

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 4 del Programa

**CX/FICS 00/4
Agosto de 2000**

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITE DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCION Y CERTIFICACION
DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS**

Novena Reunión

Perth, Australia, 11-15 de diciembre de 2000

**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES
PARA SISTEMAS DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS
(al Trámite 3)**

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones sobre los temas siguientes a hacerlo **con anterioridad al 29 de septiembre de 2000**, a: Digby Gascoine, Director, Policy and International Division, Australian Quarantine and Inspection Service, GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (fax 61 2 6272 3103), o por correo electrónico a Codex Australia codex.contact@affa.gov.au con copia al Secretario, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

(fax N° + 39 06 5705 4593. Correo electrónico: codex@fao.org)

ANTECEDENTES

1. Durante la 8ª reunión en febrero de 2000 del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)¹, hubo amplias deliberaciones con respecto al Anteproyecto de Directrices para Sistemas de Control de Importaciones de Alimentos. No obstante, no se pudo lograr el acuerdo necesario para remitir el texto al Comité Ejecutivo para su adopción en el Trámite 5.

2. Por consiguiente el Comité decidió que la Secretaría redactaría la primera versión preliminar revisada del Anteproyecto de Directrices y que posteriormente sería considerado por un grupo redactor compuesto por Australia, Canadá, Francia, India, Japón, México, Marruecos, el Reino Unido y los EEUU. El Comité acordó que el grupo redactor tomaría en consideración las deliberaciones de la 8ª reunión, las observaciones recibidas por escrito y las revisiones propuestas a las Secciones 4.1 y 4.2 presentadas por el grupo redactor.

¹ ALINORM 01/30, párrafos 8-32.

3. El Comité además acordó que el Anteproyecto de Directrices para los Sistemas de Control de Importaciones de Alimentos sería distribuido para recabar observaciones al Trámite 3, y que sería considerado en la 9ª reunión.

4. Se adjunta el *Anteproyecto de Directrices para los Sistemas de Control de Importaciones de Alimentos* con el fin de recabar observaciones en el Trámite 3. Las observaciones recibidas serán consideradas por el Comité durante la 9ª Reunión cuando se debata el Anteproyecto en el Trámite 4.

ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

1. AMBITO DE APLICACION

1. Este documento proporciona una estructura para la elaboración y funcionamiento de un sistema de control de las importaciones con el fin de proteger al consumidor y facilitar prácticas leales en el comercio de alimentos y, al mismo tiempo garantizar que no se introduzcan injustificadas barreras técnicas al comercio. La Directriz es coherente con los *Principios del Codex para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*¹. Proporciona además información específica sobre el control de los alimentos importados, relacionada con las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*².

2. DEFINICIONES³

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

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

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

*Legislación** incluye leyes, reglamentos, requisitos o procedimientos, emitidos por las autoridades públicas, relacionados con los alimentos y que abarcan la protección de la salud pública, la salud del consumidor y las condiciones para las prácticas leales del comercio.

*Acreditación Oficial** es el procedimiento mediante el cual el organismo gubernamental competente reconoce formalmente la competencia de un organismo de inspección y/o certificación para prestar servicios de inspección y certificación.

¹ CAC/GL 20-1995 Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos.

² *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997).

³ Las definiciones tomadas de CAC/GL 26, 1997, *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997) están marcadas *. Las definiciones tomadas del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex (11ª edición) están marcadas **.

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

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

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

Evaluación del riesgo * es un proceso con base científica que se compone de las siguientes etapas: (i) identificación del peligro, (ii) caracterización del peligro; (iii) evaluación del contacto y (iv) caracterización del riesgo.

Análisis del riesgo * es un proceso que consiste de tres elementos: evaluación del riesgo, manejo del riesgo y comunicación del riesgo.

3. CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS SISTEMAS DE CONTROL PARA LAS IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

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

- requisitos para alimentos importados que sean coherentes con los requisitos exigidos para los alimentos de origen nacional;
- responsabilidades claramente definidas para las autoridades de control de alimentos importados;
- leyes/reglamentos y procedimientos operativos claramente definidos y transparentes;
- prioridad otorgada a la protección de la salud del consumidor;
- disposiciones para el reconocimiento de los controles de alimentos aplicados por las autoridades competentes del país exportador;
- implementación uniforme a nivel nacional de los requisitos del país importador;
- implementación que garantice que los resultados/objetivos logrados son coherentes con los aplicados a los productos de origen nacional.

3.1 Requisitos para los alimentos importados que sean equivalentes a los requisitos exigidos para los alimentos de origen nacional

3. Los mismos requisitos deberían aplicarse tanto a los alimentos de origen nacional como a los alimentos importados. Dichos requisitos podrán expresarse como normas de punto de destino o de valor límite y, además, requisitos complementarios para el muestreo, etc. y

disposiciones referentes a los controles de procesamiento, o una combinación de cualquiera de estos requisitos.

4. Cuando los requisitos nacionales incluyen procesos de control tales como buenas prácticas de fabricación, se podrá determinar el cumplimiento haciendo una auditoría de las instalaciones y procedimientos en el país exportador. El alcance y el rigor de los requisitos exigidos en circunstancias específicas deberían ser directamente proporcionales al nivel de riesgo, destacando que el riesgo varía según el origen debido a factores tales como el tipo de tecnología utilizada, historial de cumplimiento, etc. y/o el examen de atributos relevantes de una muestra de los productos en el punto de entrada.

5. Los requisitos exigidos para los productos de origen nacional versus los productos importados podrían plantear un caso especial cuando el país importador aplica un nivel de “tolerancia cero” a los residuos de pesticidas o medicamentos veterinarios debido a que el uso de tal producto químico está prohibido en el país importador. Dicha prohibición del producto químico puede deberse a motivos ajenos a la salud del consumidor. Por ejemplo, puede deberse a temas de salud y seguridad laboral o debido a que no hay necesidades técnicas en el país importador. En dichos casos se permitiría cierta tolerancia aunque siempre protegiendo la salud del consumidor. En dichas circunstancias sería apropiado que el país importador proporcionara una tolerancia adecuada a la sustancia química en el alimento importado, basándose en un procedimiento de evaluación del riesgo o en las normas pertinentes del Codex. El país importador puede decidir si provee la misma tolerancia con respecto a residuos en los alimentos de origen nacional.

3.2 Responsabilidades claramente definidas para las autoridades de control de importaciones de alimentos

6. Las autoridades competentes a cargo de cualquiera de las funciones de inspección de alimentos en el punto o puntos de entrada, durante almacenamiento y distribución y/o en el punto de venta, deberían tener sus responsabilidades y autoridad claramente definidas. Cuando varias autoridades del país importador comparten la responsabilidad de garantizar el cumplimiento de los requisitos de control, se deberá evitar, dentro de lo posible, realizar inspecciones múltiples de la misma remesa y repetir pruebas para la misma sustancia/contaminante. En dichas circunstancias, las autoridades competentes deberían compartir las actividades de inspección, pruebas y otra información referente a la remesa.

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

8. Cuando las autoridades competentes de un país importador usen terceras partes como organismos de inspección y/o certificación oficialmente reconocidos para implementar los procedimientos de control, dichos arreglos deberán realizarse según lo planteado en CAC/GL 26-1997, Sección 8, Acreditación Oficial. Las funciones que dichos proveedores pueden llevar a cabo incluyen:

- muestreo de remesas de alimentos determinados;
- análisis de muestreos;

- evaluación de conformidad del todo o partes pertinentes de un sistema de garantía de calidad que puede ser operado por los importadores con el fin de cumplir con los requisitos oficiales.

