

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 5 del Programa

CX/LAC 04/14/5-Add.1
Noviembre de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

14ª reunión

Buenos Aires, Argentina, 29 de noviembre al 3 de diciembre de 2004

CUESTIONES RELATIVAS AL CONTROL Y LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS INCLUIDAS LAS NORMAS DEL CODEX

OBSERVACIONES ADICIONALES DE LOS GOBIERNOS

(Cuba, México, y Uruguay)

CUBA

1. Cuestiones relativas al control y la inocuidad de los alimentos incluidas las normas del Codex.

A) ORGANISMOS OFICIALES

- Estructura y organización de los servicios oficiales encargados de la legislación alimentaria y del control de los alimentos, incluyendo asuntos de importación/ exportación en relación con la inocuidad y calidad de los alimentos. Actividades de los puntos de contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex.

La República de Cuba posee la capacidad institucional pública para abordar el tema de la inocuidad y calidad de los alimentos, para lo cual consta con la estructura organizacional siguiente:

El Ministerio de Salud Pública es el órgano rector nacional competente para abordar el tema de la inocuidad de los alimentos, para lo cual consta con una estructura vertical compuesta a nivel central del organismo por el Buró Regulatorio de Protección de la Salud, la Unidad Nacional de Salud Ambiental y el Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos y a nivel provincial y municipal con los Centros de Higiene y Epidemiología, de los cuales hay 14 en el segundo nivel y 168 en el segundo.

El Ministerio de Salud Pública basado en La Ley No. 41 de la Salud Pública del 13 de julio de 1983, en su artículo 66, dicta las disposiciones relativas al estado nutricional de la población, al control sanitario de los alimentos, bebidas de consumo, y otros, así como establece las regulaciones pertinentes que en materia dietética requieren grupos específicos de población sometidos a riesgos determinados.

El artículo 73 del Decreto Ley No. 54 "Disposiciones Sanitarias Básicas" de fecha 23 de abril de 1982, establece que los directores de empresas y organismos que responden por la producción e importación de alimentos, están en la obligación de presentar al Ministerio de Salud Pública, toda la documentación sobre el origen y composición, características organolépticas y los certificados de aptitud para el consumo y la calidad de los productos de producción Nacional y (o) importación, así como facilitar la toma de muestras para los exámenes necesarios antes de distribuirse a la población, todo lo cual es comprobado por el cuerpo de inspectores de la Inspección Sanitaria Estatal establecida en todo el país.

El Ministerio de Salud Pública desarrolla el Programa Nacional de Inocuidad de los Alimentos en el cual participan todos los organismos de la Administración Central del Estado vinculados con la alimentación y la nutrición.

El Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA), subordinado al Ministerio de Salud Pública, es la entidad encargada dentro de sus funciones, de la aplicación de la Política del Estado y el Gobierno en cuanto a la protección de la salud humana de los consumidores, para lo cual debe garantizar el cumplimiento de las actividades relacionadas con las regulaciones sanitarias, el control de la calidad sanitaria y la inocuidad de los alimentos, en general, o de otras sustancias químicas potencialmente dañinas a la salud por estar en contacto con dichos productos o empleadas durante sus respectivos procesos tecnológicos.

La Oficina Nacional de Normalización perteneciente al Ministerio de Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente sustentada por el Decreto-Ley 182 de Normalización y Calidad, ordena la base legal que requieren para su desarrollo armónico las actividades de Normalización y Calidad, con el fin de contribuir a asegurar su actualización y dinamismo. Los objetivos específicos de esta entidad Regulatoria son:

- Establecer las bases del Sistema Nacional de Normalización.
- Fomentar la elaboración eficaz y el cumplimiento de las Normas Cubanas (NC) en general y de los alimentos en particular.
- Promover el uso de las NC en los Ministerios y empresas subordinadas.
- Posibilitar la introducción de los avances científico técnico.
- Facilitar el comercio, la protección al consumidor, la salud, la seguridad y el medio ambiente.

