

# 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  
Octubre 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 DE LOS GOBIERNOS

(Brasil, Chile, Colombia, Guatemala, Honduras, México, Panamá, Paraguay, Venezuela)

#### BRASIL

##### A) ORGANISMOS OFICIALES

##### Organismos nacionales de control de alimentos, incluyendo cuestiones de importación y exportación

En Brasil los órganos responsables por el control de alimentos son el **Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento (Secretaría de Defensa Agropecuaria – SDA y Secretaría de Apoyo Rural y Cooperativismo - SARC)** y el **Ministerio de Salud-MS (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria - ANVISA)**.

##### **Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento**

La estructura general del **Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento - MAPA** y las informaciones sobre las divisiones, sectores y sus responsables pueden ser obtenidas en la página Web, cuya dirección es la siguiente: <http://www.agricultura.gov.br/Html/titulares.asp?nome=&sigla=&funcao=>

En el MAPA el órgano responsable por el control de alimentos es la Secretaría de Defensa Agropecuaria - SDA, cuya estructura, fue establecida por Regimiento Interno aprobado por Portaria n° 319, de 6 de Mayo de 1996.

El Regimiento Interno puede ser consultado en la página web, cuya dirección es la siguiente: <ftp://ftp.agricultura.gov.br/regimento.doc>

La SDA posee tres departamentos: el Departamento de Defensa Animal, el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal - DIPOA y el Departamento de Defensa e Inspección Vegetal - DDIV.

Algunas funciones de la Secretaría de Defensa Agropecuaria son:

I - proponer subsidios para la formulación de la política agrícola en lo que se refiere a la defensa agropecuaria;

II - normalizar y supervisar, en forma de legislación específica, las actividades de:

- a) defensa sanitaria animal y vegetal;
- b) inspección de productos y derivados de origen animal y de bebidas, vinagres, vinos y derivados del vino y de la uva;
- c) fiscalización de la producción, de la comercialización y de la utilización de productos veterinarios y de plaguicidas, sus componentes y afines;
- d) análisis de laboratorio como soporte a las acciones de defensa sanitaria, de inspección de productos de origen animal, de fiscalización de insumos agropecuarios y de bebidas, vinagres, vinos y derivados del vino y de la uva.

III - implementar las acciones emanadas de decisiones de organismos internacionales y acuerdos con gobiernos extranjeros relacionados a los asuntos de su competencia.

Además de las funciones específicas de los dos Departamentos directamente ligados al control e inspección de productos de origen animal y vegetal, existen en el Gabinete de la SDA/MAPA, tres Divisiones que se encargan de acompañar, analizar y subsidiar el Secretario y los Departamentos en lo que se refiere a materias de inocuidad de alimentos, que son las siguientes:

1. División de Asuntos Sanitarios de la OMC;
2. División de Asuntos Sanitarios del MERCOSUR;
3. División de Cooperación Técnica y Acuerdos Sanitarios Internacionales.

La SARC posee cinco departamentos: el Departamento de Promoción y de Fiscalización de la Producción Animal, el Departamento de Promoción y Fiscalización de Producción Vegetal, y Departamento de Cooperativismo y Asociación Agrícola.

Algunas funciones reglamentarias de la Secretaría de Apoyo Rural e Cooperativismo, son:

I - contribuir para la formulación de la política agrícola, en relación con la producción, con la fiscalización de productos agropecuarios, los insumos utilizados en agricultura y los servicios dados al sector agropecuario o a la promoción animal y vegetal, así como el cooperativismo y a la infraestructura y a la extensión agrícola;

II - supervisar la ejecución de programas y de la acción en las áreas de la promoción a la producción agropecuario y de pesca, al cooperativismo y a la asociación agrícola, a la infraestructura y a la extensión agrícola, la protección, manejo y conservación de la tierra, se vuelve al proceso productivo agropecuarios;

III - normalizar, en la forma de la legislación específica, y supervisar las actividades de:

- a) la preservación y la mejora de la especie animal y vegetal del interés económico;
- b) funcionamiento de los establecimientos de "turfísticas" y de promociones de las hípicas;
- c) desarrollo y promoción de la producción agrícola y del ganado y de pesca,
- d) fiscalización de la producción y del comercio de los alimentos para animales, los materiales de la reproducción animal, las semillas y las plantas, los correctivos, los fertilizantes, los inoculantes y los biofertilizantes;
- e) clasificación de productos, de subproductos y de residuos vegetales de valor económico, así como de las corporaciones profesionales de la reproducción animal, de la mecanización y aviación agrícola;
- f) protección de cultivar y de catastro nacional, según lo previsto en la ley N° 9.456, de 25 de abril de 1997;

Con esta estructura organizacional el MAPA mantiene el control y la ejecución de los programas necesarios a la industria de alimentos bajo su responsabilidad institucional.

## **IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN**

1. Los sectores de la **Secretaría de Defensa Agropecuaria** que integran el sistema de registro, certificación, control, acreditación, habilitación de productos agropecuarios para la exportación y/o importación según sus áreas específicas son:

### **En el Departamento de Defensa Animal - DDA.**

La Coordinación de Laboratorio Animal - CLA/DDA, es responsable por el apoyo de laboratorio al control de productos importados, con seis (6) laboratorios y la siguiente estructura básica:

Servicio de Acreditación y Control de Calidad - **SCQ/CLA**

Laboratorio Regional de Apoyo Animal - **LARA/CLA**

Sección de Análisis Biológica - **SAB/LARA**

Sección de Análisis Físico-Química - **SFQ/LARA**

Laboratorio de Apoyo Animal - **LAPA/CLA**

### **En el Departamento de Defensa e Inspección Vegetal - DDIV.**

División de Acompañamiento de Asuntos Internacionales - **DAI/DDIV**

Coordinación de Protección de Plantas - **CPP/DDIV**

División de Vigilancia Fitosanitaria - **DPC/PP**

Servicio de Vigilancia Fitosanitaria - **SVF/DPC**

División de Control de Tránsito y Cuarentena Vegetal - **DTQ/PP**

Servicio de Análisis de Riesgos de Plagas - **SAR/DTQ**

Servicio de Fiscalización del Tránsito Vegetal

Coordinación de Inspección Vegetal - **CIV/DDIV**

División de Vinos y Derivados - **DVIN/CIV**

División de Bebidas y Vinagres - **DBVEN/CIV**

Servicio de Registro y Cadastro - **SRC/CIV**

Coordinación de Laboratorio de Apoyo Vegetal - **CLAV/DDIV**

Laboratorio Regional de Apoyo Vegetal - **LARV/CLAV**

Sección de Análisis Biológica - **SAB/LARV**

Sección de Análisis Físico-Química - **SAF/LARV**

Laboratorio de Apoyo Vegetal - **LAV/CLAV**

Sector de Análisis Biológica - **SAB/LAV**

Sector de Análisis Físico-Química - **SAF/LAV**

**En el Departamento de Inspección de Productos de Origen Animal - DIPOA.**División de Operações Industriais - **DOI/DIPOA**Servicio de Inspección de Carnes y Derivados - **SECAR/DOI**Servicio de Inspección de Leche y Derivados - **SELEI/DOI**Servicio de Inspección de Pescado y Derivados - **SEPES/DOI**División de Normas Técnicas - **DNT/DIPOA**Servicio de Normas de Productos - **SNP/DNT**Servicio de Normas de Equipamientos - **SNE/DNT**Servicio de Normas de Instalaciones - **SNI/DNT**División de Comercio Internacional - **DCI/DIPOA**Servicio de Habilitación de Establecimientos - **SHE/DCI**Servicio de Acuerdos Internacionales - **SAI/DCI**Servicio de Control de Residuos Biológicos - **SCR/DCI**

Paralelamente a las actividades de control rutinario de la producción y de los establecimientos productores, los Departamentos Técnicos de la SDA desarrollan programas especiales de control con el objetivo de monitorear la calidad de los productos agropecuarios bajo su responsabilidad, pudiéndose destacar los siguientes:

**INOCUIDAD Y CALIDAD DE PRODUCTOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS (PLAN PLURIANUAL PARA EL PERIODO 2000-2004).**

**AGROFIT** - Base de datos ("on-line") que permite el acceso a las informaciones de uso correcto y seguro de los plaguicidas con finalidad fitosanitaria, conteniendo informaciones e indicaciones de uso, dosis, culturas, métodos de aplicación e intervalos de seguridad, para la orientación a los productores, consumidores y otros interesados en el asunto.

Dirección electrónica: <http://www.agricultura.gov.br/agrofit/>

**BASES DE DATOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE INSPECCIÓN FEDERAL.** Sistema de información sobre todos los establecimientos de productos de origen animal registrado en el DIPOA/SDA/MAPA.

Dirección electrónica: <http://www.agricultura.gov.br/sda/sif.asp>**PLAN NACIONAL DE CONTROL DE RESIDUOS BIOLÓGICOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL - PNCRB**

El plan incorpora las actividades de control de Residuos Biológicos en Carne - PCRBC. Esta prevista la implantación para Miel - PCRBM, Leche - PCRBL y Pescado - PCRBP. Este programa visa dar conocimiento al público interesado en el asunto sobre la programación anual de control de residuos biológicos en los productos indicados, y un resumen de las actividades conducidas, así como de toda y cualquier alteración efectuada en los programas sectoriales del PNCRB.

Modificado por la instrucción normativa N.º 42, de 20 de diciembre de 1999 -

<http://www.agricultura.gov.br/sda/dipoa/>

## **PROCEDIMIENTOS PARA APPCC (HACCP) EN INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

El objetivo de este programa es fornecer a las industrias sometidas a la Inspección Federal las directrices básicas para la presentación, implantación, manutención y verificación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -APPCC, para el control de sus productos.

2. Los sectores de la **Secretaría de Apoyo Rural y Cooperativismo** que integran el sistema de registro, certificación, control, acreditación, habilitación de productos agropecuarios para la exportación y/o importación según sus áreas específicas son:

### **El Departamento de Promoción y de Fiscalización de la Producción Animal y el Departamento de Promoción y de Fiscalización de la Producción Vegetal**

Paralelamente a las actividades de control rutinario de la producción y de los establecimientos productores, los Departamentos Técnicos de la SARC desarrollan programas especiales de control con el objetivo de monitorear la calidad de los productos agropecuarios bajo su responsabilidad, pudiendo-se destacar los siguientes:

### **INOCUIDAD Y CALIDAD DE INSUMOS AGROPECUARIOS (PLAN PLURIANUAL PARA EL PERIODO 2000-2004).**

## **PROCEDIMIENTOS PARA APPCC (HACCP) EN INDUSTRIAS DE INSUMOS AGROPECUARIOS**

El objetivo de este programa es proporcionar a las industrias sometidas a la Inspección Federal las directrices básicas para la presentación, implantación, manutención y verificación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -APPCC, para el control de sus productos.

### **MINISTERIO DE SALUD/AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITARIA**

La Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria fue creada por la Ley nº 9.782, de 26 de enero de 1999. Es una autarquía bajo régimen especial, o sea, una agencia reguladora caracterizada por la independencia administrativa, estabilidad de sus dirigentes durante el periodo de sus mandatos y autonomía financiera. En la estructura de la Administración Pública Federal, la Agencia esta vinculada al Ministerio de Salud.

La finalidad institucional de la Agencia es promover la protección de la salud de la población por medio del control sanitario de la producción y de la comercialización de productos y servicios sometidos a vigilancia sanitaria incluso de los ambientes, procesos, insumos y de las tecnologías a ellos relacionados. Además de esto, la Agencia ejerce el control sanitario de los puertos, aeropuertos y fronteras y la interlocución junto al Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento, Ministerio de Industria Desarrollo y Comercio Exterior, laboratorios de investigaciones y de servicios de análisis, la Academia, y instituciones extranjeras para tratar de asuntos internacionales en el área de vigilancia sanitaria.

ANVISA hace la coordinación de las actividades del Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria-SINVISA. Sus acciones se realizan en armonía con las acciones de los gobiernos de los Estados e de las municipalidades previstas en el Sistema Único de Salud – SUS.

El Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria, es muy amplio y complejo pero está sendo perfeccionado por medidas gubernamentales sucesivas para hacer con que estas acciones sean realizadas de forma más rápida, eficiente y con base en el conocimiento científico actual.

La reglamentación, el control y la fiscalización de productos y servicios ofrecidos a la población son competencias de la Agencia.

Las competencias específicas del área de alimentos, bajo la Gerencia General de Alimentos de la Directoria de Alimentos e Toxicología, son:

- Coordinar, supervisar y controlar las actividades relativas al registro, informaciones, inspección, control de riesgos estableciendo normas y padrones, promoviendo la adecuada organización de los procedimientos técnicos y administrativos con el fin de garantizar las acciones de vigilancia sanitaria de alimentos, bebidas, aguas envasadas, insumos, embalajes, aditivos alimentarios, contaminantes, residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas;
- Estimular las investigaciones científicas sobre los asuntos de interés la vigilancia sanitaria;
- Promover la capacitación de los recursos humanos en vigilancia sanitaria, en programas como el HPPCC y las Buenas Practicas de Fabricación;
- Estimular el desarrollo de la red de laboratorios de salud publica para atender las demandas de analices de alimentos;
- Estimular la Acreditación de los servicios de laboratorio en vigilancia sanitaria al nivel federal, estatal y de municipalidades;
- Estimular y promover la adopción de métodos científicos para análisis de riesgo en las acciones de vigilancia sanitaria por los actores en el Sistema Nacional de Vigilancia Sanitaria;
- Apoyar las acciones de vigilancia sanitaria de alimentos en puertos, aeropuertos, fronteras y los terminales arancelarios;
- Acompañar el proceso de preparación y armonización de normas que van a ser acordadas en foros internacionales como el Codex Alimentarius y el MERCOSUR;
- Coordinar las actividades técnicas para incorporación al ordenamiento jurídico nacional de reglamentos acordados en foros internacionales;
- Coordinar actividades para el desarrollo de las acciones para evaluación de productos químicos específicos como ciertos aditivos y contaminantes bien como los principios activos de las drogas de uso veterinario y los defensivos de uso en la agricultura.

