso de que la propuesta para trabajos futuros sea aprobada, Costa Rica esta anuente a cumplir con lo establecido en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, tal como se expone en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, así como en el Mandato del Comité.

Estados Unidos de América

Estados Unidos se complace en presentar una propuesta de nuevo trabajo relativo a las medidas de rendimiento reglamentario para consideración del CCFICS.

Estados Unidos propone un nuevo trabajo sobre la "Verificación del rendimiento reglamentario de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos". Dicha propuesta versa sobre la elaboración de medidas de rendimiento para evaluar la capacidad de un sistema nacional de control de los alimentos. Las medidas son importantes para efectuar evaluaciones de manera objetiva, ya sea en el contexto de autoevaluaciones efectuadas por un país a su sistema, o en el reconocimiento de sistemas u otros métodos para el reconocimiento de un sistema de control alimentario, o en el contexto de la evaluación efectuada por un país del sistema de control de otro país. Se adjunta como Anexo un documento de trabajo que incluye el proyecto de documento.

Agradecemos la oportunidad de presentar nuestra propuesta sobre el nuevo trabajo que el CCFICS podría emprender.

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE UNA PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO RELATIVO A LA VERIFICACIÓN DEL RENDIMIENTO REGLAMENTARIO DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

(Preparado por los Estados Unidos de América)

1. El concepto de equivalencia de los sistemas de inocuidad de los alimentos se incorporó al Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la OMC para facilitar el comercio y al mismo tiempo garantizar un adecuado nivel de protección de la salud. En la práctica, la mayoría de los países han descubierto que, exceptuando ciertas situaciones, particularmente las relativas a una medida única o un pequeño grupo de medidas, ha sido difícil demostrar, a nivel técnico, que el nivel de protección de un país exportador satisface el nivel de un país importador.
2. No obstante, perdura el motivo original de las disposiciones de equivalencia del Acuerdo MSF.
3. Los países han invertido sus esfuerzos en establecer exhaustivos sistemas de control de los alimentos, tal como lo describe CCFICS¹, los cuales incluyen un robusto marco legislativo, la implementación uniforme de los requisitos reglamentarios y el control del rendimiento de todo el sistema.
4. Las autoridades competentes tratan de utilizar la verificación del rendimiento de todo el sistema para respaldar la inversión en sus sistemas de control de los alimentos y demostrar resultados comparables en materia de inocuidad y, por consiguiente, facilitar el comercio.

¹ Anteproyecto de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (CCFICS), actualmente en curso de elaboración.

5. Se necesita un punto de referencia para el rendimiento reglamentario a fin de comparar los resultados en materia de inocuidad y aptitud de los alimentos y a nivel técnico resultantes de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Un país exportador puede demostrar el rendimiento reglamentario de todo el sistema cuando la industria en ese país exportador tiene documentación exhaustiva del sistema de control de los alimentos y demuestra que cumple los requisitos reglamentarios de manera coherente y satisfactoria a lo largo del tiempo.

6. El establecimiento de indicadores de rendimiento reglamentario será ventajoso para asistir a la autoridad competente a evaluar su rendimiento o el rendimiento de otro sistema de control de los alimentos.

7. Los indicadores de rendimiento reglamentario deberían ser objetivos y cuantificados, en la medida de lo posible, y solo deberían aplicarse a los aspectos del sistema de control de los alimentos que están reglamentados y/o garantizados por la autoridad competente (AC) y/o por un organismo oficialmente reconocido. Las medidas de rendimiento reglamentario pueden incluir medidas relativas a los resultados de salud pública y a nivel operativo.