La Oficina, como institución creada para proponer, organizar y ejecutar según corresponda la aplicación de la política estatal en materia de normalización y calidad, tiene entre otras responsabilidades, además de las fijadas en el Decreto Ley mencionado anteriormente, las siguientes:

- organizar, coordinar, ejecutar y controlar, según corresponda, el trabajo de normalización nacional y la planificación de las actividades vinculadas con la normalización y la calidad,
- establecer los principios para la organización del control de la calidad de la producción y los servicios, incluyendo las exportaciones e importaciones.
- Establecer los principios organizativos generales y asesorar el desarrollo de la gestión y el aseguramiento de la calidad en la economía nacional concordante con las normas establecida internacionalmente.

A los fines del trabajo del Codex la estructura de la Oficina Nacional de Normalización se apoya en los trabajos de los Comités Técnicos de Normalización, los cuales están homologados con la estructura de la Comisión del Codex Alimentarius para lo cual garantiza el funcionamiento eficiente y la capacitación permanente de los miembros de todos los Comités Técnicos de Normalización (CTN), fortaleciendo su papel e incrementando sustancialmente su participación en los trabajos de normalización internacional y regional, de acuerdo a los intereses del país y para promover en los Ministerios y el Sector Empresarial el uso de las Normas Cubanas (NC) por su importancia como herramientas básicas en la elevación de la calidad y la eficiencia de sus producciones y servicios.

Los Ministerios de la Agricultura, Industria Alimenticia e Industria Pesquera cuentan con una Dirección de Calidad, responsable de las actividades de Normalización y Calidad que controla directamente el cumplimiento de las disposiciones emanadas de los organismos rectores citados anteriormente, en las empresas productoras y comercializadoras de su competencia, para lo cual se sustentan en entidades con laboratorios acreditados que le permiten evidenciar estos controles. En los sistemas de la calidad establecidos por estas entidades se tienen en cuenta todo lo concerniente, desde la producción primaria de las mismas hasta la entrega de dichos productos a los consumidores.

Dentro del Ministerio de la Agricultura, el Instituto de Medicina Veterinaria y el Centro Nacional de Sanidad Vegetal son los responsables de hacer cumplir las exigencias sanitarias en los aspectos de salud animal y de cuarentena vegetal respectivamente.

El Ministerio de la Industria Pesquera es la autoridad competente para el control de la calidad y la inocuidad de los productos pesqueros.

El Ministerio de Comercio Exterior es el responsable de la aprobación y autorización en el país las personas naturales o jurídicas que podrán ejercer actividades de importación y exportación lo cual se acompañará por una Licencia otorgada por el propio Ministerio o la Cámara de Comercio adscrito al mismo. Esta Licencia acredita los productos autorizados a importar y comercializar siempre que la importación tenga carácter comercial y será presentada a los Ministerios encargados de otorgar las Autorizaciones Técnicas referentes a inocuidad y calidad; también se encarga de otorgar licencias eventuales a aquellas entidades jurídicas que están establecidas en el país, pero su licencia no los acredita a importar productos alimenticios. Aparejado a estas funciones este organismo establece para la importación y exportación los requisitos técnicos dictaminados por los diferentes organismos; y emite reglamentaciones para que se cumpla legalmente las responsabilidades contractuales acordadas mutuamente entre los proveedores y los clientes en este eslabón de la cadena, así como de jerarquizar y coordinar el cumplimiento de los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio de los que Cuba es signataria. De igual forma a través de su Agencia internacional de Servicios de Inspección y Supervisión S.I.S Cubacontrol S.A vela en origen, frontera y destino porque se cumpla con las características de calidad acordadas entre importadores y exportadores ya sea hacia o desde Cuba y encaminadas a garantizar los deberes y derechos e los consumidores, esta Empresa Cubana de Control cuenta con la infraestructura técnica internacional requerida para ejercer las acciones de supervisión requerida.

El Ministerio de Comercio Interior es el organismo encargado de ejercer a través de su Dirección de Protección al Consumidor todo lo establecido para proteger los derechos de los consumidores, educarlos y prepararlos para un consumo responsable y racional, estableciendo y controlando la aplicación de las normas y disposiciones internacionales legales que regulan la protección al consumidor.