3.3 Leyes/reglamentos y procedimientos operativos claramente definidos y transparentes

9. El objetivo de las leyes/reglamentos es proporcionar las bases y la autoridad para llevar a cabo un sistema de control de importaciones de alimentos. La estructura legislativa permite el establecimiento de las autoridades competentes y los procesos y procedimientos necesarios para verificar la conformidad de los productos importados según lo exigen los requisitos.
10. Las leyes/reglamentos permitirían a que la autoridad competente tuviera la capacidad de:
- designar funcionarios autorizados;
 - exigir notificación previa de la importación de una remesa de alimentos;
 - exigir documentación;
 - realizar inspecciones, incluyendo el acceso de la autoridad a instalaciones en el país importador, examinar el producto alimenticio y su empaquetamiento; tomar muestras y comenzar pruebas analíticas; realizar inspecciones de la documentación provista por la autoridad del país exportador, exportador o importador, y verificación de la identidad del producto de acuerdo a los atestados documentados;
 - aplicar tasas diferenciales de muestreo dependiendo del riesgo planteado por un alimento determinado, su historial de cumplimiento y la validez de la certificación adjunta;
 - cobrar tarifas por la inspección de la remesa y los análisis de muestras;
 - acreditar laboratorios para el análisis de muestras;
 - aceptar, denegar la entrada, detener, destruir, exigir acondicionamiento o reexportación;
 - pedido para retirar las remesas posteriores a la importación;
 - retener el depósito de garantía de las remesas durante el transporte intranacional o durante el período de almacenamiento, antes de la autorización para permitir la importación;
 - implementar sanciones administrativas o legislativas cuando no se satisfacen los requisitos específicos; y
 - elaborar arreglos de certificación con las autoridades competentes de los países exportadores.
11. Asimismo, la legislación puede prever disposiciones para:
- otorgamiento de licencias o registros a los importadores;
 - reconocimiento del auto control efectuado por los importadores; y
 - mecanismo de apelación contra decisiones oficiales.

3.4 Prioridad otorgada a la protección de la salud del consumidor

12. Las normas de inocuidad de los alimentos, incluido el Codex y textos afines, y las normas nacionales deberían dar prioridad a la protección de la salud del consumidor y además incluir elementos referentes a las prácticas leales de comercio (por ejemplo la prevención del fraude). Se debería dar absoluta prioridad a la protección de la salud, tal como se plantea en la Sección 4.

3.5 Disposiciones para el reconocimiento del sistema de control de alimentos por la autoridad competente del país exportador

13. Los países importadores pueden reconocer de varias maneras los controles de inocuidad de los alimentos de un país exportador de manera de facilitar la entrada de productos, mediante el uso de memorandums de entendimiento, acuerdos de reconocimiento recíproco y acuerdos de equivalencia. Dichos reconocimientos deberían, según corresponda, incluir controles aplicados durante la etapa de producción, elaboración, importación, procesamiento, almacenamiento, transporte y distribución de productos alimenticios, y la verificación del sistema aplicado de control de exportación de alimentos.

3.6 Implementación nacional en forma uniforme

14. La aplicación uniforme de procedimientos operativos es de particular importancia. El programa debería ser formulado e implementado para garantizar una aplicación uniforme en todos los puntos de entrada y por parte del personal de inspección.

3.7 Implementación que garantice que los resultados/objetivos obtenidos son coherentes con los establecidos para los alimentos de origen nacional

15. Podrá haber una variación en el modo de abordar la vigilancia de la conformidad de alimentos nacionales e importados debido a que el país importador no tiene jurisdicción directa sobre los controles de procesamiento que se aplican a los alimentos elaborados en otro país. Dichas diferencias se pueden justificar en base a que los objetivos de los controles para la importación son los mismos que los aplicados a los alimentos elaborados a nivel nacional.

4. IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE CONTROL

16. El sistema de control de importaciones de alimentos debería garantizar la salud pública y la protección del consumidor y, además, disminuir las restricciones al comercio. Se deberían formular e implementar procedimientos operativos para disminuir demoras injustificadas en el punto o puntos de entrada sin poner en peligro la eficacia de los controles que garanticen la inocuidad de los alimentos. La implementación debería tomar en cuenta los factores enumerados en esta sección.