En el ámbito de la inocuidad de alimentos el Gobierno Brasileño desarrolla actividades y acciones tales como:

- Autonomía y mayor aporte de recursos humanos y financieros para la mejoría del sector de control y reglamentación de la producción de alimentos;
- Fortalecer las acciones descentralizadas de control realizadas por los Gobiernos Estatales y Municipales dentro del Sistema Único de Salud;
- priorizar las acciones de inspección en el proceso productivo de las empresas productoras de alimentos, incentivando la implantación de Buenas Prácticas de Fabricación y HACCP;
- Participar de forma activa en los comités técnicos nacionales y internacionales para la elaboración de normas y directrices de inocuidad de alimentos.

La estructura organizacional de la ANVISA, específicamente relacionada con el área de alimentos, puede ser consultada en la página web [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

La organización de ANVISA en el área de alimentos comprende, además de la Gerencia General de Alimentos, las Gerencias Técnicas indicadas a seguir, bajo la coordinación da la Gerencia General de Alimentos:

**A - Gerencia de Productos Especiales:** es la responsable por la gestión de:

- a.1 – los trámites administrativos para el registro de los alimentos;
- a.2 – elaboración de los reglamentos técnicos sobre los alimentos de uso general y para Regímenes Especiales, etiquetado general y nutricional.
- 4. – la coordinación general de los temas del Comité del Codex Alimentarius en Brasil – CCAB que son de responsabilidad de ANVISA;
- a.3 4 - Coordinación de los Grupos Técnicos del Comité del Codex Alimentarius en Brasil de los temas de Etiquetado de Alimentos; Métodos de Análisis y de Muestreo; Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Aceites y Grasas Comestibles,

**B – Gerencia de Acciones de Ciencia y de Tecnología:** es responsable por la gestión de:

- b.1 –tramites administrativos y evaluación de riesgo para el registro y / o inclusión y / o extensión de uso de los aditivos alimentares y los coadyuvantes de tecnología de fabricación;
- b.2 – estudios e investigaciones sobre los contaminantes de alimentos como los residuos de drogas de uso veterinario;
- b.3 – estudios e investigaciones sobre los materiales de los envases de alimentos;
- b.4 – los temas del Codex sobre Aditivos Alimentares y Coadyuvantes de Tecnología de Fabricación y de Contaminantes;
- b.5 - actualización de los reglamentos técnicos y otros actos de la legislación sobre aditivos y coadyuvantes de tecnología y contaminantes.

**C – Gerencia de Inspección y Control de Riesgo de Alimentos:** es la responsable por la gestión de:

- c.1 – programas de monitoreo de la calidad de los alimentos basado en sus riesgos sanitarios;
- c.2 – los temas del Codex relacionados al Comité de Higiene de los Alimentos;
- c.3 – la coordinación al nivel federal de las acciones de inspección de los alimentos desarrolladas por las unidades estatales y municipales de vigilancia sanitaria;

**D – Gerencia de Calificación Técnica en Seguridad Alimentar:** responsable por la gestión de:

- d.1 – programas de capacitación técnica en la aplicación del HPPCC y de las Buenas Practicas de Fabricación en nivel federal, estatal y de municipalidades – cursos presénciales y a distancia (en desarrollo);
- d.2 – programas de capacitación técnica en vigilancia sanitaria, salud pública e epidemiología de los brotes de enfermedades producidas por alimentos;
- d.3- programas de capacitación técnica en la aplicación del HPPCC y de las Buenas Practicas de Fabricación para los técnicos de micro, pequeñas y medias empresas.

La Gerencia General de Alimentos también coopera en la coordinación de acciones con la Gerencia General de Toxicología, y con la Gerencia General de Laboratorios de Salud Publica, de la Directoria de Alimentos e Toxicología y aún con la Gerencia General de Puertos, Aeropuertos y Fronteras, la Gerencia General de Relaciones Internacionales, la Gerencia General de Informaciones y la Procuraduría, todas de ANVISA, en temas de estrecha interrelación.

## **IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN**

La ejecución del control de alimentos en Brasil es hecha de forma centralizada para los productos importados, en cada uno de los puntos de entrada del país en los puertos, aeropuertos y puestos de fronteras.

Actualmente todo el sistema de importación de alimentos está informatizado y disponible en la Internet y con las informaciones de los controles a que cada producto deberá ser sometido, cuales son los órganos responsables por la evaluación e interdicción o liberación de lotes.

## **ACTIVIDADES DE LOS PUNTOS DE CONTACTO DEL CODEX Y DE LOS COMITÉS NACIONALES DEL CODEX EN LA REGIÓN**

El Comité Codex Alimentarius de Brasil - CCAB fue creado en 1980, por medio de la Resolución CONMETRO N° 01/80 y tiene como propósitos principales la representación del país en las labores de los Comités del Codex y la defensa de los intereses nacionales, así como la promoción de la utilización de las normas Codex como referencia para la elaboración y actualización de la legislación y reglamentación nacional sobre alimentos.

El CCAB es compuesto por 14 miembros, representantes de los sectores involucrados en la cuestión alimentaria: el gobierno, la industria, los consumidores y la academia y es coordinado y secretariado por el Instituto Nacional de Metrología, Normalización y Calidad Industrial – INMETRO.

El Comité Nacional posee una estructura de Grupos Técnicos que hacen el acompañamiento de las labores de los Comités del Codex y son coordinados por miembros del Comité. Tales grupos son abiertos a la participación de los sectores involucrados en el tema.

El CCAB realizó, hasta septiembre de 2004, 193 Reuniones Ordinarias y más de 46 Extraordinarias, con el objetivo principal de hacer un acompañamiento de aquellos comités de mayor importancia para el país. Desde la 13ª Reunión del CCLAC ( diciembre, 2002), el CCAB ha participado de las actividades del Codex, sea por medio del envío de respuestas a las cartas circulares, sea por medio de la elaboración de documentos y de presentación de posiciones brasileñas a través de sus delegados en las reuniones. En este último periodo Brasil ha participado en las reuniones de los siguientes Comités del Codex:

- Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de las Importaciones y Exportaciones de Alimentos, Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, Comité del Codex sobre Principios Generales, Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, Comisión del Codex Alimentarius, Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Comité del Codex sobre la Leche y Productos Lácteos, Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos, Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos, Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Alimentación Animal, Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Jugos de Frutas y de Hortalizas, Comité del Codex sobre Productos del Cacao y el Chocolate.

En paralelo a sus actividades de rutina el Comité realiza, siempre en noviembre de cada año, un Seminario interno de evaluación de sus actividades, involucrando a todos los miembros de los Grupos Técnicos.

El CCAB hace un permanente trabajo de divulgación de las actividades del Codex y de sus actividades, haciendo presentaciones en cursos, congresos y talleres dirigidos al sector de alimentos y creó también con este objetivo una página Web cuya dirección es:



**CCAB/INMETRO** - <<http://www.inmetro.gov.br/qualidade/comites/ccab.asp>>

En esta página se pueden obtener las siguientes informaciones:

- estructura y funcionamiento del programa Codex
- estructura y funcionamiento del CCAB;
- calendario de las reuniones del Codex y del CCAB;
- listado de las normas Codex;
- resúmenes de los informes de las reuniones de los Comités del Codex;
- proyectos de Directrices y Normas Codex en discusión en los Comités del Codex;
- listado de las cartas circulares en discusión en los Comités del Codex;
- noticias.

Más allá de estas actividades Brasil preside el Grupo Intergubernamental Especial del Codex sobre Jugos de Frutas y Hortalizas, que tiene como mandato revisar las normas sobre jugos de frutas y hortalizas y actualizar los métodos de análisis y de muestreo de estos productos, concluyendo este trabajo hasta el año 2005.

El CCAB todavía cuenta con una cooperación estrecha con la FAO en la realización de proyectos de cooperación y asistencia técnica, y actualmente está en negociación de una asistencia a Angola en la estructuración de su Comité Nacional del Codex.

Además de estas actividades de cooperación el Comité Nacional coordina un Grupo que discute las estrategias para implantación del Análisis de Riesgos en Brasil, involucrando a la Academia, órganos de gobierno, industria y consumidores.

Los contactos con el CCAB pueden ser hechos a través de la siguiente dirección electrónica

Coordinación del CCAB

## **INMETRO**

W3 Norte - Quadra 511, Bloco B, 4º Andar

70750-527 - Brasília – DF - Brasil

Tel: (55 61) 340-2211, 347-7882

Fax: (55 61) 347-3284

E-Mail <[codexbrasil@inmetro.gov.br](mailto:codexbrasil@inmetro.gov.br)>

## **B) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

### **LEGISLACIÓN DE ANVISA SOBRE ALIMENTOS**

ANVISA al elaborar y actualizar la legislación del área de alimentos invita todos los interesados en el asunto para discusiones previas, incluyendo los representantes de gobierno, de la industria, de la academia y de los consumidores. ANVISA, antes de aprobar un reglamento somete la propuesta de reglamentación a Consultación Pública. Los fundamentos para presentar la propuesta de reglamento así como para subsidiar las sugerencias son, apoyados en las decisiones del Codex Alimentarius, del MERCOSUR y, en la ausencia de estos, de Organismos Internacionales reconocidos.

Otras informaciones sobre la legislación de la ANVISA pueden ser obtenidas en la página Web, en la siguiente dirección [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br).

### **LEGISLACIÓN DEL MAPA SOBRE ALIMENTOS**

La legislación relativa a las competencias del MAPA en el área de alimentos puede ser consultada en las siguientes direcciones: <http://www.agricultura.gov.br/das/dipoa/> para consulta a toda legislación (Leyes, Decretos, “Portarías”, Instrucciones de Servicios, Manuales, Patrones de identidad, Consultas Públicas) relacionada con la reglamentación de productos de origen animal.

<http://www.agricultura.gov.br/ddiv/fr legis.html> para consulta a toda legislación (Leyes, Decretos, Portarías, Instrucciones de Servicios, Manuales, Patrones de identidad, Consultas Públicas) relacionada con la reglamentación de bebidas.

<http://www.agricultura.gov.br/html/legislacao1.htm> para consulta a la legislación general del Ministerio de Agricultura, Pecuaria y Abastecimiento y la legislación fitosanitaria específica.

### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN SOBRE CONTROL DE LOS ALIMENTOS Y CAPACITACIÓN**

Fueron realizados varios seminarios/cursos de capacitación en Análisis de Riesgos en Control de Alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, Auditoria de Sistemas APPCC y esta en curso un Proyecto para la evaluación y reforzamiento del Sistema de Prevención de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE) y el Control de Calidad de Piensos.

## CHILE

Estructura y Organización de los organismos oficiales encargados de la legislación y control de los alimentos y del Comité Nacional del Codex de Chile.

### A) ORGANISMOS OFICIALES

El Ministerio de Salud es la autoridad competente para el control sanitario de todos los productos alimenticios destinados al consumo humano dentro del país, ya sean de producción nacional o importada. Esta facultad la ejerce a través de 29 Servicios de Salud, distribuidos a lo largo del país. De acuerdo a las atribuciones conferidas por el Código Sanitario, corresponde al Ministerio de Salud velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, la seguridad y el bienestar de los habitantes.

En el contexto de la protección de los alimentos propiamente tal, la autoridad sanitaria, en especial en su rol normativo y fiscalizador, así como en su capacidad de dar protección colectiva de la salud a la población, debe desarrollar y /o fortalecer la vigilancia epidemiológica de los alimentos y ampliar la participación de la población en la prevención, promoción y auto cuidado de la salud.

Respecto de la certificación de la calidad sanitaria de los alimentos de exportación, existen atribuciones radicadas en otros organismos del Estado.

De este modo, la certificación sanitaria de los alimentos primarios de exportación se encuentra radicada en el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura.

El Ministerio de Agricultura es la autoridad competente para administrar, a través del Servicio Agrícola y Ganadero, todos los requisitos relativos a la expedición de certificados sanitarios y fitosanitarios de exportación para los productos de origen animal y los productos vegetales, incluida la certificación de aptitud para consumo humano, para productos primarios.

Por otra parte, la certificación sanitaria de los alimentos de origen hidrobiológico esta radicada en el Servicio Nacional de Pesca, organismo dependiente del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción.

El Servicio Nacional de Pesca es la autoridad competente para el control de la calidad sanitaria de los alimentos marinos destinados a la exportación y para la expedición de los certificados oficiales correspondientes.

### El Codex alimentarius

El 10 de enero de 1997 mediante el Decreto Supremo N° 19, del Ministerio de Salud, se creó el Comité Nacional del Codex Alimentarius cuya composición es interministerial (Salud, Relaciones Exteriores, Agricultura y Economía) e intersectorial (Industria Alimentaria y de Comercio, Consumidores, Académicos). Éste es secundado en su accionar por los Subcomités Técnicos, el Punto de Contacto (Ministerio de Salud) y la Secretaría del Comité del Codex (Actualmente en el Servicio Agrícola Ganadero).