La política del país en relación con la Calidad para asimilar las oportunidades del mercado externo e interno, estimula la implementación de Sistemas de Gestión de la Calidad basados en la Norma ISO 9001:2000, así como la aplicación de Buenas Prácticas de laboratorio, Agrícolas y de Manufactura, así como los sistemas HACCP para garantizar la inocuidad de los alimentos, la seguridad de los consumidores y la satisfacción de los intereses de los clientes internos y externos.

B) LEGISLACION ALIMENTARIA

- Actualización y armonización regional de los reglamentos sobre inocuidad y calidad de los alimentos, incluido el uso de normas, códigos y textos afines del Codex.

Cuba ha establecido en los planes de trabajo de los Comités Técnicos de Normalización la revisión del fondo de normas cubanas de alimentos existentes y la adopción de las normas, códigos y textos afines del Codex como directiva en los casos en que proceda y sea factible de acuerdo a las condiciones del país.

Dentro de los Comités Técnicos de Normalización de Higiene de los Alimentos, Nutrición y Regímenes Especiales, Aditivos Alimentarios y Contaminantes y de Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos se han elaborado las bases para los reglamentos sobre inocuidad y calidad de los alimentos que complementarán la Ley Alimentaria que se encuentra en proceso de elaboración.

C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN

A través del INPAZZ radicado en Argentina se han establecido contactos con otros países sobre cuestiones de legislación alimentaria y control de alimentos y se ha divulgado a través de su página Web la situación de nuestro país en este sentido.

Representantes de nuestro país de diversos sectores de la economía vinculados a la temática han participado en cursos, talleres, reuniones etc., incluida la capacitación del personal de inspección y laboratorio organizados por la FAO, OMS, OMC, ONUDI, OMC entre otras, a través de los cuales se le ha otorgado financiamiento al país.

El intercambio entre delegaciones de países participantes a las reuniones de los Comités del Codex también ha constituido un marco de contacto en ese sentido.

MÉXICO

(información actualizada y complementaria a la presentada en CX/LAC 04/14/5)

1. ORGANISMOS OFICIALES DE LEGISLACIÓN ALIMENTARIA EN MÉXICO

1.1. Generalidades

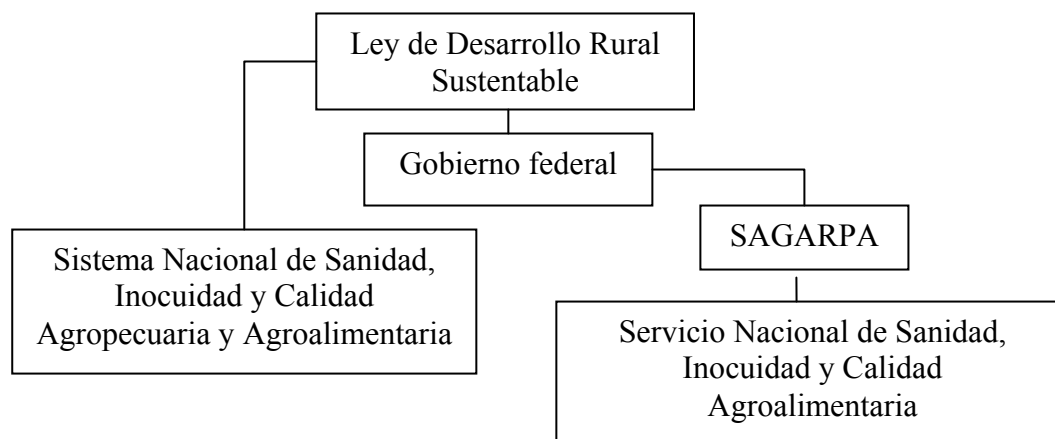
Actualmente, la apertura de mercados y el establecimiento de acuerdos internacionales han provocado que sea cada vez mayor la cantidad de países que demandan que los productos hortofrutícolas importados cumplan con lo establecido en las normas sanitarias y fitosanitarias nacionales e internacionales.

El objetivo primordial de dichas normas es la protección a la salud humana y a los productos alimentarios, a través de la prevención de la introducción de plagas y enfermedades. Sin embargo, en algunos casos, las medidas enfocadas a lograr dichos fines se han convertido en obstáculos innecesarios al comercio internacional.