8. Los indicadores de rendimiento reglamentario deberían demostrar la eficacia del sistema de control de los alimentos para obtener los resultados previstos en materia de inocuidad y aptitud de los alimentos y nivel técnico y podrían incluir los elementos siguientes:

- Demostrar que la industria asume la responsabilidad principal en materia de inocuidad y aptitud de los alimentos,
- Demostrar una supervisión reglamentaria efectiva y eficaz de la industria reglamentada,
- Medición de la eficiencia y eficacia de los sistemas de verificación en el establecimiento y a nivel nacional,
- Robusta validación científica de los sistemas de control de los alimentos en el establecimiento, por eje. HACCP,
- Medición de la exactitud y coherencia de los sistemas de garantía y certificación de exportaciones,
- Nivel de cumplimiento de los alimentos exportados y productos afines, incluidos los resultados de los programas de control del país importador,
- Respuestas oportunas y eficaces de la autoridad competente con respecto al incumplimiento de la industria demostrado mediante auditorías nacionales y extranjeras,
- Capacidad de establecer objetivos de salud pública y verificar su evolución hacia la meta prevista²,

9. Mientras que la medición de los resultados de salud pública son importantes para una evaluación global de un sistema nacional de control de los alimentos, hay otras medidas operativas, basadas en la actividad y en los resultados, que pueden ser útiles para evaluar la supervisión del país exportador mediante la medición del progreso día a día para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos, priorizar las actividades de inspección e identificar lagunas en los recursos de los programas.

² Se toma nota de la variación entre los países de los objetivos de salud pública y además, el control de los riesgos debido a que las secuencias de productos/peligros específicos a menudo se priorizan de manera diferente, por ej. disminución del riesgo de *Campylobacter* en la carne de pollo o *E. coli* O157:H7 en carne vacuna

10. La medición del rendimiento operativo demuestra que las actividades de inspección se llevan a cabo de acuerdo a normativas establecidas. Entre los ejemplos de indicadores de rendimiento basados en la actividad se incluyen los siguientes:

- Asegurar la competencia de los inspectores y verificadores, por ej. requisitos de capacitación y frecuencia de las evaluaciones de competencia
- Verificación del rendimiento de cada inspector a nivel de establecimiento
- Aprobación/reconocimiento de los planes de control de los alimentos en establecimientos registrados de alimentos
- Verificación del cumplimiento con los planes de control de los alimentos y otros requisitos reglamentarios (especificados) y respuestas documentadas de la autoridad competente a casos de incumplimiento
- Verificación en base al rendimiento
- Respuesta de la autoridad competente a las auditorías de los sistemas reglamentarios en establecimientos registrados
- Exactitud y coherencia de los sistemas de garantía y certificación de exportaciones
- Análisis de las tendencias en los resultados de las inspecciones en el puerto de entrada e investigación, según sea necesario
- Respuesta documentada a los informes de auditorías extranjeras
- Verificación de la capacidad y competencia de los laboratorios de referencia

11. La medición de los resultados de rendimiento en materia de salud pública sirve para determinar si los establecimientos alimentarios cumplen satisfactoriamente las normativas establecidas. Entre los ejemplos de indicadores de rendimiento basados en los resultados se incluyen los siguientes:

- Establecer locales y/o límites nacionales para peligros específicos en los alimentos
 - Porcentajes de índices positivos en los resultados de las pruebas de verificación de patógenos dentro de variaciones normales
- Demostración de mejora continua con respecto a los niveles de peligros especificados o indicadores en alimentos específicos
 - Las frecuencias de incumplimiento se encuentran dentro de variaciones normales y no son repetitivas en establecimientos alimentarios

12. Se facilitará la evaluación del rendimiento reglamentario mediante el uso de base de datos u otros sistemas (por ej. pruebas de rutina a nivel microbiológico, químico o para otros peligros efectuadas a los alimentos, los resultados de la inspección de productos, y la selección, evaluación o valoración de las actividades de verificación). La evaluación del rendimiento reglamentario debería estar diseñada para verificar el rendimiento del sistema completo o sus componentes. (Por ej. el rendimiento de los establecimientos, de la autoridad competente a nivel regional o nacional), como así también la inocuidad de los alimentos o anomalías en la aptitud de los alimentos.

13. Se propone, como complemento a las directrices propuestas del Codex para los sistemas nacionales de control de los alimentos, que CCFICS emprenda la elaboración de los Principios y Directrices para la Verificación del Rendimiento Reglamentario de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos. El proyecto de documento para el nuevo trabajo se encuentra en el Anexo.