La Presidencia del Comité Nacional es de carácter rotatorio, cada dos años entre los Ministerios participantes, en la actualidad la Presidencia está en el Ministerio de Agricultura que la ejerce a través del Servicio Agrícola y Ganadero.

**Instituciones coordinadoras de los Subcomités del Codex Alimentarius en Chile**

| <b>Ministerio</b>                   | <b>Servicio</b>   | <b>Subcomités Codex Alimentarius y sus encargados actuales</b>   |   |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Ministerio de Salud                 | - Departamentos de Programas del Ambiente o Subdirección de Salud Ambiental | - Higiene de alimentos<br>- Nutrición y alimentos para Regímenes Especiales<br>- Jugo de frutas y hortalizas<br>- Alimentos obtenidos por medios biotecnológicos |   |
|                                     | - Instituto de Salud Pública (ISP)  | - Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos<br>- Grasas y Aceites<br>- Análisis y toma de Muestras  |   |
| Ministerio de Agricultura           | - Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)  | - Departamento de Protección Pecuaria  | - Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos)<br>- Leche y Productos Lácteos<br>- Alimentación animal |
|                                     |   | - Departamento de Protección Agrícola  | - Residuos de Plaguicidas   |
|                                     |   | - Departamento de Asuntos Internacionales  | - Frutas y Hortalizas Frescas   |
| Ministerio de Economía              | - Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA)                                   |  | - Pescado y Productos Pesqueros   |
|                                     | - Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC)                                 |  | - Etiquetado de los Alimentos   |
|                                     | - Departamento de Comercio Exterior   |  | - Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos                            |
| Ministerio de Relaciones Exteriores | - Dirección de Políticas Multilaterales (Dimulti)                           | - Departamento de Agencias Especiales y Políticas varias (AGENES)  | - Principios Generales  |

Como se muestra en el cuadro anterior, existen 18 Subcomités Técnicos, en los que participan representantes de los Ministerios de Salud, Agricultura, Economía y Relaciones Exteriores; además de representantes de la industria, instituciones académicas y consumidores. Estos subcomités se encuentran coordinados por los ministerios antes señalados e instituciones asociadas, como: el Servicio Agrícola y Ganadero, Servicio Nacional del Consumidor, Instituto de Salud Pública, etc.

**B) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA****LA NORMATIVA CHILENA EN RELACIÓN A LOS ALIMENTOS**

Chile cuenta con una normativa alimentaria actualizada y en su mayor parte armonizada con las normas internacionales del Codex Alimentarius. Ella tiene por finalidad proporcionar normas sanitarias básicas orientadas fundamentalmente hacia los aspectos de inocuidad, salubridad y valor nutricional de los alimentos y también a entregar normas que no tienen ese carácter, pero que dicen relación con los hábitos de alimentación y con las propiedades nutricionales y saludables de los alimentos.

Este cuerpo normativo, reglamentario, ha sido diseñado por un grupo multidisciplinario de expertos, siguiendo las orientaciones generales y específicas del Códex Alimentarius, ya que dichas normas permiten proteger la salud de la población, ofrecen niveles de riesgo conocidos, proporcionan una buena oportunidad para el intercambio comercial de alimentos y al mismo tiempo aminoran los obstáculos y barreras técnicas que se oponen a la libre circulación de los productos.

Chile ha basado sus programas de protección de alimentos de producción nacional en base a la autorización e inspección sistemática de los establecimientos productores, de acuerdo a su riesgo epidemiológico y a un programa de control y vigilancia sanitaria que considera el muestreo de los alimentos, antecedentes que en conjunto, entregan orientaciones programáticas.

La normativa chilena no considera la existencia del Registro de Alimentos. El sector productivo alimentario nacional no requiere contar con la aprobación previa de la autoridad sanitaria para formular un nuevo producto y distribuirlo en el mercado. Los alimentos elaborados deben cumplir las especificaciones que para ellos se establecen en el Reglamento Sanitario de los Alimentos

Para los alimentos importados tampoco se exige un registro del producto. El sistema de control de los alimentos de producción nacional e importada está orientado principalmente a asegurar la inocuidad de los productos alimenticios y a facilitar su rápida comercialización sin que medien entre la formulación de nuevos productos, su producción y comercialización intervenciones innecesarias de la Autoridad Sanitaria.

### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN**

Chile ha establecido instancias de Cooperación en forma bilateral a distintos niveles en las relaciones que ha desarrollado el país. En los Tratados de Libre Comercio se ha incorporado un Capítulo Sanitario y Fitosanitario, en los Acuerdos de Complementación Económica lo mismo o bien se han derivado anexos sobre la materia, también se han suscrito Acuerdos de Sanidad Silvoagropecuaria, bilaterales a nivel institucional, los que además del objetivo de implementación del Acuerdo MSF de la OMC, pueden desarrollar un importante componente de Cooperación.

**COLOMBIA****A) ORGANISMOS OFICIALES****INSTITUCIONES QUE ACTÚAN EN LA ELABORACIÓN DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y DEL CONTROL DE ALIMENTOS**

- Ministerio de la Protección Social
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural
- Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo
- Superintendencia de Industria y Comercio (SIC)

**Ministerio de la Protección Social**Nombre de la Institución, dirección, teléfono, fax, página web

Ministerio de la Protección Social, Carrera 13 No. 32-76 Bogotá, D.C. Tel. 3365066, Fax: 3360182, página web: [www.minproteccionsocial.gov.co](http://www.minproteccionsocial.gov.co)

Fecha de la creación de la Institución

La Ley 790 de 2002 fusionó el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social y el Ministerio de Salud, para conformar el Ministerio de la Protección Social, que, continuó ejerciendo las facultades que en materia de reglamentación de alimentos venía cumpliendo el Ministerio de Salud. No obstante, como dato histórico se puede mencionar que mediante la Ley 27 de 1946 fue creado el Ministerio de Higiene, el cual a través del tiempo fue objeto de diferentes reestructuraciones y cambios de nombre, entre estos, el de Ministerio de Salud Pública y posteriormente el de Ministerio de Salud, que conservó hasta el mes de febrero de 2003 cuando se fusionó con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social, según lo señalado anteriormente.

Marco jurídico de su funcionamiento y su ubicación en la estructura del Estado

El Decreto 205 de febrero 3 de 2003 determina los objetivos, la estructura orgánica y funciones del Ministerio de la Protección Social y la Resolución No. 002 de febrero 4 de 2003, crea, organiza y conforma los Grupos Internos de Trabajo del Ministerio y determina sus funciones. Dentro de la estructura del estado es una entidad de la rama ejecutiva del orden nacional.

Breve descripción de su misión y sus funciones

El Ministerio de la Protección Social tiene como misión primordial la formulación, adopción, dirección, coordinación, ejecución, control y seguimiento del Sistema de la Protección Social, los planes de desarrollo y los lineamientos del Gobierno Nacional. En este orden, para el desarrollo de las políticas del Sistema, le corresponde la identificación e implementación de estrategias de reducción, mitigación y superación de los riesgos que puedan provenir de fuentes naturales y ambientales, sociales, económicas y relacionadas con el mercado de trabajo, ciclo vital y la salud, en el marco de las competencias asignadas al Ministerio.

Principales funciones relacionadas con la reglamentación de alimentos

- a) Formular, dirigir y coordinar la política social del Gobierno Nacional en las áreas de empleo, trabajo, nutrición, protección y desarrollo de la familia, previsión y seguridad social integral.
- b) Definir las políticas y estrategias para enfrentar los riesgos promoviendo la articulación de las acciones del Estado, la sociedad, la familia, el individuo y los demás responsables de la ejecución y resultados del Sistema de Protección Social.

- c) Definir, dirigir, coordinar y estimular, las políticas y directrices encaminadas a fortalecer la investigación, indagación, consecución, difusión y aplicación de los avances nacionales e internacionales en el campo del cuidado, protección, desarrollo de la salud y la calidad de vida, así como en la prevención de las enfermedades.
- d) Definir, regular y evaluar el cumplimiento de las normas técnicas y las disposiciones legales relativas al control de los factores de riesgo medioambientales en especial los derivados del consumo y del trabajo.

#### Fecha a partir de la cual efectúa funciones de normalización y reglamentación alimentaria

Desde su creación como Ministerio de Higiene, posteriormente como Ministerio de Salud y hoy como Ministerio de la Protección Social ha ejercido y viene cumpliendo funciones en materia de reglamentación de alimentos.

#### Descripción de la Organización

Considerando que el Ministerio de la Protección Social fue conformado por la fusión de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, posee una estructura y organización interna de mayor complejidad, que, inicia en el despacho del Ministro y sus Oficinas Asesoras, con múltiples dependencias que comprenden: un Viceministerio Técnico con cuatro Direcciones Generales; un Viceministerio de Salud y Bienestar con tres Direcciones Generales; un Viceministerio de Relaciones Laborales con dos Direcciones Generales, Unidades y Oficinas Especiales; la Secretaría General; Organos Internos de Asesoría y Coordinación y Fondos Especiales sin Personería Jurídica. Su organigrama figura en el Anexo 1.

Dentro de la organización y estructura del Ministerio es necesario señalar al Viceministerio de Salud y Bienestar, la Dirección General de Salud Pública y su Grupo de Promoción y Prevención, por sus funciones y competencias directas en el campo de la reglamentación alimentaria. En esta materia, de acuerdo con el Decreto 205 de 2003 se destacan las siguientes funciones a cargo del Viceministerio de Salud y Bienestar:

- a) Asesorar al Ministro en la formulación de políticas y estrategias para la prevención, mitigación y superación de los riesgos que afectan a los individuos, las familias y la sociedad que incidan en su salud y la calidad de vida.
- b) Definir la política y los principios de buenas prácticas de manufactura en el procesamiento de alimentos, bebidas, medicamentos, productos de uso doméstico, productos cosméticos y demás que afecten la salud.

#### En el mismo sentido, la Dirección General de Salud Pública tiene las siguientes funciones:

- a) Definir políticas, planes, programas y procedimientos para la prevención, detección e intervención de los riesgos para la salud y la generación de factores protectores que conlleven un mejoramiento de la calidad de vida y promuevan la salud.
- b) Formular, proponer las políticas, planes, programas, proyectos y normas en materia de salud pública y psicosocial en todos sus aspectos, para reducir y mitigar los riesgos que inciden sobre la salud y la calidad de vida.
- c) Desarrollar las políticas, los programas y los proyectos tendientes a la protección de la salud para prevenir, detectar e intervenir los riesgos del ambiente, físicos, químicos y de consumo que afectan la salud y la calidad de vida.

Por su parte, de acuerdo con la Resolución No. 002 de 2003, el Grupo de Promoción y Prevención de la Dirección General de Salud Pública tiene las siguientes funciones relacionadas con la normalización y reglamentación de alimentos:

- a) Proponer, orientar y formular normas, políticas, planes, programas, proyectos y procedimientos en materia salud pública tendientes a la protección de la salud, en relación con alimentos y bebidas, sustancias químicas y establecimientos de alto riesgo en salud pública, puertos, aeropuertos y terminales terrestres, calidad del agua, calidad del aire, procesos productivos, manejo y disposición de residuos líquidos, sólidos y peligrosos, vivienda y espacios públicos, consumo y uso de drogas, medicamentos y sustancias psicoactivas.
- b) Dirigir la inspección, vigilancia y control de alimentos para consumo humano, medicamentos, sanidad portuaria, establecimientos y espacios públicos de alto riesgo sanitario, radiaciones ionizantes, sustancias químicas potencialmente tóxicas, viviendas y vectores de importancia en salud pública.
- c) Coordinar las actividades del Comité Nacional del Codex Alimentarius relativas a la normalización técnica de alimentos, en su calidad de Secretaría Técnica y actuar como punto de contacto del Codex Alimentarius a nivel nacional.

El Grupo de Promoción y Prevención es la dependencia responsable de coordinar y desarrollar los trabajos de orden técnico para la elaboración y actualización de la reglamentación alimentaria, para lo cual, actualmente cuenta con el apoyo de cuatro profesionales de diferentes disciplinas y un coordinador general que ejerce funciones de asesor del Viceministerio de Salud y Bienestar.

#### Otras funciones además de la normalización y reglamentación

El Ministerio de la Protección Social, además de las funciones en materia de normalización y reglamentación de alimentos, cumple múltiples funciones relacionadas con la formulación, dirección, coordinación, ejecución, control y seguimiento del Sistema de la Protección Social, el Sistema General de Seguridad Social Integral, así como, las funciones que las disposiciones legales vigentes hayan asignado a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud.

#### Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de normas y reglamentaciones alimentarias

En cumplimiento de las disposiciones sobre la organización del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología, expedidas por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en los últimos dos años el proceso se viene cumpliendo con el siguiente procedimiento general.