En el caso de México, la estrategia gubernamental ante la restricción para la exportación de alimentos que representen un riesgo a la salud humana, fue el establecimiento de lineamientos, reglamentos y normas que tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores y fomentar el mercado de los productos agroalimentarios, elaborados bajo esquemas de minimización de riesgos.

El Gobierno Federal acordó establecer el Sistema Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agropecuaria y Agroalimentaria (SINASICA), con el fin de conjuntar los esfuerzos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Secretaría de Salud (SSA), con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos, a la vez que se amplían y conservan los mercados nacionales y extranjeros de los productos agrícolas, pecuarios, acuícolas y pesqueros proporcionando alimentos sanos a la población nacional y extranjera.

A continuación se presenta un esquema de la organización de los servicios oficiales, encargados de la legislación y el control de los alimentos en México.



1.2. Ley de Desarrollo Rural Sustentable

Esta ley se publicó el 7 de diciembre de 2001 en el Diario Oficial de la Federación y contempla las acciones tendientes a la elevación de la calidad de vida de la población rural, así como la planeación, organización, industrialización y comercialización de la producción agropecuaria.

1.3. SAGARPA

En diciembre de 2000 el Gobierno Mexicano incorporó el tema de alimentación como uno de los ejes rectores de la actividad sustantiva de la SAGARPA la cual, a partir de diciembre de 2001 adquiere competencia en Inocuidad de Alimentos, disposición que se encuentra expresada en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable.

La SAGARPA es una Dependencia del Poder Ejecutivo Federal, cuyo objetivo es el ejercicio de una política de apoyo que permita producir y aprovechar mejor las ventajas comparativas del sector agropecuario, integrar las actividades del medio rural a las cadenas productivas del resto de la economía, y estimular la colaboración de las organizaciones de productores con programas y proyectos propios, así como con las metas y objetivos propuestos para el sector agropecuario, en el Plan Nacional de Desarrollo.

1.4. SENASICA

La ley de Desarrollo Rural Sustentable confiere al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), entre otras atribuciones, la creación y promoción de programas y regulaciones nacionales que permitan actuar en defensa de los intereses del comercio de los productos nacionales, ante los criterios regulatorios internacionales relativos a la inocuidad alimentaria.

El 10 de julio de 2001 el Reglamento Interior de la SAGARPA publicado en el Diario Oficial de la Federación, establece las atribuciones específicas para el SENASICA, como son:

- Establecer políticas y lineamientos, que coadyuven a mejorar la inocuidad de alimentos de origen animal, vegetal, acuícola y pesquero;
- Proponer disposiciones generales a través de reglamentos y normas oficiales mexicanas, con el objeto de prevenir, controlar y combatir plagas y enfermedades que afectan a la agricultura, ganadería, acuicultura y actividades pesqueras;
- Normar y evaluar los programas operativos de inocuidad alimentaria que se lleven a cabo en coordinación con los gobiernos estatales y organismos auxiliares;
- Realizar inspecciones y certificar conforme a las leyes aplicables, los establecimientos, unidades de producción, procesos, sistemas, transportes, almacenes y expendios donde se manejen alimentos;
- Reconocer, autorizar y, en su caso, certificar los sistemas de producción, procesamiento, verificación e inspección de alimentos con el fin de garantizar su calidad sanitaria para consumo nacional o exportación.

El SENASICA, antes Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASAG), fue creada en 1996 como órgano desconcentrado de SAGARPA con el objeto de garantizar la comercialización de los productos sin riesgo fitozoosanitario y de esta forma lograr una mayor competitividad de los productos mexicanos en el mercado nacional en beneficio de los productores mexicanos. Para llevar a cabo sus objetivos, el SENASICA está constituido por Direcciones Generales específicas para cada área.

1.4.1. Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSA)

El objetivo de esta Dirección es la de dirigir la implementación de las políticas y estrategias en Materia de Sanidad Vegetal, a través de la gestión e instrumentación de los ordenamientos y procedimientos fitosanitarios a fin de prevenir, controlar y erradicar las plagas y enfermedades que afectan la agricultura del país.