PROYECTO DE DOCUMENTO

Principios y Directrices para la Verificación del Rendimiento Reglamentario de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos

Propósito y ámbito de aplicación de la norma propuesta

El propósito y ámbito de aplicación del trabajo tiene como meta elaborar un grupo de principios y directrices que posibiliten la capacidad de la autoridad competente nacional a cargo de la inocuidad de los alimentos de establecer indicadores de rendimiento reglamentario y medidas adecuadas para evaluar su rendimiento o el rendimiento del sistema de control alimentario de otro país, específicamente para garantizar la eficacia y capacidad del sistema nacional de lograr los mismos resultados en materia de inocuidad de los alimentos.

Pertinencia y actualidad

Con mayor frecuencia los países compran sus alimentos en mercados extranjeros lo cual conlleva la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos. Al mismo tiempo, debido a la escasez de recursos, es necesario asegurar la capacidad de las personas a cargo de garantizar la inocuidad de los alimentos, incluida la autoridad competente a nivel nacional con jurisdicción sobre el sistema de inocuidad de los alimentos del país productor. Las autoridades competentes de los países exportadores deben tener la capacidad de comunicar la eficacia de sus sistemas existentes a fin de proporcionar resultados equivalentes en materia de inocuidad alimentaria y, por consiguiente, facilitar el comercio. La elaboración de indicadores de rendimiento reglamentario y de medidas adecuadas facilitará la capacidad de reconocer la aptitud de los sistemas de control de los alimentos.

Las principales cuestiones que se deben tratar

El trabajo comprendería una serie de principios que respaldaría la capacidad de la autoridad competente nacional de establecer indicadores de rendimiento reglamentario para medir el rendimiento del sistema de control de los alimentos.

Asimismo, en las directrices contempladas en el nuevo trabajo se definirían los componentes de un sistema de control de los alimentos que deberían considerarse y evaluarse para permitir el reconocimiento del sistema (reconocimiento del sistema). Entre dichos componentes se incluye lo siguiente: fundamento reglamentario (legislación, reglamentos e infraestructura); programas de inspección; programas de cumplimiento y medidas para acatar el cumplimiento; programas de apoyo a los laboratorios; programas de verificación y evaluación; programas de capacitación; vigilancia/investigación/respuesta relativas a enfermedades de transmisión alimentaria; recursos para los programas; y programas de educación, comunicación e intercambio de información.

Los principios y directrices podrían elaborarse como un documento separado o como anexo a un texto existente del Codex. Esta es una cuestión pendiente que puede resolverse más adelante.

Evaluación en función de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Evaluación con respecto al Criterio General: La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

El presente trabajo proporcionará una orientación útil a los países para evaluar la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos y así facilitar la determinación de equivalencia o el reconocimiento de dichos sistemas. La documentación del rendimiento reglamentario permitirá a los países garantizar la inocuidad de los alimentos importados y facilitar las prácticas leales en el comercio de dichos alimentos.

Los criterios aplicables a las cuestiones generales son pertinentes, especialmente el criterio siguiente: Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles al comercio internacional.

El presente trabajo proporcionará instrumentos adicionales a las autoridades competentes a cargo de la inocuidad de los alimentos para respaldar la documentación de los programas de control de las importaciones de alimentos. Asimismo se facilitará el comercio al proporcionar los medios para facilitar la confianza en los controles para la inocuidad de los alimentos y la aprobación de los alimentos para exportación.

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto guarda una relación directa con el Objetivo estratégico 1 del Codex: Fomentar marcos reglamentarios racionales. El trabajo propuesto proporciona un fundamento para los países que emprenden el reconocimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos de otros países, fortaleciendo así sus sistemas reglamentarios de inocuidad de los alimentos.

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

El Anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos, actualmente en curso de elaboración en CCFICS, guarda relación con la presente propuesta de trabajo ya que los componentes básicos bosquejados en este documento deben ser controlados y evaluados para asegurar la eficacia del sistema de control de los alimentos.