Los proyectos de reglamentos técnicos son elaborados por los profesionales del Grupo de Promoción y Prevención, con base en normas técnicas nacionales y las normas del Codex Alimentarius, así como en propuestas presentadas por los sectores oficiales o privados interesados en determinada reglamentación. En primera instancia los proyectos se someten al estudio, análisis y discusión con las entidades oficiales involucradas en el tema respectivo y posteriormente son revisados y discutidos con el sector privado, gremios de la producción y universidades y pasan al concepto y estudio jurídico correspondiente. Una vez los proyectos han superado las anteriores etapas, se publican en la página web del Ministerio para la consulta pública correspondiente, después de la cual, se introducen los ajustes que se consideren pertinentes y se remiten al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en su condición de Punto Focal de la OMC para que surta el proceso de notificación internacional respectivo. Finalmente, los proyectos pasan a las instancias del nivel superior del Ministerio para el trámite final de aprobación y expedición, cuando se trata de reglamentos expedidos mediante Resolución Ministerial. En el caso de reglamentos expedidos mediante Decretos, el procedimiento antes señalado debe completarse en la Presidencia de la República.

#### Documentación de la Secretaría de la Comisión Codex Alimentarius

El Ministerio de la Protección Social a través del Grupo de Promoción y Prevención ejerce como Punto de Contacto del Codex, y por tanto, de forma permanente está recibiendo los documentos de la Secretaría de la Comisión del Codex. Estos documentos de trabajo y las normas Codex son la base para el proceso de reglamentación y normalización de alimentos.



## Participación de los miembros del Comité Nacional en el proceso de normalización y reglamentación de alimentos

Dependiendo del tema y alcance del reglamento a elaborar, los organismos y entidades miembros del Comité Nacional del Codex participan en el proceso de reglamentación. En este sentido cabe señalar al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y de manera permanente en todos los proyectos de reglamentación participa el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, entidad del orden nacional, adscrita al Ministerio de la Protección Social, responsable ejecutar las políticas en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los alimentos. Por parte de los gremios de la producción participa la Asociación Nacional de Industriales (ANDI) a través de las Cámaras de la Industria de Alimentos y de la Industria de la Pesca.

### **Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural**

#### Nombre de la Institución, dirección, teléfono, Fax, página web

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Avenida Jiménez No. 7-65 Bogotá, D.C., Teléfono 3341199, Fax. 2828173, Página web: [www.minagricultura.gov.co](http://www.minagricultura.gov.co)

#### Fecha de la creación de la Institución

Mediante la Ley 25 de 1913 fue creado el Ministerio de Agricultura y Comercio. A manera de reseña histórica cabe señalar que posteriormente fue transformado en el Ministerio de Industrias y luego restablecido como Ministerio de Agricultura y Comercio, el cual funcionó hasta 1938, cuando se transformó en el Ministerio de Economía, conformado por las oficinas de Negocios Generales; Agricultura; Ganadería; Comercio e Industrias; Petróleo; Minas y Tierras y Bosques. Posteriormente, mediante la Ley 75 de 1947 se transformó en el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Desde entonces ha sido objeto de varias transformaciones y reestructuraciones, entre estas, cuando se le dio el nombre de Ministerio de Agricultura y finalmente el de Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

#### Marco jurídico de su funcionamiento y su ubicación en la estructura del Estado

El Decreto No. 2478 de 1999, modifica la estructura del Ministerio y determina sus funciones y las de sus diferentes dependencias. Dentro de la estructura del Estado es una entidad de la rama ejecutiva del orden nacional.

#### Breve descripción de su misión y sus funciones

##### Misión

Formular, coordinar y evaluar las políticas que promuevan el desarrollo competitivo, equitativo y sostenible de los procesos agropecuarios, forestales, pesqueros y de desarrollo rural, con criterios de descentralización, concertación y participación, que contribuyan a mejorar el nivel y la calidad de vida de la población Colombiana.

#### Funciones relacionadas con la reglamentación de alimentos

- a) Formular políticas, planes y programas agropecuarios, pesqueros y de desarrollo rural, fortaleciendo los procesos de participación y planificación, en armonía, con los lineamientos de la política macroeconómica.
- b) Coordinar, promover, vigilar y evaluar la ejecución de las políticas del Gobierno Nacional relacionadas con el sector agropecuario, pesquero y de desarrollo rural.
- c) Fijar las políticas y directrices sobre investigación y transferencia de tecnología agropecuaria y pesquera y dictar medidas de carácter general en materia de asistencia técnica, calidad, utilización y comercialización de productos o insumos agropecuarios y de sanidad animal y vegetal.

### Fecha a partir de la cual efectúa funciones de normalización y reglamentación alimentaria

Desde su creación como Ministerio de Agricultura y Comercio y en la actualidad como Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural ha ejercido y viene cumpliendo funciones en materia de reglamentación de productos e insumos agropecuarios, y en materia de calidad e inocuidad de alimentos de origen agropecuario esta responsabilidad es compartida con el Ministerio de la Protección Social.

### Descripción de la organización

De acuerdo con el Decreto No. 2478 de 1999, la estructura y organización del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural inicia en el despacho del Ministro y su Oficina Jurídica, el despacho del Viceministro, del cual dependen seis Direcciones y la Oficina de Control Interno. Además cuenta con una Secretaría General y Organos Internos de Asesoría y Coordinación. Su organigrama figura en el Anexo 2.

Dentro de esta estructura, la Dirección de Desarrollo Tecnológico y Protección Sanitaria es la dependencia responsable de dirigir la aplicación de la política sectorial en Ciencia y Tecnología y Sanidad Agropecuaria, para lo cual, cuenta con el apoyo de cinco profesionales y tiene a su cargo una serie de funciones, entre las cuales se señalan a continuación aquellas relacionadas con el tema de la reglamentación alimentaria.

- a) Asistir al Viceministro en la fijación de políticas y directrices sobre investigación, transferencia de tecnología agropecuaria y pesquera, estándares de calidad y utilización de productos, insumos y sanidad animal y vegetal.
- b) Coordinar con los organismos públicos competentes y actores del sector privado y de la comunidad el desarrollo de los aspectos referentes a generación y transferencia de tecnología, y protección sanitaria, agropecuaria y pesquera.

### Otras funciones además de la normalización y reglamentación

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural tiene a su cargo la formulación, coordinación y adopción de las políticas, planes, programas y proyectos del sector agropecuario, pesquero y de desarrollo rural, así como la orientación, control y evaluación del ejercicio de las funciones de sus entidades adscritas y vinculadas. Además, le corresponde fijar la política de cultivos forestales, productores y protectores con fines comerciales, de especies introducidas o autóctonas, en coordinación con la política nacional ambiental y de recursos naturales renovables; regular los mercados internos de productos agropecuarios y pesqueros, determinar la política de precios de estos productos y sus insumos cuando se considere que existan fallas en el funcionamiento de los mercados y proponer la adopción de medidas o acciones correctivas y fomentar la constitución de las asociaciones campesinas y las organizaciones gremiales agropecuarias, así como la cooperación entre éstas y los organismos del sector Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural.

### Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de normas y reglamentaciones alimentarias

La Dirección de Desarrollo Tecnológico y Protección Sanitaria a través de los profesionales asignados prepara el proyecto de reglamentación requerido para su discusión con las entidades oficiales competentes y sectores de la producción interesados en el tema a reglamentar. El proyecto surte el trámite interno de estudio y aprobación técnica y concepto jurídico y sigue el procedimiento señalado en las disposiciones que establecen los requisitos para la elaboración y expedición de reglamentos técnicos en el marco del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.

No obstante, es conveniente aclarar que la participación del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en el proceso de la elaboración de la reglamentación sobre alimentos se ha enfocado principalmente a apoyar al Ministerio de la Protección Social en este proceso, en el cual, de acuerdo con lo ordenado en la Ley 09 de 1979, ha compartido la responsabilidad de expedir la reglamentación para algunos de los productos y actividades cubiertos por esta misma, entre las cuales se pueden citar, las disposiciones sanitarias sobre mataderos, leches y productos de la pesca. De allí, que, con algunas excepciones, es muy escasa la normatividad de alimentos expedida directamente por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

## Documentación de la Secretaría de la Comisión Codex Alimentarius

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural forma parte del Comité Nacional del Codex Alimentarius, pero, muy esporádicamente recibe del Punto de Contacto la documentación que remite la Secretaría de la Comisión del Codex, lo que en parte, también obedece al hecho de no tener a su cargo la coordinación de ningún subcomité técnico del CNC.

### **Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)**

Nombre de la Institución, dirección, teléfono, Fax, página web, Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), Calle 37 No. 8-43 Pisos 4 y 5, Bogotá, D.C., Teléfonos 2855520 – 3323700, Fax 2884169, página web: [www.ica.gov.co](http://www.ica.gov.co)

### Fecha de la creación de la Institución

El ICA fue creado mediante el Decreto 1562 de 1962, y desde entonces, ha sido reestructurado en varias oportunidades con el propósito de adecuarlo a las políticas nacionales de ciencia y tecnología y de protección sanitaria a la producción agropecuaria. En 1994 el Gobierno Nacional lo especializó en sanidad agropecuaria, control y supervisión de insumos y registro de obtentores de variedades vegetales.

### Marco jurídico de su funcionamiento y su ubicación en la estructura del Estado

El Marco jurídico para la acción del Instituto está contenido en el Decreto 2141 de 1992, la Ley 101 de 1993 y el Decreto 1840 de 1994 reglamentario del artículo 65 de la Ley 101. El Decreto No. 1454 de 2001 modifica la estructura del Instituto Colombiano Agropecuario y fija las funciones de sus dependencias, y la Resolución No. 2950 de 2001 crea y organiza los Grupos Internos de Trabajo a nivel nacional. El ICA es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente.

### Breve descripción de su misión y sus funciones

#### Misión

Contribuir al desarrollo agropecuario sostenible, mediante la prevención, Control y disminución de problemas y riesgos sanitarios, biológicos y químicos que afecten la producción agropecuaria y al hombre. Mejorar la capacidad nacional de oferta agroalimentaria y agroindustrial de acuerdo con los mercados, en condiciones de rentabilidad, menor deterioro ambiental y competitividad para beneficio de la sociedad colombiana.

#### Funciones principales

- a) Desarrollar políticas y planes tendientes a la protección de la sanidad, la producción y la productividad agropecuarias del país.
- b) Ejercer acciones de sanidad agropecuaria y el control técnico de las importaciones, exportaciones, manufactura, comercialización y uso de los insumos agropecuarios destinados a proteger la producción agropecuaria nacional y a minimizar los riesgos alimentarios, ambientales que provengan del empleo de los mismos y a facilitar el acceso de los productos nacionales al mercado internacional.
- c) Promover y utilizar estrategias de información científica y tecnológica, comunicación, capacitación y asesoría, planeación y prospectiva, regionalización y desarrollo institucional, que tengan como fin impulsar el desarrollo tecnológico del sector agropecuario.

### Fecha a partir de la cual efectúa funciones de normalización y reglamentación alimentarias

Desde su creación, el ICA cumple funciones de regulación sanitaria agropecuaria y como tal, su reglamentación ha estado enfocada esencialmente a la protección sanitaria agropecuaria y al control de los insumos agropecuarios. Por ello, ha tenido una escasa participación en el desarrollo de reglamentación en materia de calidad e inocuidad de los alimentos en la producción primaria.

Sin embargo, conviene resaltar que dentro del proceso de ajuste institucional adoptado con la expedición del Decreto No. 1454 de 2001 y la Resolución No. 2950 del mismo año, se crearon y organizaron los Grupos Internos de Trabajo en las cadenas agroalimentarias agrícolas y pecuarias con el objetivo de asegurar la inocuidad de los alimentos no procesados de origen vegetal y animal en las fases de la producción primaria, y además de otras funciones, les corresponde la elaboración de la reglamentación en estas materias. En este sentido, en el presente año se destaca la expedición de disposiciones sanitarias, que entre otros propósitos, están encaminadas a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal y agrícola en la producción primaria.

### Descripción de la organización

La nueva estructura del ICA adoptada mediante el Decreto No. 1454 de 2001 está conformada por la Gerencia General; Consejos y Comités Asesores; Oficina de Control Interno y Oficinas Asesoras de Planeación, Comunicaciones y Jurídica; Subgerencia de Protección y Regulación Pecuaria; Subgerencia de Protección y Regulación Agrícola y Subgerencia Administrativa y Financiera. La Resolución No. 2950 de 2001 crea y organiza los Grupos Internos de Trabajo dependientes de cada subgerencia. Su organigrama figura en el Anexo 3.

Dentro de esta estructura, se resaltan las Subgerencias de Protección y Regulación, Pecuaria y Agrícola y sus Grupos Internos de Trabajo sobre Inocuidad en las Cadenas Agroalimentarias, que tienen como misión, ejercer el control técnico-científico para la obtención de productos inocuos en las cadenas agroalimentarias de producción pecuaria y agrícola primaria, para prevenir riesgos biológicos y químicos que puedan afectar la salud animal y humana y contribuir a la seguridad agroalimentaria. Para estos propósitos, estos Grupos tienen asignadas las siguientes funciones en materia de reglamentación alimentaria:

- a) Establecer y mantener actualizada la reglamentación de Buenas Prácticas Veterinarias y Buenas Prácticas Agrícolas para el uso racional de los medicamentos, aditivos, plaguicidas, prácticas sanitarias y fitosanitarias y de manejo.
- b) Elaborar y mantener actualizada la reglamentación y los procedimientos relacionada con la inocuidad de alimentos de origen animal y agrícola obtenidos en la producción primaria.
- c) Proponer, revisar y actualizar la reglamentación y los procedimientos sobre inocuidad en las cadenas de producción pecuarias y agrícolas.