1.4.2. Dirección General de Salud Animal (DGSA)

Su tarea es planear, organizar, dirigir, controlar y normar los servicios de salud e higiene de la ganadería, mediante la facilitación de servicios zoonosarios, la realización de estudios y la aplicación de tecnologías, así como de las acciones encaminadas a vigilar, prevenir, controlar y/o erradicar, las enfermedades que afectan a la población ganadera, con el fin de apoyar el mejoramiento de la producción, la comercialización y el desarrollo de la productividad nacional.

1.4.3. Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP)

Contribuye a la competitividad de los productores del sector alimentario del país a través del aseguramiento de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen agropecuario, acuícola y pesquero. Su actividad se respalda en políticas, normas, actividades y servicios que fomentan y regulan la aplicación y certificación de sistemas de reducción de riesgos de contaminación en la producción y proceso primario de alimentos de consumo humano y el buen uso y manejo de los insumos de sanidad y producción agropecuaria.

1.4.4. Dirección General de Inspección Fitosanitaria (DGIF)

Se encarga de definir y evaluar programas, políticas y estrategias de control y supervisión fitozoosanitaria de inspección de sanidad agropecuaria internacional. Busca evitar la internación de plagas y enfermedades que afectan la producción agropecuaria del país, así como la diseminación de las presentes en el territorio nacional, coadyuvando con ello al adecuado desarrollo de las campañas fitozoosanitarias y colateralmente, a la disminución de riesgos para a la salud pública.

Existen órganos de coadyuvancia como el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Fitosanitaria (CONAPROF), que participan con el SENASICA, en el establecimiento de Normas Oficiales Mexicanas y la aplicación de procesos de verificación y certificación. Estos órganos previstos en las Leyes Federales de Sanidad Vegetal y Salud Animal, están integrados por organizaciones de productores, organizaciones académicas e instituciones públicas y privadas, así como organismos de verificación y certificación aprobados que cumplen una actividad preponderante en el logro de los objetivos del SENASICA.

1.5. SINASICA

El Sistema Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agropecuaria y Agroalimentaria (SINASICA), tiene la atribución de proponer estrategias para el establecimiento y desarrollo de las regiones fitosanitarias y zoonositarias al interior del país, orientadas a uniformar la condición sanitaria de la producción y mejorar la distribución y movilización de productos vegetales, animales, acuícolas y derivados de la pesca. A través del SINASICA se impulsa la instrumentación de programas regionales en materia de inocuidad agroalimentaria, así como un sistema de información interinstitucional al respecto. Además se establecen estrategias con la finalidad de llevar a cabo acciones en materia de inocuidad, en conjunto con diferentes países con los que se tengan programas de colaboración en la materia.

El SINASICA fue instalado con el fin de atender aquellos problemas que requieren de una coordinación interinstitucional para ser resueltos. Está integrado por el SENASICA y la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA) de la SAGARPA; por la COFEPRIS de la Secretaría de Salud; por la Secretaría de Economía; por la Administración General de Aduanas de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; por la Subsecretaría de Infraestructura de la Secretaría de Comunicaciones y Transportes; por la Subsecretaría de Fomento y Normatividad Ambiental y la Comisión Nacional Forestal (CONAFOR) de la Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales; y por la Comisión Intersecretarial de Bioseguridad y Organismos Genéticamente Modificados (CIBIOGEM); entre otras dependencias federales.

2. LEGISLACIÓN ALIMENTARIA

La legislación mexicana establece para el sector público, la obligación de cumplir estrictamente con el marco regulatorio. En este sentido, el SENASICA cumple con las obligaciones que se encuentran establecidas en diversos ordenamientos jurídicos, como son:

a) Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

b) **Ley Orgánica de la Administración Pública Federal.** Señala la naturaleza jurídica de los Órganos Administrativos Desconcentrados, como es el caso del SENASICA y prevé la existencia y facultades de la SAGARPA como Dependencia del Ejecutivo Federal.