4.1 Punto de control

17. El país importador puede efectuar el control de alimentos importados en un punto o varios, incluyendo lo siguiente:

- entrada al país de destino;
- procesamiento adicional;
- almacenamiento; y
- venta (al por menor o por mayor).

18. El sistema debería estar estructurado de manera de proporcionar los mismos resultados, cualquiera fuera el punto de control.

19. El país importador puede reconocer los controles implementados por el país exportador. Se debería alentar al país exportador a que utilice controles durante la etapa de producción, elaboración y tránsito con el fin de identificar y corregir cualquier problema que surgiera, cuándo y dónde surgiera, preferentemente para evitar el alto costo de pedidos de devolución de alimentos que ya están en la etapa de distribución.

20. La autorización de preembarque podría ser un mecanismo posible para garantizar el cumplimiento de los requisitos, como por ejemplo, productos valiosos empaquetados a granel, que de abrirse y de tomarse muestras al momento de su ingreso, podrían ponerse en peligro, o productos que requieren autorización rápida para mantener su nivel de inocuidad y calidad.

21. Si el sistema de inspección abarca la autorización de preembarque, se deberá determinar la autoridad a cargo de la autorización y definir los procedimientos correspondientes. La autoridad de importación podrá escoger si es que acepta la autorización de preembarque efectuada por el sistema oficial de certificación del país exportador o por organismos de certificación oficialmente reconocidos, guiados por criterios definidos.

4.2 Información referente a los alimentos importados

22. Un sistema de control eficaz sirve para aplicar medidas de control eficientes y específicas y su eficiencia depende de la información referente a remesas de alimentos que ingresan a su jurisdicción. Los datos de las remesas que deberían obtenerse incluyen:

- fecha y puerto de llegada;
- forma de transporte;
- datos de la remesa (producto, cantidad, país de origen, marcas identificatorias tales como códigos de lote, fecha de elaboración, etc);
- exportador o importador;
- fabricante (de ser posible); y
- punto de destino.

4.3 Frecuencia y tipos de inspección

23. La frecuencia de la inspección y de las pruebas efectuadas a los alimentos importados debería basarse en el nivel de riesgo que el producto plantea a la salud pública y el historial de conformidad con los requisitos. Al establecer un control se debería tomar en cuenta factores tales como:

- el resultado de la evaluación del riesgo que el producto plantea a la salud pública;

- el riesgo referente a la falta de cumplimiento con los requisitos;
- el grupo consumidor objetivo;
- el alcance y la naturaleza de cualquier otro procesamiento adicional del producto;
- los factores relacionados con el sistema de inspección y certificación de alimentos del país exportador y la existencia de acuerdos de equivalencia, reconocimiento recíproco u otros acuerdos comerciales.

24. La inspección física de los productos importados, utilizando planes de muestreo de base estadística, al azar, representan métodos valederos para verificar la conformidad del producto. Los procedimientos de inspección deberían elaborarse de manera de incluir frecuencias definidas de toma de muestras o intensidades definidas de inspección. La frecuencia de la toma de muestras debería ser directamente proporcional al riesgo evaluado, el cual tomará en cuenta evidencia o confirmación de no conformidad con respecto a un producto determinado, procesador, importador o país.

25. Se debería utilizar una mayor frecuencia de muestreo para los productos provenientes de fuentes que carecen de un historial de cumplimiento que para los productos provenientes de fuentes conocidas. Este procedimiento permitirá establecer un historial de cumplimiento para productos desconocidos. Al mismo tiempo, también se debería utilizar una mayor frecuencia de muestreo para los alimentos provenientes de proveedores, o importados por terceros, con un conocido historial precario de conformidad. En dichos casos es posible que sea necesario realizar una inspección de cada remesa, hasta que una serie definida de remesas consecutivas cumpla con los requisitos. Por otra parte, se podrían establecer procedimientos de inspección que detuvieran automáticamente los productos de proveedores con un historial precario de cumplimiento. En ese caso, se le exigiría al importador que demostrara la calidad de cada remesa mediante el uso de un laboratorio acreditado hasta lograr un nivel satisfactorio de cumplimiento.