### Otras funciones además de la normalización y reglamentación

Como se ha señalado anteriormente, además de las responsabilidades en materia de regulación sanitaria agropecuaria, el ICA cumple funciones de asesoría al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en la formulación de la política y los planes de investigación agropecuaria, transferencia de tecnología y prevención de riesgos sanitarios, biológicos y químicos para las especies animales y vegetales; desarrolla estrategias para impulsar el desarrollo del sector agropecuario y planifica y ejecuta acciones en materia de protección agropecuaria.

### Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de normas y reglamentaciones alimentarias

Los proyectos de reglamentación son preparados por los Grupos de Trabajo Interno de las Subgerencias respectivas para su discusión con las entidades oficiales competentes, en caso que el tema y alcance de la disposición lo requiera y concertados con los gremios de la producción interesados. El proyecto surte el trámite interno de estudio y aprobación técnica en la Subgerencia competente para pasar al estudio y concepto jurídico, y sigue el procedimiento señalado en las disposiciones que establecen los requisitos para la elaboración y expedición de reglamentos técnicos en el marco del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.

### Documentación de la secretaría de la Comisión Codex Alimentarius

El Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) es miembro del Comité Nacional del Codex y además, tiene a su cargo la coordinación de los subcomités técnicos sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos y Alimentación Animal, para lo cual, recibe del Punto de Contacto y Secretaría Técnica del CNC la documentación que en estos temas remite la Secretaría de la Comisión del Codex.

### **Ministerio de Comercio, Industria y Turismo**

#### Nombre de la Institución, dirección, teléfono, fax y página web

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Carrera 13 No. 28-01 Pisos 5 a 9, Tel. 3505500 Bogotá, D.C.  
Página web: [www.mincomex.gov.co](http://www.mincomex.gov.co)

#### Fecha de la creación de la Institución

La Ley 790 de 2002, fusionó los Ministerios de Desarrollo Económico y de Comercio Exterior, conformando el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

#### Marco jurídico de su funcionamiento y su ubicación en la estructura del Estado

El Decreto 210 de 2003 determina los objetivos y la estructura orgánica del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Dentro de la estructura del estado es una entidad de la rama ejecutiva de orden nacional.

#### Breve descripción de su misión y sus funciones

##### Misión

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, tiene como objetivo primordial dentro del marco de su competencia formular, adoptar, dirigir y coordinar las políticas generales en materia de desarrollo económico y social del país, relacionadas con la competitividad, integración y desarrollo de los sectores productivos de la industria, la micro, pequeña y mediana empresa, el comercio exterior de bienes, servicios y tecnología, la promoción de la inversión extranjera, el comercio interno y el turismo; y ejecutar las políticas, planes generales y programas y proyectos de comercio exterior.

##### Funciones relacionadas con la normalización y reglamentación

- a) Formular las políticas para la regulación del mercado, la normalización, evaluación de la conformidad, calidad, promoción de la competencia, protección del consumidor y propiedad industrial.
- b) Definir la política en materia de promoción de la competencia, propiedad industrial, protección al consumidor, estímulo al desarrollo empresarial, la iniciativa privada y la libre actividad económica, productividad y competitividad y fomento a la actividad exportadora.
- c) Formular y adoptar la política, los planes, programas y reglamentos de normalización.

##### Fecha a partir de la cual efectúa funciones de normalización y reglamentación alimentarias

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, continuó ejerciendo las funciones que en materia de normalización y reglamentación venía cumpliendo desde su creación el Ministerio de Desarrollo Económico. En este sentido, aunque no desarrolla funciones específicas en el campo de la normalización y reglamentación alimentaria, en su condición de entidad que dirige el Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología tiene a su cargo la responsabilidad de dictar las disposiciones necesarias que aseguren su adecuado funcionamiento, en el marco de los acuerdos de la OMC.

### Descripción de la organización

El Decreto No. 210 de 2003, determina la estructura orgánica del Ministerio, conformada por el Despacho del Ministro y sus Oficinas Asesoras de Planeación, Jurídica, Asuntos Legales Internacionales, Estudios Económicos, Control Interno y Sistemas de Información; Despacho del Viceministro de Comercio Exterior con cuatro Direcciones y Tres Subdirecciones; Despacho del Viceministro de Desarrollo Empresarial con cinco Direcciones; Secretaría General y Órganos Internos de Asesoría y Coordinación. Su organigrama figura en el Anexo 4.

Dentro de esta estructura, corresponde a la Dirección de Regulación dependiente del Viceministerio de Desarrollo Empresarial el cumplimiento de funciones en materia de normalización y reglamentación, de las cuales se destacan las siguientes:

- a) Formular, implementar y hacer seguimiento a las políticas públicas de regulación, normalización, acreditación, evaluación de la conformidad, certificación, metrología, calidad, promoción de la competencia y protección del consumidor y formular, coordinar y elaborar los estudios necesarios en esas materias.
- b) Dirigir el Sistema Nacional de Normalización, Acreditación, Certificación y Metrología; formular, coordinar y elaborar los estudios en esas materias y realizar las gestiones necesarias para su desarrollo y reconocimiento nacional e internacional.
- c) Dirigir, Coordinar y administrar el punto de contacto de Colombia en materia de normalización, obstáculos técnicos al comercio, medidas sanitarias y fitosanitarias y procedimientos de evaluación de la conformidad y administrar y mantener actualizado el sistema de información nacional en materia de reglamentación técnica y normas de aplicación obligatoria en el nivel nacional e internacional.
- d) Coordinar en el nivel nacional la elaboración de los reglamentos técnicos que se requieran para la defensa de los objetivos legítimos del país y estudiar y aprobar el programa anual de elaboración de los reglamentos que se requieran en coordinación con los diferentes sectores productivos y entidades interesadas, así como, elaborar aquellos que no correspondan a una entidad o autoridad diferente, verificando que mediante la elaboración y expedición de reglamentos técnicos, no se creen obstáculos innecesarios al comercio, de acuerdo con la legislación vigente y los acuerdos internacionales de los cuales Colombia hace parte.
- e) Presidir y ejercer la Secretaría General del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

### Otras funciones además de la normalización y reglamentación

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, además, cumple funciones en materia de formulación de políticas de desarrollo económico y social; desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa; comercio exterior y promoción de exportaciones; productividad y competitividad; promoción de la competencia; incentivos a la inversión nacional y extranjera; turismo y competitividad de los productos turísticos colombianos; relaciones comerciales del país en el exterior.

### Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de normas y reglamentaciones alimentarias

Como se indicó anteriormente, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo no interviene directamente en la elaboración y expedición de las normas y reglamentos de alimentos. Sin embargo, como entidad que dirige el Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología tiene la responsabilidad de coordinar con las entidades competentes la elaboración de los reglamentos técnicos, efectuar el seguimiento y verificar que sus procedimientos, contenido y criterios cumplan los requisitos señalados en las disposiciones nacionales y los acuerdos internacionales. Además, como punto focal de la OMC es el responsable de adelantar los procesos de notificación internacional de las medidas sanitarias y fitosanitarias y los reglamentos técnicos y administrar el sistema de información nacional en la materia.

## Documentación de la Secretaría de la Comisión Codex Alimentarius

El Ministerio ejerce la Secretaría General del Comité Nacional del Codex, y además tiene a su cargo la coordinación del subcomité sobre Principios Generales, para lo cual, recibe del Punto de Contacto la documentación pertinente remitida por la Secretaría de la Comisión del Codex.

### **Superintendencia de Industria y Comercio ( SIC)**

#### Nombre de la institución, dirección, teléfono, fax y página web

Superintendencia de Industria y Comercio ( SIC), Carrera 13 No. 27-00 Pisos 5, 7 y 10 Tel. 3820840 Fax. 3505220, Correo electrónico: [info@sic.gov.co](mailto:info@sic.gov.co) , página web: [www.sic.gov.co](http://www.sic.gov.co), Bogotá, D.C.

#### Fecha de la creación de la Institución

El Decreto No. 2974 de diciembre 3 de 1968, en su artículo 25° crea la Superintendencia de Industria y Comercio, adscrita al Ministerio de Desarrollo Económico.

#### Marco jurídico de su funcionamiento y su ubicación en la estructura del Estado

El Decreto No. 2153 de diciembre 30 de 1992, reestructura la Superintendencia de Industria y Comercio y establece el marco jurídico de su funcionamiento. Así mismo, el Decreto No. 2269 de 1993 ratifica las funciones en materia de acreditación y supervisión de los organismos de certificación e inspección y laboratorios de pruebas y ensayos que operan dentro del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología y le asigna facultades para adoptar las medidas necesarias para el adecuado funcionamiento del Sistema.

La SIC es un organismo de carácter técnico, del orden nacional, adscrito al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, con autonomía administrativa, financiera y presupuestal.

### **Breve descripción de su misión y sus funciones**

#### Funciones relacionadas con la normalización y reglamentación

- a) Adoptar las medidas necesarias para el adecuado funcionamiento del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.
- b) Establecer, coordinar, dirigir y vigilar los programas nacionales de control industrial de la calidad, pesas, medidas y metrología, y organizar laboratorios de control de calidad y metrología, que considere indispensables para el adecuado cumplimiento de sus funciones.
- c) Fijar requisitos mínimos de calidad e idoneidad para determinados bienes y servicios, mientras se oficializan las normas técnicas correspondientes.
- d) Establecer las disposiciones necesarias para regular las actividades que se realicen dentro del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.
- e) Establecer el reglamento técnico sobre procedimientos, métodos y requisitos para la acreditación de los organismos de certificación, inspección, laboratorios de pruebas y ensayos y laboratorios de metrología.
- f) Establecer las normas necesarias para la implantación del sistema internacional de unidades en los sectores de la industria y el comercio.

#### Fecha a partir de la cual efectúa funciones de normalización y reglamentación alimentarias

Con la expedición del Decreto No. 2153 de 1992 se le asigna a la Superintendencia funciones en materia de reglamentación, que posteriormente son ratificadas por el Decreto 2269 de 1993. En este sentido, aunque no desarrolla funciones específicas en el campo de la normalización y reglamentación alimentarias, tiene la responsabilidad de adoptar las medidas necesarias para el adecuado funcionamiento del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología, en su condición de institución responsable de acreditar y supervisar las entidades que operan como organismos pertenecientes al Sistema.

### Descripción de la organización

El Decreto No. 2153 de 1992 establece la estructura de la SIC, conformada por el Despacho del Superintendente y sus Oficinas de Planeación, Sistemas, Calidad, Comunicaciones y Jurídica; Despachos de los Superintendentes Delegados para la Promoción de la Competencia, la Propiedad Industrial y la Protección del Consumidor; Secretaría General y Órganos de Asesoría y Coordinación. Su organigrama figura en el Anexo 5.

Dentro de esta estructura, cabe señalar, el Despacho del Superintendente Delegado para la Protección del Consumidor y sus Divisiones de Protección al Consumidor, Normas Técnicas y Metrología, por sus funciones de reglamentación, acreditación y supervisión, en desarrollo del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.

### Otras funciones además de la normalización y reglamentación

La Superintendencia de Industria y Comercio es en esencia una entidad de vigilancia y control, en virtud de lo cual, tiene la responsabilidad de velar por la observancia de las disposiciones sobre promoción de la competencia y prácticas comerciales restrictivas en los mercados nacionales; protección al consumidor y atender las reclamaciones por hechos que afecten la competencia en los mercados e imponer las sanciones pertinentes por violación de las normas en esas materias; administrar el sistema nacional de propiedad industrial; asesorar al Gobierno Nacional y participar en la formulación de las políticas en todas aquellas materias que tengan que ver con la protección al consumidor, la promoción de la competencia y la propiedad industrial.

### Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de normas y reglamentaciones alimentarias

Como se indicó anteriormente, la SIC no cumple funciones en materia de elaboración y expedición de las normas y reglamentos de alimentos. Sin embargo, es la entidad encargada de establecer, coordinar, dirigir y vigilar los programas nacionales de control industrial de calidad, pesas, medidas y metrología y de adoptar las medidas necesarias para el adecuado funcionamiento del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología. En este orden, se destaca la expedición de la Resolución No. 3742 de febrero 2 de 2001 por la cual se señalan los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de Reglamentos Técnicos por parte de las entidades competentes.

### Documentación de la Secretaría de la Comisión Codex Alimentarius

La Superintendencia de Industria y Comercio forma parte del Comité Nacional del Codex pero, muy esporádicamente recibe del Punto de Contacto la documentación que remite la Secretaría de la Comisión del Codex, lo que en parte, también obedece al hecho de no tener a su cargo la coordinación de ningún subcomité técnico del CNC.

### **Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex**

#### Organización, estructura y funcionamiento del Punto de Contacto

- a) El Ministerio de Salud (hoy de la Protección Social) fue designado Punto de Contacto del Codex el 29 de mayo de 1998, mediante Decreto Presidencial No 977.
- b) El Punto de Contacto cuenta con un (1) profesional que presta el apoyo técnico y también desempeña funciones de secretaría, con una dedicación de una hora diaria para un total de 20 horas mensuales aproximadamente. Este tiempo está asignado por la institución específicamente para realizar las actividades del Codex. Así mismo, a través de un convenio con una universidad se cuenta con el apoyo de estudiantes (pasantes) de último semestre de Ingeniería de Alimentos que apoyan la labor secretarial del Punto de Contacto, especialmente en la organización y clasificación de documentos. El profesional cumple las siguientes funciones:



- c) Recibe, clasifica y organiza los documentos remitidos por la Secretaría de la Comisión del Codex según el tema y los distribuye a las entidades que coordinan los diferentes subcomités técnicos; recibe las observaciones de los documentos de trabajo que envían los subcomités y las remite al Comité del Codex respectivo y a la Secretaría de la CCA; apoya los diferentes subcomités técnicos del CNC; recibe y traslada las diferentes invitaciones para las reuniones del Codex e informa al presidente del Comité respectivo y Secretaría de la CCA los nombres de los participantes del país a estas reuniones; apoya en la organización y administración de la Biblioteca del Codex ubicada en el Ministerio de la Protección Social.