c) **Ley Federal de Sanidad Animal.** Su aplicación compete a la SAGARPA, en lo relativo al diagnóstico, prevención, control y erradicación de enfermedades y plagas de los animales. En esta ley se regula la aplicación del Sistema TIF (Tipo Inspección Federal), que consiste en un conjunto de criterios y obligaciones en materia de inocuidad, aplicables a unidades productoras y procesadoras de carne de origen pecuario.

d) **Ley Federal de Sanidad Vegetal.** Este ordenamiento representa el fundamento para la ejecución de las facultades del SENASICA en materia de sanidad vegetal, dirigida a promover y vigilar la observancia de las disposiciones fitosanitarias; diagnosticar y prevenir la diseminación de las plagas que afectan a los vegetales, sus productos y subproductos; establecer medidas fitosanitarias; y regular la efectividad biológica, aplicación, uso y manejo de insumos, así como el desarrollo y prestación de actividades y servicios fitosanitarios.

e) **Ley Federal de Procedimiento Administrativo.** Es la Ley Marco en materia administrativa y es una herramienta que permite ejecutar adecuadamente las actividades que el SENASICA tiene la obligación de desarrollar en la función pública.

f) **Ley Federal Sobre Metrología y Normalización.** Se regula lo relativo a la normalización, la acreditación y determinación del cumplimiento, así como la verificación. Es decir, establece el procedimiento para la elaboración de Normas Oficiales Mexicanas, mismas que deben tener como finalidad, entre otras, establecer los requisitos y especificaciones que deben cumplir los productos, procesos, instalaciones o servicios, cuando estos puedan constituir un riesgo para la salud humana y la sanidad vegetal y animal.

Las Normas Oficiales cumplen con un procedimiento para su elaboración con objeto de garantizar la transparencia y equidad eliminando taxativas encubiertas al libre comercio, además de evaluar su impacto regulatorio (MIR), de tal forma que los beneficios sean superiores a las restricciones.

Las Normas Oficiales regulan los procesos de producción a través de campañas para confinar, controlar y erradicar plagas y enfermedades que afectan a la agricultura, ganadería, acuicultura y pesca; la movilización nacional, las exportaciones, las importaciones así como instalaciones, servicios y técnicas fitozoosanitarias. Adicionalmente se emiten acuerdos y decretos para modificar los estatus fitozoosanitarios

Actualmente el SENASICA ha publicado en el Diario Oficial de la Federación 51 Normas Oficiales Mexicanas Fitosanitarias, 12 acuerdos que incluyen la declaración de zonas libres de plagas de los cuales 4 han sido publicados este año, 3 de baja prevalencia y 2 Dispositivos Nacionales de Emergencia. Así mismo, se han publicado 60 Normas Oficiales Mexicanas de Salud Animal, y se han publicado en el Diario Oficial de la Federación en el transcurso del año 2004 dos modificaciones a Normas Oficiales Mexicanas (NOM-012-ZOO-1993 y NOM-041-ZOO-1995), un Acuerdo de Zona Libre y un Acuerdo que establece criterios para clasificar los productos farmacéuticos veterinarios que se comercializan en el país coadyuvando así para la correcta aplicación de la NOM-064-ZOO-2000 y 9 de Inocuidad Agroalimentaria .

En caso de contingencias, el SENASICA tiene la facultad de publicar Normas de Emergencia las cuales tienen vigencia de 6 meses prorrogable máximo otros 6 meses, después de ese período deben ser aprobadas por el CONAPROF o CONAPROZ, según corresponda y publicarse como definitivas.

g) **Reglamento Interior de la SAGARPA.** Otorga existencia jurídica en su calidad de Órgano Administrativo Desconcentrado de la SAGARPA y establece las atribuciones específicas del mismo.

3. ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN

El SENASICA, en coordinación con los Gobiernos de los Estados y los Organismos Auxiliares lleva a cabo actividades diversas para lograr sus objetivos, las cuales son:

Promoción y concientización: Establecer sistemas auditables de reducción de riesgos químicos, microbiológicos y físicos en los procesos de producción y manufactura, a través de la capacitación. La finalidad es instrumentar en los Programas de Buenas Prácticas aplicables a los procesos productivos, obteniendo un valor agregado en sus productos y un fácil acceso al mercado.