4.4 Toma de muestras y análisis

26. El sistema de inspección debería contar con procedimientos definidos de toma de muestras, basados en los planes de muestreo del Codex para la determinada combinación de producto/contaminante, dependiendo de su disponibilidad.

27. Cuando se seleccionen muestras para su análisis, se deberían utilizar métodos normalizados de análisis o métodos validados por medio de protocolos pertinentes. Los análisis deberían realizarse, dentro de lo posible, en laboratorios debidamente acreditados.

28. El resultado de la inspección y, de requerirse, el análisis de laboratorio, debería ser interpretado de forma cuidadosa cuando se toman decisiones con respecto a la autorización de ingreso o rechazo de una remesa. El programa de inspección debería incluir reglas para la toma de decisiones cuando los resultados son dudosos o cuando el muestreo indica que sólo algunos lotes de la remesa cumplen con los requisitos. Los procedimientos podrían incluir análisis adicionales y revisión de historiales previos de cumplimiento.

4.5 Criterios para la toma de decisiones

29. Se deberían elaborar criterios para la toma de decisiones con el fin de determinar si las remesas merecen:

- ingreso libre;
- ingreso previa inspección o verificación de cumplimiento;
- ingreso de producto no conforme luego de haber tomado las medidas correctivas necesarias, o autorizando al producto para usos ajenos al consumo humano;
- aviso de rechazo con la opción de reexportación;
- aviso de rechazo sin reexportación (aviso de destrucción).

30. El sistema debería incluir medios oficiales de comunicación de decisiones con respecto a los resultados de los análisis, despacho y situación de las remesas. No habrá demora en la información proporcionada a los importadores sobre las decisiones tomadas. Debería establecerse un mecanismo de apelación o de revisión de rechazo de las remesas.

4.6 Respondiendo a situaciones de emergencia

31. La autoridad competente debería tener procedimientos para responder en forma adecuada a situaciones de emergencia. Ello incluiría retener productos sospechosos a su llegada y solicitar la devolución de productos sospechosos que ya hayan sido despachados y, si fuera pertinente, la rápida notificación del problema a las autoridades internacionales.

4.7 Reconocimiento de controles de exportación

32. En conformidad con la sección 3.5 de esta directriz, el país importador debería establecer mecanismos para aceptar los sistemas de control en un país exportador cuando dichos sistemas alcancen el mismo nivel de protección exigido por el país importador. En este sentido, el país importador debería:

- elaborar procedimientos para realizar la evaluación de los sistemas del país exportador, coherentes con el Anexo a las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CAC/GL 26 1997)*;
- tomar en cuenta el ámbito de aplicación del arreglo para determinar por ejemplo, si cubre todos los alimentos o está restringido a ciertos productos o ciertos fabricantes;
- elaborar procedimientos para el despacho que proporcionen un adecuado nivel de protección cuando los arreglos elaborados con el país exportador tienen un ámbito limitado de aplicación;
- proporcionar el reconocimiento de los controles de exportación, por ejemplo exceptuando la inspección de rutina de productos importados;
- realizar procedimientos de verificación, por ejemplo toma de muestras al azar y análisis de productos a su llegada, de manera ocasional. (La Sección 5 y el Anexo de CAC/GL 26-1997 plantean la disposición y verificación de los sistemas que proporcionan la certificación de los alimentos en el comercio);
- reconocer que no es necesario que los arreglos estén basados en la presentación de certificados o documentación de remesas individuales, cuando dicho arreglo esté aceptado por ambas partes.

33. Cuando hubiera acceso limitado a instalaciones sofisticadas, tales como laboratorios y sistemas de rastreo de remesas, la autoridad competente del país importador podrá, en primer lugar, elaborar acuerdos de certificación con los organismos oficiales de certificación u organismos de certificación oficialmente reconocidos del país exportador, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requisitos.