### **Situación del Comité Nacional del Codex Alimentarius**

#### Organización, estructura y funcionamiento del Comité Nacional del Codex (CNC)

El CNC fue creado mediante Decreto No 977 de mayo 29 de 1998, como órgano consultivo del gobierno nacional para la formulación de la política del país, en relación con los procesos de normalización y los análisis de principios y procedimientos que se puedan adelantar en la Comisión del Codex Alimentarius, su comité ejecutivo y sus órganos auxiliares. Desde su creación viene funcionando sin interrupción.

Nota aclaratoria: El pasado mes de febrero el Gobierno Nacional fusionó los Ministerios de Desarrollo Económico y de Comercio Exterior para conformar el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, por lo cual, las funciones de Secretaría General del CNC que venía ejerciendo el Ministerio de Desarrollo quedaron en cabeza del nuevo Ministerio.

- a) El Comité está adscrito al Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, que ejerce la Secretaría General, además tiene una Secretaría Técnica a cargo del Ministerio de la Protección Social y lo integran representantes de las siguientes entidades: Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, que lo preside, Ministerio de la Protección Social, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Instituto Colombiano Agropecuario (ICA), Instituto Nacional de vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC), Superintendencia de Industria y Comercio. Así mismo, un delegado de los gremios de la producción y un delegado de los consumidores. El Decreto 977 señala además las funciones del Comité, de la Secretaría General y Secretaría Técnica.
- b) La designación de los delegados al CNC la hace directamente el nivel superior de cada entidad; en el caso de los gremios, la representación actualmente la ejerce el Director de la Cámara de la Industria de Alimentos de la Asociación Nacional de Industriales (ANDI) y por parte de los consumidores participa la Confederación Colombiana de Consumidores (CCC) y también lo hace Consumidores de Colombia (COCO) por invitación del CNC. De acuerdo con lo establecido en el Decreto 977 de 1998, el CNC tiene aprobado un Reglamento Interno de Funcionamiento que contempla funciones, delegaciones, reuniones, actas, organismos coordinadores y la constitución de subcomités técnicos nacionales. El CNC se reúne ordinariamente cada tres meses, por citación de la Secretaría General.
- c) Los Subcomités Técnicos están bajo la coordinación del organismo competente y especializado en el tema de trabajo asignado. Actualmente se tienen en funcionamiento los siguientes subcomités con la entidad que lo coordina y aparecen subrayados aquellos que vienen funcionando con continuidad y en general han mostrado un buen desempeño y con un asterisco aquellos de reciente funcionamiento:
- Principios Generales: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
  - Higiene de los Alimentos, Residuos de Plaguicidas, Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales y Biotecnología (\*): Ministerio de la Protección Social.
  - Residuos de Medicamentos Veterinarios y Alimentación Animal: ICA
  - Aditivos y contaminantes, Métodos de Análisis y Muestreo y Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones: INVIMA
  - Etiquetado de los Alimentos: ICONTEC

En cuanto a los subcomités de productos, solamente están en funcionamiento el de Higiene de la Carne (\*) coordinado por la Secretaría de Salud de Bogotá, Leche y Productos Lácteos y Frutas y Hortalizas Frescas, coordinados por el ICONTEC.

- d) Cada entidad ha designado un funcionario responsable de coordinar las actividades del subcomité, quien tiene a su cargo las siguientes funciones: Conformar el grupo de trabajo con representantes del sector público y privado, gremios, consumidores, universidades, organizaciones científicas que tengan relación y competencia con los temas respectivos; programar las reuniones; formular las invitaciones; suministrar los documentos de trabajo; conducir la reunión; llevar las actas; elaborar los conceptos y comentarios, y remitirlos a la Secretaría Técnica del CNC.
- e) El CNC funciona en la sede del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y cada subcomité funciona en la sede de la entidad que lo coordina. El CNC cuenta con el apoyo técnico de un funcionario del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo, para adelantar las funciones de Secretaría General y uno del Ministerio de la Protección Social para apoyar la Secretaría Técnica, quienes dedican una hora diaria, 20 horas mes aproximadamente, tiempo este asignado específicamente por sus instituciones a la gestión del Comité.

### **C. Aspectos comunes del Punto de Contacto y Comité Nacional del Codex**

#### **1. Sistema de información**

- a) Considerando que el Punto de Contacto y Secretaría técnica del CNC lo ejerce la misma institución la canalización de información y distribución de los documentos a los diferentes subcomités fluye más rápidamente, lo que en parte facilita la labor del CNC y Subcomités Técnicos.
- b) La documentación procedente de la Secretaría de la Comisión del Codex (FAO Roma) se recibe en papel y por correo electrónico, a través de la lista Codex-L y Codex-Direct-L desde octubre de 2002. El Punto de Contacto y CNC tienen acceso vía internet al sitio web de la Comisión del Codex Alimentarius.
- c) Los documentos en papel y en formato electrónico se archivan por cada comité, según la signatura del documento, por año y orden de numeración y se deja la anotación del número de copias e idioma de cada documento recibido. De cada documento de trabajo se deja copia en la Secretaría Técnica del CNC que comparte con el Punto de Contacto y una copia se destina al Subcomité Técnico respectivo.
- d) La Secretaría Técnica remite a los diferentes Subcomités la documentación en papel y en medio electrónico, cuando están disponibles en este formato y lleva un archivo de cada documento de trabajo y de toda la correspondencia en la materia. Con excepción de la información que la Secretaría Técnica suministra a los visitantes y personas interesadas, el CNC no dispone de la capacidad para brindar información del Codex y del trabajo del Comité a los sectores gubernamentales, a la industria, organizaciones de consumidores y al público en general.
- e) Cada Subcomité maneja y administra su propio archivo de documentos de trabajo, de acuerdo con la signatura asignada por la Comisión del Codex para cada tema, reunión prevista y por orden cronológico se llevan las actas, resultados de las reuniones y correspondencia.
- f) El Punto de Contacto y CNC tienen en la Biblioteca del Ministerio de la Protección Social un Centro de Documentación Codex con todas las normas, directrices, códigos y recomendaciones y el CD ROM versión 1998 con esta información, donde se presta servicio al público. Además, tiene a disposición todos los informes de las reuniones de los Comités del Codex (documentos ALINORM) para la consulta de personas que tengan interés en conocer los trabajos que viene adelantando el Codex.
- g) El CNC no tiene un sitio WEB. Sin embargo información sobre el mismo figura en la página web del Ministerio de la Protección Social: [www.minprotecciónsocial.gov.co](http://www.minprotecciónsocial.gov.co).

## 2. Análisis y respuesta a los documentos enviados por la Secretaría de la Comisión del Codex

La Secretaría Técnica que también ejerce como Punto de Contacto Codex envía a cada Subcomité los documentos de trabajo con la indicación de la fecha máxima para emitir observaciones; el coordinador del subcomité programa las reuniones de trabajo, cita a los integrantes y una vez analizados los documentos remite a la Secretaría Técnica el concepto, comentarios y posición del subcomité. Cuando procede, la Secretaría Técnica efectúa un filtro técnico antes de que el Punto de Contacto envíe los comentarios y posición del país al presidente del Comité respectivo y a la Secretaría de la Comisión del Codex en Roma.

## 3. Plan de trabajo del Punto de Contacto y Comité Nacional del Codex

El Punto de contacto no cuenta con un plan escrito de trabajo ni existe planificación anual de actividades. Por su parte el CNC dispone de un plan de trabajo anual con responsabilidades para la Secretaría General y Secretaría Técnica, que incluye las reuniones ordinarias, estudios de los documentos por parte de los Subcomités, presentación de informes, seguimiento de estos trabajos y participación en las reuniones del Codex. Sin embargo, no todas las entidades miembros planifican ni incluyen en sus planes operativos anuales las actividades del CNC y del Codex.

### **B) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

En la elaboración de reglamentos técnicas siempre tenemos como base las normas del Codex.

Actualmente tenemos vacíos técnicos de productos que aun no han sido reglamentados.

### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN**

Hemos tenido cooperación de:

- Estados Unidos en inspección de Carnes
- Con la AEIC y la Embajada de España en control de alimentos

**GUATEMALA****1. Intercambio de información.****A. Organismos oficiales**

En Guatemala, el Código de Salud (Decreto 90-97) en el Libro II, Título V trata de los alimentos, establecimientos y expendios de alimentos. El Artículo 130 define los campos de acción para cada entidad del gobierno, así:

**Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación – MAGA** el encargado del control en las etapas de producción, transformación, almacenamiento, transporte, importación y exportación de los alimentos no procesados.

**Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social – MSPAS** le asigna el control de las etapas de procesamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos procesados de toda clase, nacionales o importados, incluyendo el otorgamiento de la licencia sanitaria para la apertura de los establecimientos de alimentos no procesados, la certificación sanitaria o registro sanitario de referencia de los productos y la evaluación de la conformidad de los mismos, vigilando las buenas prácticas de manufactura.

**Municipalidades** autorización de establecimientos relacionados con el manejo y expendio de alimentos en rastros municipales conforme a las normas establecidas por el MAGA, así también mercados, ferias y ventas de alimentos en la vía pública.

**Ministerio de Economía** le corresponde el control en el campo de la metrología y la propiedad industrial.

**Ministerio de Energía y Minas** (conjuntamente con MSPAS), le compete el control y la certificación de los niveles de radiactividad en los alimentos así como la evaluación de los efectos de la radiactividad y la aptitud para el consumo de dichos alimentos.

En la reorganización del Ejecutivo del Gobierno de Guatemala, durante la Administración de 1996 al 2000, entes normalizadores fueron incluidos en la estructura de MAGA y MSPAS. Dentro del MAGA, se encuentra la Unidad de Normas y Regulaciones - UNR con su Oficina de Normas y Procedimientos con el Área de Inocuidad de los Alimentos no Procesados (A.G.746-99). La UNR tiene como objetivo «contribuir a la protección, preservación, conservación aprovechamiento y uso sostenible del patrimonio agropecuario, hidrobiológico y de recursos naturales renovables, así como la prevención y control de la inocuidad de alimentos naturales no procesados en todas sus etapas a través de la definición participativa de normas claras y estable y vigilar la correcta aplicación de las mismas». El MSPAS ha ubicado una Unidad Técnica Normativa dentro de cada uno de los cinco Departamentos de Regulación incluyendo el de Regulación y Control de Alimentos – DRCA, la misión de la DRCA contiene diez puntos y cinco de ellos tiene que ver con el diseño, emisión, actualización, reajuste o difusión de normas para alimentos.

En ambos Ministerios, estas unidades se han encargado de facilitar los procedimientos técnicos administrativos de la emisión de normativas tendientes a promover la producción, conservación y comercialización.

La Comisión Guatemalteca de Normas – COGUANOR, adscrita al Ministerio de Economía, ha sido el ente encargado de la elaboración de normas desde su creación en 1962, siendo las primeras normas alimenticias publicadas en el Diario Oficial en 1976, unas sobre productos lácteos. COGUANOR cuenta con 114 normas de especificaciones de alimentos, una de especificaciones pesqueras, tres de especificaciones de agua, cinco de prácticas higiénicas de producción, 173 normas de métodos de ensayo y cuatro normas específicas sobre muestreo.

### *A.1 Codex Alimentarius en Guatemala*

En el Acuerdo Ministerial de 1986, se designa al Director Técnico de Control de Alimentos, Punto de Contacto Oficial del Codex Alimentarius. El Acuerdo Gubernativo 214-2002, Reglamento para la Creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Guatemala, en el Artículo 3, reafirma como el Punto Focal el Jefe del Área de Inocuidad de los Alimentos No Procesados de la Unidad de Normas y Regulaciones del Ministerio de Agricultura y establece un sistema interno denominado Comité Nacional del Codex que tiene como funciones coordinar el trabajo de los diversos sectores involucrados con la normalización de alimentos (organismos gubernamentales, asociaciones o cámaras de la industria alimentaria y organizaciones de consumidores) y fijar la posición del país en relación con las normas del Codex en elaboración. Actualmente ocho organismos del sector público y privado conforman el Comité Nacional del Codex, el cual cuenta con reglamento interno de funcionamiento de los comités técnicos. Hay 13 comités técnicos locales: 7 comités activos, 3 instituidos iniciando actividad y 6 en formación.

### ***B. Legislación Alimentaria***

La legislación alimentaria se deriva del Código de Salud, promulgado en 1997. En 1999, se emitió el Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (A.G. 969-99). Además se encuentran reglamentos técnicos, procedimientos y normas que especifica el control de la producción primaria, establecimientos y centros de procesamiento y distribución, y la comercialización de los alimentos.