En este nuevo trabajo referente a la medición del rendimiento para evaluar la capacidad de los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se vincula a la identificación de los elementos y las características de los sistemas de control y el reconocimiento de dichos sistemas como equivalentes.

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

No se prevé.

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

No se prevé.

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

Se estima que el trabajo abarcará tres (3) reuniones del CCFICS. Si en la 19ª reunión del CCFICS en 2011 se acuerda emprender este nuevo trabajo, se prepararía un proyecto inicial de documento para consideración del CCFICS durante su 20ª reunión (probablemente programada para 2013). Se espera finalizar el documento para su aprobación en el Trámite 5 después de la 21ª reunión del Comité (2014) y listo para su adopción en el Trámite 8 después de la 22ª reunión del Comité (en 2015 o 2016). Se estima que la Comisión del Codex Alimentarius lo aprobaría en el período de sesiones de 2016. Es muy posible que sea necesario convenir grupos de trabajo presenciales y/o electrónicos.

En resumen:

Se acuerda emprender el trabajo: 2011

Aprobación de la Comisión como nuevo trabajo: 2012

Adopción en el Trámite 5 por la Comisión: 2014

Adopción en el Trámite 8 por la Comisión: 2016

Federación Internacional de Lecherías (FIL)

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO REFERENTE A LAS DIRECTRICES DEL CODEX PARA GESTIONAR SITUACIONES DE EMERGENCIA RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y SU VINCULACIÓN CON EL COMERCIO INTERNACIONAL

1. Las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos generalmente se originan al descubrir que un producto alimenticio contiene una sustancia química tóxica a un nivel inesperadamente alto, o a partir de un brote de peligro microbiológico vinculado al consumo de un producto alimenticio específico.
2. Entre los ejemplos más sorprendentes de situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos se encuentran el reciente descubrimiento de grandes cantidades de melamina en productos a base de leche; la crisis planteada por la radioactividad en alimentos y piensos, y el último brote de *Escherichia coli* O104:H4. Estos casos provocaron efectos perjudiciales para la salud y un gran impacto económico en varios países.
3. De hecho, cuando surge una situación de emergencia alimentaria, es esencial tomar medidas apropiadas para disminuir la posibilidad de efectos perjudiciales para la salud y disminuir el impacto económico.
4. La evaluación de los posibles efectos para la salud debe estar basada en la ciencia y efectuarse de manera de evitar medidas injustificadas con respecto a los alimentos no afectados.
5. Uno de los aspectos más difíciles durante la gestión de una situación de emergencia alimentaria es la comunicación de los aspectos de inocuidad. El manejo de dichas situaciones generalmente exige una rapidísima comprensión de los posibles riesgos para la salud relacionados con el consumo de los productos incriminados. Es vital que todas las partes interesadas lleguen a un consenso con respecto a la seguridad a fin de definir claramente los niveles de actuación (por ej. el nivel de contaminante químico que provoca el retiro del producto) y para asegurar una comunicación uniforme.
6. Los textos elaborados por CCFICS incluyen disposiciones relativas a ciertos aspectos de los sistemas de control de los alimentos, certificados y respuestas a las situaciones de emergencia. Asimismo, CCFICS proporciona una definición de “Emergencia relacionada a la inocuidad de los alimentos” como “*una situación, ya sea accidental o intencional, en la que una autoridad competente indica un riesgo aún no controlado de graves efectos perjudiciales para la salud pública asociados con el consumo de alimentos, y que requiere medidas urgentes*” (CAC/GL 19-1995, Rev. 1 2004)
7. Otros textos elaborados por algunos organismos auxiliares del Codex (por ej. el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos) proveen información sobre ciertas medidas de control (por ej. medidas relativas a los patógenos microbianos, prevención de la contaminación química/microbiológica/física, retiro del producto del mercado), aunque no hay orientación disponible

específicamente destinada a los gobiernos y a los fabricantes de piensos/alimentos sobre la manera de evaluar posibles efectos perjudiciales para la salud en base a la ciencia.