4.8 Intercambio de datos

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

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

35. Cualquier modificación efectuada a los protocolos de importación que pudiera afectar el comercio, debería ser comunicada en forma rápida a los interlocutores comerciales, permitiendo un período razonable de tiempo entre la publicación de los reglamentos y su puesta en vigor.

4.9 Alternativas a los métodos tradicionales de inspección

36. La autoridad puede considerar la formulación de arreglos alternativos como sustituto de la inspección de rutina. Ello puede incluir arreglos mediante los cuales la autoridad de inspección evalúa los controles que los importadores implementan con respecto a los proveedores y los procedimientos en vigor para verificar la conformidad de dichos proveedores. Los arreglos alternativos pueden incluir el muestreo del producto efectuado por la autoridad como si fuera una auditoría, en vez de una inspección de rutina.

37. La autoridad de inspección podría considerar la elaboración de un sistema donde se exija la registración obligatoria de importadores. Las ventajas de este sistema es que incluye la capacidad de proporcionar información a la comunidad exportadora e importadora con respecto a sus responsabilidades y mecanismos para garantizar que los alimentos importados cumplen con los requisitos.

38. Si el sistema de registración de los productos ya existe o se implementa, debería también existir un fundamento claro para dicha registración (por ejemplo: inquietudes específicas y documentadas con respecto a la inocuidad de los alimentos). En dichas registraciones los productos importados y los productos de origen nacional recibirían un trato igualitario o equivalente.

4.10 Para documentar el sistema

39. Un sistema de control de las importaciones de alimentos debería estar totalmente documentado, incluida una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y acciones del personal, de manera de asistir a todas las partes interesadas a tener conocimiento cabal de sus funciones.

40. Al documentar un sistema de control de los alimentos importados se debería incluir:
- un organigrama del sistema oficial de inspección, incluidos los papeles de cada nivel de la jerarquía;
 - descripciones de los trabajos de todo el personal;
 - procedimientos de operación;
 - legislación pertinente y requisitos exigidos para los alimentos importados;
 - contactos importantes; e
 - información de consulta sobre la contaminación de alimentos y la inspección de los alimentos.

4.11 Inspectores capacitados

41. Es de fundamental importancia tener un personal de inspección digno de confianza, bien capacitado y organizado, y una infraestructura de apoyo que posibilite el funcionamiento del sistema de control de alimentos importados. Se debería proporcionar capacitación y elementos de supervisión y mantener una comunicación adecuada, a efectos de lograr una operación coherente a lo largo del sistema de control de importaciones de alimentos.

42. Cuando se autorice a terceros a llevar a cabo labores de inspección, o cuando existan arreglos de alternativa, como un arreglo de garantía de la calidad con la compañía importadora, los títulos de estudio de los auditores, y del personal de inspección de la compañía deben tener por lo menos el mismo nivel de competencia que el personal de inspección de la autoridad competente.

43. La autoridad a cargo de la conducción de la evaluación de los sistemas de control de alimentos de los países exportadores debería designar personal con los mismos títulos y capacitación que se esperan del personal que evalúa los controles de alimentos a nivel nacional.

4.12 Verificación del sistema

44. De acuerdo con la Sección 9 de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), el sistema de control de alimentos importados en funcionamiento debería evaluarse periódicamente en forma independiente.

5. MAYOR INFORMACION

45. El *Manual de Control de Calidad de los Alimentos. Inspección de Alimentos Importados* de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Documento de Alimentos y Nutrición 14/15, 1993) y el *Manual para la Inspección de Alimentos Importados* (1992) de la Organización Mundial de la Salud/ Centro Regional del Pacífico para el Fomento de la Planificación Ambiental y la Ciencia Aplicada (PEPAS), proporcionan valiosa información a las personas que trabajan en la formulación y reformulación de los sistemas de control para alimentos importados.