El Código de Salud, en el Artículo 138, hace referencia específica al Codex Alimentarius y su aplicación en Guatemala. Además, Guatemala participa activamente en el esfuerzo regional (Unión Aduanera: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua), y que adapta las normas del Codex Alimentarius para formar la normativa regional en cuanto a inocuidad de los alimentos

### ***C. Actividades de Cooperación***

Guatemala participó en el Proyecto Regional de la FAO (TCP-RLA 0065) que brindó apoyo a los Comités Nacionales de CODEX durante 2001 y 2002. Luego, el BID/MAGA mediante el Proyecto PARPA – Programa de Apoyo a la Reconversión Productiva Agroalimentaria-brinda apoyo al Fortalecimiento del Codex Alimentarius en Guatemala. OIRSA e IICA han desarrollado proyectos de diagnóstico de sanidad e inocuidad de las carnes y de los programas de inocuidad de alimentos. Canadá proporcionó capacitación en HACCP, La cooperación técnica con Cuba y Cooperación Española, han desarrollado cursos de buenas prácticas de manufactura a pescadores artesanales. OMS/OPS mantienen un apoyo continuado al Laboratorio Nacional de Salud así como otras actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos en el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

## HONDURAS

### A) ORGANISMOS OFICIALES

En Honduras son tres las instituciones con actividades en materia de legislación alimentaria que regulan la producción, comercialización y control de los alimentos. Dichas instituciones son el Departamento de Regulación Sanitaria y Ambiental de la Secretaría de Salud, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria (SENASA) de la Secretaría de Agricultura y Ganadería (SAG), y la Dirección de Protección y Consumo de la Secretaría de Industria y Comercio(SIC)

La Secretaría Agricultura y Ganadería de Honduras a través de la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria y las Subdirecciones Técnicas de Salud Animal y Sanidad Vegetal es la encargada de normalizar en ámbito de los alimentos frescos, semiprocesados y procesados sean estos de origen vegetal o animal. Para ello desarrolla normativas, directrices en referencia a la normativa Internacional y en específicamente en el marco del Codex Alimentarius, así mismo es la encargada de autorizar la importación y exportación de productos de origen agropecuario.

La Secretaría de Salud en Honduras tiene un reglamento específico “Del Control Sanitario de los Alimentos”, controla el cumplimiento de lo dispuesto en el Código de Salud Libro II; de la promoción, protección de la salud, Título II de los alimentos y las bebidas. Los alimentos, aditivos alimentarios y envases para alimentos están sujetos a las normas alimentarias y métodos establecidos en el Codex Alimentarius y aceptados por la República de Honduras en este Reglamento y por el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria de Alimentos.

Para fortalecer la función de regulación de los productos y subproductos de origen animal y vegetal de acuerdo a las competencias, así mismo coordinar las acciones de control y vigilancia de las zoonosis, enfermedades transmisibles por alimentos y de los servicios oficiales encargados de la legislación alimentaria se suscribió un “Convenio de Cooperación Técnica y Administrativa entre las Secretarías de Agricultura y Ganadería y de Salud”, donde se han identificado responsabilidades de las partes en cuanto al control y fiscalización de los alimentos. Elaborándose un plan operativo para el desarrollo de dicho convenio.

#### **Actividades de los puntos de Contacto del Codex y Comités Nacionales del Codex.**

Mediante Acuerdo Presidencial No. 0141 de fecha marzo de 1992, se creo y se reglamento el Comité Nacional del Codex en Honduras adscrito a la Secretaría de Salud Publica, posteriormente en el año 2003 mediante Acuerdo Presidencial No. 521-03 de fecha 02 de junio de 2003, se reforma el acuerdo No.0141 y se crea la Secretaría Técnica adscrita a la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

El Comité Nacional del Codex en Honduras, es un ente técnico cuya presidencia es de carácter rotativa y recae en un miembro propietario de las Instituciones Gubernamentales de Salud, Agricultura y Ganadería e Industria y Comercio, en ese orden además de las instituciones mencionas se encuentran representadas en el Comité Nacional del Codex, la Secretaría Recursos Naturales y Ambiente, Secretaria de Finanzas, Consejo Hondureño de la Empresa Privada, Consejo Hondureño de Ciencia y Tecnología, Asociación Nacional de Industriales, Consejo de Educación Superior y Comité de Defensa del Consumidor.

La Secretaría Técnica esta adscrita a la Secretaría de Agricultura y Ganadería, es responsable de la Secretaria del Comité del Codex y a la vez como el Punto de Contacto que se encuentra en el Departamento de Inocuidad de Alimentos/Codex Alimentarius; la Presidencia del Comité Nacional del Codex la preside actualmente la Secretaría de Agricultura Y Ganadería.

### B) LEGISLACION ALIMENTARIA

La Secretaría de Agricultura, la Secretaría de Salud, La Secretaría de Industria y Comercio (oficina de Normalización) realizan reuniones previas de trabajo para el consenso de los reglamentos por aprobar, actualmente la SAG esta actualizando la Ley Fitozoosanitaria y ha incluido los textos y códigos afines al Codex, así como los de la OIE y la CIPF.

**C) ACTIVIDADES DE COOPERACION**

En este caso Honduras esta trabajando con la Unión Aduanera Centroamericana, y contacta los otros países como ser Estados Unidos, Chile, Unión Europea etc., y esta incluido el componente de capacitación en inspección y de laboratorio.

## MÉXICO

México agradece la oportunidad de presentar comentarios a la Carta Circular CL 2004/24-LAC,

**A) ORGANISMOS OFICIALES: En México las cuestiones sobre control e inocuidad de los alimentos recaen principalmente en 2 organismos oficiales.**

**Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) órgano perteneciente a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)**

**Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) órgano perteneciente a la Secretaría de Salud (SSA)**

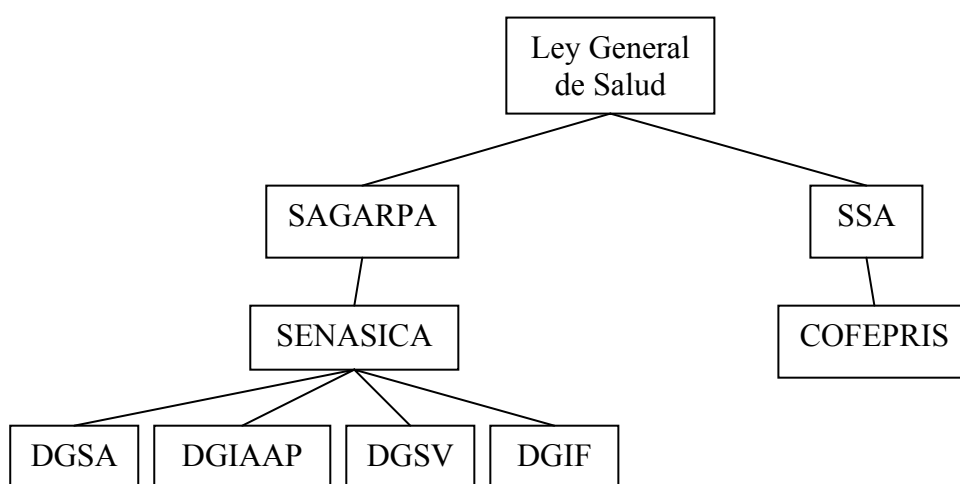
### A1) SENASICA

A medida que los consumidores adquirieron mayor conciencia sobre la importancia que tiene la higiene, calidad y sanidad de los alimentos, comenzaron a pedir a las autoridades correspondientes, mayor control sobre los alimentos que se producen nacionalmente y de los que se importan.

Otro factor que ha motivado en gran medida dichas acciones son la globalización de los mercados y la suscripción de acuerdos internacionales, regionales y binacionales, con los que sin bien han disminuido las barreras arancelarias, también se han acentuado las restricciones sanitarias, resultado de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Ante esta situación, la estrategia gubernamental mexicana fue el establecimiento de reglamentos o normas, que tienen como finalidad proteger la salud de los consumidores y fomentar el mercado de los productos agroalimentarios con base en su inocuidad. Es así como se estableció un Sistema Nacional de Inocuidad Alimentaria, que reúne esfuerzos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) y la Secretaría de Salud. Este sistema está a cargo de la coordinación entre el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y la Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS).

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.



### **Ley General de Salud**

En 1983, después de que se instala el Gabinete de Salud, el Presidente de la República envía al H. Congreso la iniciativa de la Ley General de Salud Reglamentaria del párrafo 30 del Artículo 4o. Constitucional. Así, en 1984 se expide esta ley en la que se reglamenta el derecho a la protección de la salud que tiene toda persona. Se definen las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud.



- **SAGARPA:** En diciembre de 2000 el Gobierno Mexicano incorporó el tema de alimentación como uno de los nuevos ejes rectores de la actividad sustantiva de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA). A partir de julio de 2001 la SAGARPA adquiere competencia en Inocuidad de Alimentos, la cual se encuentra expresada en el Reglamento Interior de la Secretaría y 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.*
- **SENASICA:** El 10 de julio de 2001 el Reglamento Interior de la SAGARPA a través del Diario Oficial de la Federación establece las atribuciones específicas para el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (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, que tengan por objeto prevenir, controlar y combatir plagas y enfermedades que afectan a la agricultura, ganadería, especies vegetales, acuícolas y 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 mexicano. Para llevar a cabo sus objetivos, el SENASICA está constituido por Direcciones Generales específicas para cada área.*
  - **Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSA):** *El objetivo de esta Dirección es la de dirigir la implementación de las políticas y estrategias del Sector 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.*
  - **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 zoonosanitarios, la realización de estudios y la aplicación de tecnologías, así como de las acciones encaminadas a vigilar, prevenir, controlar y/o erradicar en su caso, las enfermedades que afecten a la población ganadera, con el fin de apoyar el mejoramiento de la producción, la comercialización y el desarrollo de la productividad nacional.*

- ***Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria Acuícola y Pesquera (DGIAAP):*** Su objetivo es contribuir a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen agropecuario, acuícola y pesquero, mediante las políticas, el marco normativo, los planes, las actividades y los servicios para fomentar y regular 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, en apoyo de la competitividad de los productores del sector agroalimentario del país y en beneficio de la salud de los consumidores.
- ***Dirección General de Inspección Fitosanitaria (DGIF):*** Se encarga de definir y evaluar programas, políticas y estrategias de control, supervisión fitozoosanitaria en oficinas de inspección de sanidad agropecuaria internacionales en puertos, aeropuertos y fronteras, puntos de verificación y cordones fitozoosanitarios con base en la normatividad emitida, a fin de evitar la internación al país de plagas y enfermedades que afectan la producción agropecuaria y adicionalmente, prevenir la diseminación de plagas y enfermedades presentes en territorio nacional que afecten a vegetales y animales, coadyuvando con ello al adecuado desarrollo de las campañas fitozoosanitarias y colateralmente disminuir riesgos a la salud pública.

Existen órganos de coadyuvancia como el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Fitosanitaria (CONAPROF), (Organismos Auxiliares y Aprobados) 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.

El SENASICA cuenta también con programas especiales como (Programa Moscafrut, Programa Moscamed y Erradicación de plagas del algodón) orientados a prevenir, controlar y erradicar, plagas específicas o complejo de plagas con un alto impacto económico para el país, dichos programas cuentan con una infraestructura que justifica plenamente la responsabilidad de la institución en la protección fitozoosanitaria del país. Finalmente, es de destacar que el SENASICA cuenta con, un plan estratégico en materia de Sanidad Vegetal, su presupuesto, instrumentos para su evaluación y control y políticas institucionales.

## **B) 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:

- **Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.**
- **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.**
- **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.
- **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 o 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.

- **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.
- **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, la sanidad animal o vegetal. Estas disposiciones son de observancia obligatoria para los particulares.
- **Reglamento Interior de la SAGARPA:** Otorga existencia jurídica al en su calidad de Órgano Administrativo Desconcentrado de la SAGARPA y establece las atribuciones específicas del mismo.

El SENASICA, en base al mandato de los acuerdos internacionales previstos en el apartado de medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC y de la Ley Federal sobre metrología y normalización, de las Leyes Federales de Sanidad Vegetal y de Sanidad Animal y la Ley Federal sobre el Procedimiento Administrativo, propone a través del CONAPROF, y del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Zoonosaria (CONAPROZ), Normas Oficiales en Materia de Sanidad Vegetal y de Salud Animal.

Las Normas Oficiales deben cumplir 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, acuacultura, sus productos y subproductos; la movilización nacional, las exportaciones, las importaciones así como instalaciones, servicios y técnicas fitozoonositarias. Adicionalmente se emiten acuerdos y decretos para modificar los estatus fitozoonositarios

Actualmente al SENASICA han 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.

### C) 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.

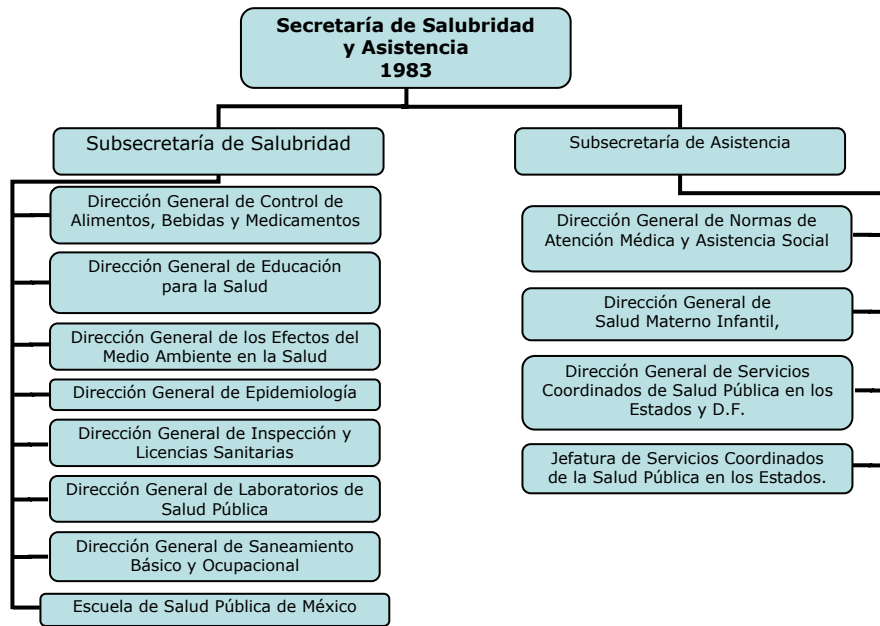
## A2) COFEPRIS

A lo largo de la historia de México, la regulación y el fomento sanitario tuvieron distintos enfoques influenciados por las corrientes políticas, religiosas, sociales y económicas de cada período. Si bien la preocupación por la salud, ha sido un común denominador en todas las etapas, son tantas las variables que influyen en la condición saludable de la colectividad, que el Estado necesita de la participación de cada individuo para evitar o disminuir los riesgos para la salud.