8. En vista de la importancia y la necesidad de proveer orientación a los gobiernos y a los fabricantes de piensos/alimentos sobre los procedimientos a seguir en situaciones de emergencia alimentaria y, en particular, la manera de evaluar los posibles efectos perjudiciales para la salud, la FIL propone la elaboración de directrices del Codex para gestionar las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y su vinculación con el comercio internacional. CCFICS podría elaborar directrices suplementarias del Codex o bien examinar los existentes *Principios del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995)*.

9. Se deberían tomar en cuenta los siguientes documentos del Codex para el futuro trabajo propuesto:

- Principios y Métodos para la Evaluación de Riesgos de Sustancias Químicas en los Alimentos, EH 240 (utilizados por JECFA y JMPR)
- Orientación para las opciones de gestión de riesgos sobre cómo gestionar los resultados de las nuevas metodologías para la evaluación de riesgos, actualmente en curso de elaboración en CCCF.
- Principios y Directrices para la Aplicación de la Evaluación de Riesgos Microbiológicos [CAC/GL-30 (1999)]
- Principios y Directrices para la Aplicación de la Gestión de Riesgos Microbiológicos [CAC/GL-63 (2007)]
- Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos [CAC/GL 62-2007]
- Código de prácticas sobre buena alimentación animal [CAC/RCP 54-2004]

PROYECTO DE DOCUMENTO

Directrices del Codex para Gestionar Situaciones de Emergencia relacionada con la Inocuidad de los Alimentos y su Vinculación con el Comercio Internacional

El presente proyecto de documento ha sido elaborado en conformidad con el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentario, en su 20ª edición, 2011, Sección II, Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines, parte 2. Examen crítico, propuestas para emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma (página 30).

El propósito y ámbito de aplicación de la norma

El nuevo trabajo tiene como **propósito** establecer directrices destinadas a los gobiernos y fabricantes de piensos/alimentos en la manera de proceder en situaciones de emergencia y, en particular, cómo gestionar los posibles efectos para la salud en base a la ciencia. Esta cuestión podría incluirse en los Principios y directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995) ampliando el ámbito de las directrices o bien elaborando un documento separado.

Se propone que el **ámbito de aplicación** de las directrices del Codex contemple todas las situaciones de emergencia planteadas por cualquier riesgo (al consumidor) de tipo biológico, químico o físico en los alimentos o piensos (ya sean de producción nacional o en productos importados).

Pertinencia y actualidad

La globalización del mercado de alimentos ha creado la necesidad de fomentar la uniformidad a nivel mundial en las prácticas de gestión de riesgos en casos de emergencia, tal como lo demostró la reciente crisis causada por la melamina.

Ello debería llevarse a cabo de manera científica, en la mayor medida de lo posible, dependiendo de la disponibilidad de los datos (toxicología, exposición, etc.) para evitar obstáculos injustificados al comercio y proteger la salud del consumidor.

Principales cuestiones que se deben tratar

Se propone proveer orientación para definir el papel y las responsabilidades de los gobiernos y las partes interesadas con miras a un enfoque armonizado de las medidas a tomar por las autoridades competentes basadas en sus evaluaciones de riesgos, información disponible, etc.

En ese sentido, la orientación debería hacer referencia a las normas existentes del Codex, tales como límites máximos para contaminantes, especialmente útiles para los países que no tienen la capacidad de efectuar sus propias evaluaciones de riesgos, e identificar lagunas que pueden ser abordadas por otros comités del Codex, como por ejemplo CCFH y CCCF.

Asimismo, se propone que en las directrices se evalúe el papel que las organizaciones intergubernamentales, por ej. FAO/OMS/OIE podrían desempeñar en la coordinación de situaciones críticas que afecten varios países.

Evaluación en función de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

La protección del consumidor desde el punto de vista de la salud, la seguridad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

El nuevo trabajo abordará la necesidad de proveer orientación sobre el papel y las responsabilidades de las autoridades competentes, fabricantes, importadores, distribuidores, etc. en la manera de controlar la situación.