Aprobación y Acreditación: A través de profesionales, organismos de certificación, unidades de verificación, laboratorios de prueba, autorizados y coadyuvantes del SENASICA.

Supervisión, inspección, verificación y certificación: Reconocimiento, inspección, verificación y certificación por personas físicas y morales, con funciones armonizadas y de acuerdo a criterios previamente establecidos para tal efecto.

Monitoreo: Productos procesados o sin procesar nacionales o importados, con procedimientos estandarizados para la toma y envío de muestras, con la finalidad de determinar que se está cumpliendo con los límites de contaminación establecidos o la ausencia de estos.

Rastreabilidad: Productos agropecuarios, acuícolas y pesqueros en cualquier momento y fase de la cadena productiva y manufacturera.

URUGUAY

ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL DEL SECTOR ALIMENTARIO DEL URUGUAY Y DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX (CNC)

El Uruguay está compuesto geográficamente por 19 departamentos con gobiernos departamentales o municipales, los cuales además de las competencias administrativas tienen responsabilidad en el control alimentario dentro de su límite territorial.

El organismo con competencia normativa en el área de alimentos es el Ministerio de Salud Pública (MSP), de acuerdo con lo dispuesto en su Ley Orgánica N° 9202 del 12 de enero de 1934, en el capítulo IV, artículos 19, 20 y 21.

A través del decreto del Poder Ejecutivo N° 315/94 del 5 de julio de 1994, se aprobó el Reglamento Bromatológico Nacional y se derogan todas las normas que se opongan al mismo, estableciendo que dicha normativa resulta conciliable, con la del *CÓDEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS*. Las Intendencias Departamentales van paulatinamente homologando la normativa a través de sus órganos departamentales. Uruguay carece de una Ley Nacional de Alimentos.

Distintas instituciones, desde hace tiempo en el país, desarrollan la tarea de asegurar calidad en los distintos niveles de la cadena alimentaria, y por consecuencia en el producto final.

Dentro de las instituciones con acción en el control de los alimentos en el Uruguay están los siguientes organismos: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP); Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) – programa del MGAP-; las personas públicas no estatales: Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Instituto Nacional de Carnes (INAC); y las Intendencias Municipales dentro de su límite territorial. Debe mencionarse además, que en materia de vinos, el organismo responsable del control es el Instituto Nacional de Vino (INAVI), y en bebidas alcohólicas, la Administración Nacional de Combustibles, alcohol y Portland (ANCAP).

Temas como la contaminación microbiológica y química de alimentos, junto a su producción higiénica y la importación y exportación controlada de los mismos, es preocupación fundamental en un país productor y exportador, que encara el desafío de la integración regional.

Las diferentes áreas especializadas del sector alimentario encuentran la necesidad de actuar en defensa del consumidor y garantizar que los alimentos y bebidas sean inocuos, y aptos para el consumo humano, considerando las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución.

El Ministerio de Salud Pública, por sí mismo, no cuenta con los recursos para absorber esta función, y para ejecutarla, necesita por lo tanto establecer coordinaciones con los sectores involucrados a efectos de asegurar la protección de alimentos. Es así, que se plantea el objetivo de: ***“desarrollar una política integradora dirigida a participar en forma intersectorial con todas las instituciones del área”***.

El MSP además de su función normativa cumple acciones en el registro y habilitación de alimentos modificados y de todo tipo de aguas envasadas (minerales y no minerales); no descuidando otro tipo de alimentos, de acuerdo a lo dispuesto por la Ley Orgánica que adjudica la función de policía higiénica de los alimentos, cometido que cumple el Departamento de Alimentos y otros productos de la División Productos de la Salud.

A su vez, la Unidad de Inocuidad de los Alimentos dentro de la División Salud de la Población, tiene el cometido de analizar situaciones de riesgo que deriven de condiciones inseguras en materia de alimentos, cumpliendo actividades de coordinación Inter.-intrainstitucional e intersectorial de forma de involucrar a todos los actores de acuerdo a los diferentes escenarios. Cumpliendo entre otros los objetivos de:

Capacitar recursos humanos involucrados en operaciones y/o manipulación alimentaria generando conocimiento y responsabilidades.

Integrar el Sistema de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (Sistema VETA), en lo que compete a los aspectos del alimento involucrado, su elaboración, investigación de fuente de contaminación, factores de manipulación que condicionan el brote, en vista a su corrección, para el control de la situación planteada y la prevención de eventos similares. Se debe indicar que Uruguay inicia el desarrollo al Sistema VETA integrado al Sistema Regional (SIRVE - ETA) DESDE 1995.

Colaborar y apoyar a los Programas Integrados Departamentales de Inocuidad de Alimentos implementados, o a desarrollar. La conformación de Programas Integrados de Inocuidad de los Alimentos constituye una de las estrategias básicas de la Salud Pública.

Comité Nacional del Codex de Uruguay (CNC)

El Uruguay cuenta con un Comité Nacional del Codex desde hace 10 años y fue creado por el Decreto del Poder Ejecutivo N° 527/994 de 6/12/94.

Cometidos. Los cometidos Comité Nacional del Codex de Uruguay, establecidos en el citado decreto son:

- a) Colaborar con el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y coordinar la ejecución de los trabajos de normalización del Codex Alimentarius en el Uruguay.
- b) Designar los Subcomités Técnicos para asistir en el estudio de las diferentes áreas y establecer las pautas para su funcionamiento y localización.
- c) Difundir y analizar los documentos del Codex, y recabar y examinar toda información relativa a los sistemas tecnológicos, económicos y sanitarios.
- d) Designar a los delegados que participen en las reuniones de la Comisión Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.
- e) Colaborar con otras organizaciones nacionales e internacionales relacionadas con normas alimentarias.

Integración

El C.N.C. estará integrado por el Ministro o su representante del más alto nivel, de los siguientes Ministerios:

1. Relaciones Exteriores
 2. Economía y Finanzas
 3. Ganadería, Agricultura y Pesca
 4. Salud Pública
 5. Vivienda, Ordenamiento Territorial y Medio Ambiente
 6. Trabajo y Seguridad Social
 7. Industria, Energía y Minería
- Así como un representante del Congreso Nacional de Intendentes y un representante del Punto Focal, quien ejerce la Secretaría del CNC.

Presidencia

Es ejercida por los Ministros o sus representantes en forma rotativa y por un período de seis meses cada uno.

Secretaría Técnica

La realiza el Punto Focal, siendo en este momento el delegado del Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

Estructura

La estructura del CNC, además del presidente y secretario, está compuesta por los Subcomités técnicos - de modo similar a los del Codex Alimentarius -, así como de los Grupos de Trabajo Específicos.

Subcomités y Grupos de Trabajo Específicos

- Horizontales: Principios Generales, Higiene de los alimentos, Aditivos y contaminantes, Residuos de productos veterinarios, Residuos de plaguicidas agrícolas, Inspección y certificación, Análisis y toma de muestras, Etiquetado de los alimentos, Nutrición y alimentos para regímenes especiales.
- Verticales: Frutas y Hortalizas Frescas, Frutas y Hortalizas Elaboradas, Leche y Productos lácteos, Aguas minerales y Pescado y prod. pesqueros.
- Grupos de trabajo específicos: Biotecnología, Alimentos para animales, Jugos y zumos.

Integración de los Subcomités

Los Subcomités están integrados por representantes de:

Inst. de investigación, Organismos oficiales, Universidad de la República, Ong's de consumidores, Ong's dedicadas a temas afines, Cámara de Industrias, Cámara de Alimentos Envasados, FEPAL, CILU, Asoc. de Importadores de Alimentos, LATU, Cooperativas, Asociaciones de Productores, etc.Coordinación de los Subcomités

La realiza un técnico oficial del organismo directamente involucrado en la temática, pudiendo ser rotativa entre dos o más técnicos de organismos diferentes.

Funciones

- Estudiar las cartas circulares y proponer su contestación.
- Preparar todos los documentos que se tratarán en la reuniones internacionales de los Comités del Codex.
- Estudiar los documentos del Codex y proponer al CNC las posiciones a adoptar sobre los mismos.
- Proponer los delegados oficiales que participarán en dichas reuniones.