Mientras que muchos miembros del Codex disponen de sistemas nacionales de control de los alimentos bien establecidos que incluyen la capacidad de evaluar riesgos, identificar incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, respaldados por robustos sistemas de retiro de productos o planes para las medidas a tomarse, muchos países en desarrollo carecen de dichos sistemas. La elaboración de una orientación específica que defina el papel y las responsabilidades basadas en las evaluaciones de riesgos proveerá una mayor armonización de los enfoques nacionales e internacionales a los incidentes de inocuidad de los alimentos, incluido un mejor uso de las directrices internacionales existentes (EMPRES, Inocuidad de los Alimentos) y redes (INFOSAN).

La comunicación de los aspectos de inocuidad constituye uno de los elementos más difíciles en la gestión de una situación de emergencia alimentaria. El manejo de dichas situaciones generalmente exige una rapidísima comprensión de los posibles riesgos para la salud relacionados con el consumo de los productos incriminados. Es vital que todas las partes interesadas lleguen a un consenso con respecto a la seguridad a fin de definir claramente los niveles de actuación (por ej. el nivel de

contaminante químico que provoca el retiro del producto) y para asegurar una comunicación uniforme.

Una orientación del Codex para los gobiernos y fabricantes de piensos/alimentos sobre la manera de proceder en situaciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, especialmente la manera de evaluar los posibles efectos a la salud en base a la ciencia, otorgará una mayor protección del consumidor y prácticas leales en el comercio de alimentos durante la gestión de un incidente alimentario.

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

Las respuestas a los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos, ya sea a nivel nacional o internacional, no están por lo general armonizados y, aunque existe una orientación internacional como EMPRESS, INFOSAN, etc., la respuesta no siempre es proporcional al riesgo. Se estima que la orientación contribuirá a fortalecer la participación/papel de las organizaciones intergubernamentales, por ej. FAO/OMS, en la coordinación de situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos que afecten varios países.

Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales

Este trabajo contribuirá a fomentar marcos reglamentarios racionales utilizando el conocimiento científico que respalda las respuestas a los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos. Este trabajo proveerá reglamentos armonizados para los países desarrollados y en desarrollo con lo cual se aumentará la protección del consumidor y las prácticas leales en el comercio.

Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos

Este trabajo contribuirá a afianzar aún más los vínculos entre las opciones de gestión de riesgos, basadas en evaluaciones científicas, en el manejo de incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Objetivo 4: Promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes

Como resultado de este trabajo, y dada la naturaleza internacional de los incidentes de inocuidad, se respaldarán y adoptarán todos los aspectos de este objetivo, solicitando la activa participación de organizaciones internacionales pertinentes como así también la participación de países desarrollados y en desarrollo.

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

- Los Principios y directrices del Codex para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos (CAC/GL 19-1995), elaborados por CCFICS, **se concentran en la comunicación y no en la gestión de riesgos.**
- El Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos

(<http://www.fao.org/docrep/013/i1686e/i1686e00.pdf>), publicado en 2010, establece los principios generales para un plan nacional de intervención en situaciones de emergencia alimentaria pero no provee los pormenores necesarios relativos a la gestión de riesgos.

- En el Anteproyecto de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009) CX/FICS 11/19/3, actualmente en curso de elaboración en CCFICS, **no se abordan de manera específica las situaciones de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos**, aunque se reconoce claramente que ‘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:
 - o 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;
 - o identificación, análisis y selección de opciones posibles de gestión de riesgos;
 - o Implementación de la opción u opciones seleccionadas de gestión del riesgo; y
 - o verificación del resultado o eficacia de la opción u opciones utilizadas y revisión u examen, según corresponda³.

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

Actualmente no se ha identificado.

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

Actualmente no se ha identificado.

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

Las directrices serán elaboradas como un documento separado (examen de CAC/GL 19-1995 o formulación de una directriz suplementaria del Codex).

Sujeta a la aprobación de la Comisión, el proyecto de Directrices para gestionar las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos y su vinculación con el comercio internacional será considerado durante la 20ª reunión del CCFICS (2013) con miras a finalizar el proyecto en 2015 o 2016.

³ Extracto o del documento de CCFICS, Anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, CX/FICS 11/19/3, párrafo 24