Desde la expedición del primer Código Sanitario en 1891 hasta la promulgación de la Ley General de Salud en 1984, la regulación y fomento sanitario sufrió una serie de transformaciones relevantes. La primera fue en 1908, al enviarse al Congreso una iniciativa de reforma en donde se estipula la responsabilidad del Gobierno Federal en la salubridad general de la República; la segunda en 1917, cuando se estableció la obligación del Consejo de Salubridad General para dictar medidas preventivas y para emitir disposiciones generales de observancia obligatoria en todo el país; la tercera en 1943, con la creación de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, mediante la fusión del Departamento de Salubridad Pública y la Secretaría de Asistencia Pública. Hacia el final de la década de los setenta se realizó otra transformación relevante, que buscaba construir un sistema nacional de salud. Su énfasis fue el de la atención primaria y su punto de partida, diversos esfuerzos de ampliación de cobertura.

### **Cambio estructural de la salud**

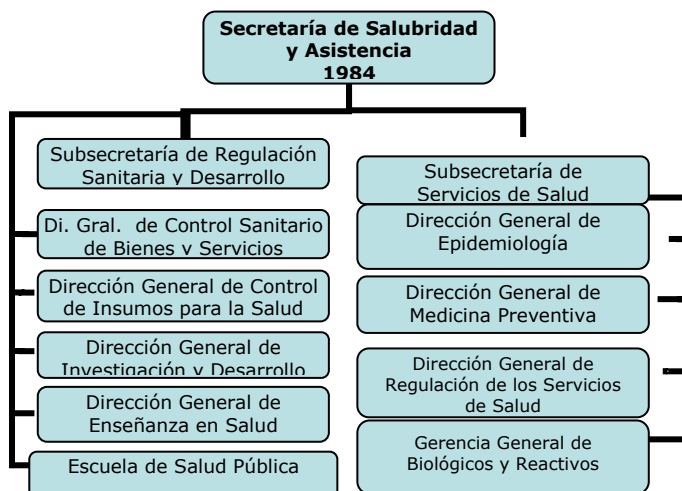
Entre 1982 y 1988, ocurrió el denominado “cambio estructural de la salud” que comprendió una renovación legislativa y una reforma administrativa, marcadas por la transferencia de recursos y las funciones de asistencia y de rehabilitación de la SSA, al Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF); y las correspondientes al mejoramiento ambiental, a la Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología (SEDUE). La renovación legislativa continuó con la promulgación de la Ley General de Salud, en sustitución del Código Sanitario, las leyes estatales de salud, los reglamentos y normas técnicas, y las bases para la descentralización de los servicios.



**Figura 1**

El derecho a la protección de la salud, consagrado en el artículo 4º de la Constitución, dio a esta rango propio, independiente de las prestaciones otorgadas por la seguridad social, universalizándola y haciéndola extensiva a todos los mexicanos, sin tomar en cuenta su calidad socio-profesional o laboral; y particularmente, con un enfoque de prevención, participación comunitaria, y corresponsabilidad de los individuos, como elementos fundamentales para alcanzar el objetivo de salud para todos. La Constitución señaló también, que la planeación del estado recogería las aspiraciones y demandas de la sociedad para incorporarlas al plan y los programas de desarrollo; surgiendo así las bases para el Plan Nacional de Desarrollo al que se sujetarían los programas de la administración pública federal.

En agosto de 1984 la Subsecretaría de Salubridad y la de Asistencia desaparecen y se crean la Subsecretaría de Regulación Sanitaria y Desarrollo, que contaba con las Direcciones Generales: Control Sanitario de Bienes y Servicios; Control de Insumos para la Salud; Investigación y Desarrollo Tecnológico; y de Enseñanza en Salud; por otra parte también se creó la Subsecretaría de Servicios de la Salud.



**Figura 2**

En 1985 la Secretaría de Salubridad y Asistencia cambió su denominación a SSA, destacando, que más que un cambio de denominación, significa la reconfiguración de una nueva secretaría que comprenda los aspectos de salud pública individual y social, y la mayor efectividad de los servicios mediante el establecimiento de un Sistema Nacional de Salud.

Como parte de las respuestas de México ante la creciente importación de productos, la perspectiva de un entorno internacional de globalización, la inminente suscripción de México al GATT y a otros tratados y convenios internacionales, fue creada en 1987, la Comisión Intersecretarial para el Control de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST), para coordinar acciones de las Secretarías de Comercio y Fomento Industrial, de Agricultura y Recursos Hidráulicos, de Desarrollo Urbano y Ecología y de Salud, en relación con la vigilancia y el control de plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas. También, entraron en vigor 31 programas estatales de Regulación Sanitaria y se publicó el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Bienes y Servicios.

### **La Modernización de la regulación sanitaria**

Otra generación de reformas apuntó hacia la sustitución del viejo modelo vertical y segmentado, por uno nuevo universal, participativo, y plural; y tal como se señala en la Ley correspondiente, los objetivos del Sistema Nacional de Salud habrán de cumplirse mediante el desempeño de cuatro funciones básicas: a) La prestación de servicios; b) El financiamiento; c) La rectoría del sistema; y d) La generación de recursos para la salud.

El objetivo en materia de regulación sanitaria, según la reseña testimonial de la Presidencia de la República 1988-1994, era evitar riesgos o daños a la salud de la población en general, y en paralelo, fomentar las prácticas que repercutan positivamente en la salud individual y colectiva. Hasta ese momento el sistema de inspección sanitaria tenía un serio problema funcional; las interpretaciones subjetivas de la regulación se manifestaban en acciones empeñadas en la búsqueda de omisiones y fallas del personal en los establecimientos, manifestando poco interés en acciones para la búsqueda de soluciones. El ejercicio de la autoridad era poco flexible y burocrático, con trámites y documentos lejanamente finitos, que constituían el escenario perfecto para las prácticas ilegales. Esa situación requería urgentemente al menos de dos acciones dirigidas a hacer transparentes y ágiles los trámites: la simplificación administrativa y la actualización de procedimientos. Con ese fin se llevaron a cabo varias acciones para la modernización de la regulación sanitaria como las siguientes:

1. Registro y licencia sanitaria únicamente para medicamentos, insumos para la salud, plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas;
2. La cancelación de la emisión de las tarjetas de control sanitario;
3. Disminución de autorizaciones de responsabilidad, permaneciendo solo para la industria farmacéutica y en el caso de farmacias y boticas, cuando expendiesen psicotrópicos y estupefacientes;
4. Obligación de consignar las características y propiedades de los bienes de consumo, las aplicaciones, los riesgos y los usos de los mismos para la orientación del consumidor, a través de un sistema único de etiquetado sanitario y comercial con información que identificaba el producto;
5. Inclusión de la amonestación con apercibimiento e incremento en el monto de las sanciones;
6. Sustitución de la inspección libre por la verificación sanitaria como acto jurídico que se ejercía para corroborar el cumplimiento de la normatividad que debe ser observada por los establecimientos y los productos.

Con la emisión de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en julio de 1992, la SSA se incorporó a la transformación de las Normas Técnicas de Salubridad General, por Normas Oficiales Mexicanas (NOM). Situación que permitió establecer, dentro de la legalidad, todas las disposiciones a las que se sujetan tanto el Estado como productores, proveedores de bienes y servicios y todos quienes se encuentran relacionados o interesados con las materias objeto de las NOM. En ese mismo año se instaló formalmente el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Para 1992, la SSA había publicado cinco NOM y se elaboró el Manifiesto de Impacto Regulatorio para 15 proyectos de NOM, a fin de evitar una sobre regulación y vigilar que la relación costo-beneficio derivado de la aplicación de las NOM's fuera positiva. Durante el mismo periodo, en el ámbito jurídico se procedió a la actualización del Reglamento de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios (concluido el 8 de agosto de 1998); y se reformaron, adicionaron, y derogaron diversas disposiciones del Reglamento en Materia de Control Sanitario de la publicidad (Diario Oficial de la Federación, DOF, 10 de junio de 1993).

En 1995 se inició el proceso de descentralización de los servicios de salud a las entidades federativas. Entre 1995 y 1996 se publicaron dos acuerdos regulatorios que delimitaron el control de las áreas de mayor riesgo y se redujeron los trámites para las empresas. La certidumbre se convirtió en uno de los factores fundamentales en esa etapa de la regulación. En 1996 a petición de la Secretaría de Comercio y Fomento industrial, la SSA registró 115 trámites con su correspondiente justificación y base legal, que permitieron conocer, en forma precisa, los procesos de simplificación llevados a cabo en materia de regulación sanitaria.

### **En el umbral de una nueva etapa**

El 5 de julio de 2001, se publicó en el DOF la creación de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios, COFEPRIS, cuyas funciones básicas son: instrumentar la política nacional en materia de protección contra riesgos sanitarios; mejorar y ejercer la regulación, el control, la vigilancia sanitaria y la evaluación de riesgos a la salud derivados de los productos, actividades y establecimientos en materia de su competencia; y ejercer las atribuciones que actualmente tiene la SSA en materia de efectos del ambiente en salud, salud ocupacional, residuos peligrosos, saneamiento básico, accidentes que involucren sustancias tóxicas, peligrosas o radiaciones y sobre publicidad sanitaria.

La COFEPRIS se creó estructurada por las Direcciones Generales de Control Sanitario de Productos y Servicios; de Salud Ambiental y Ocupacional; de Medicamentos y Tecnologías para la Salud, de Control Sanitario de la Publicidad y del Laboratorio Nacional de Salud Pública.

La coordinación de la COFEPRIS con cada entidad federativa, es en general, a través de la Dirección de Regulación Sanitaria dependiente de los Servicios de Salud Pública de las entidades federativas que ejercen las atribuciones de regulación y fomento sanitario por medio de organizaciones departamentales de productos y servicios, salud ambiental y de medicamentos y un laboratorio estatal de salud pública.

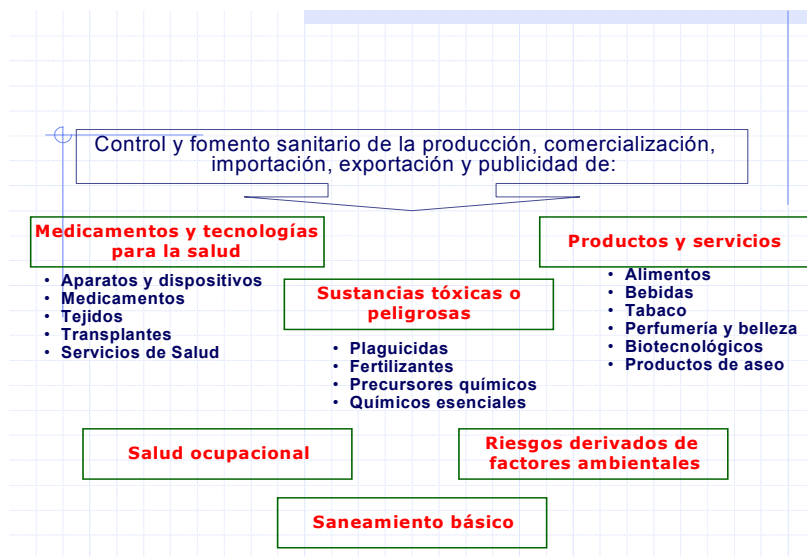
La mayoría de las 232 Jurisdicciones Sanitarias del país dependen de los Servicios de Salud Pública correspondientes y están formadas entre otras, por una Coordinación de Regulación Sanitaria dependiente del Jefe de Jurisdicción.

### **Los Retos**

El fortalecimiento de la capacidad rectora de las autoridades sanitarias implica, entre otras cosas, replantear el lugar que ocupa la salud en el contexto de las tendencias sociales y económicas actuales, contrastarla con el modelo de desarrollo y convocar a una creciente participación en el quehacer sanitario de entidades ajenas al Gobierno Federal.

Por lo tanto, la presente administración se propuso integrar el ejercicio de todas las funciones propias de la regulación y el fomento sanitario, en un solo órgano que unificara y diera homogeneidad a las políticas en la materia, y que además contara con suficiente autonomía técnica, administrativa y operativa. De esa manera, surgió la COFEPRIS.

## Ámbito de competencia de la COFEPRIS



En un sentido más amplio, la creación de la COFEPRIS es parte de las acciones para fortalecer el papel rector de la SSA tal como lo señala el Programa Nacional de Salud (PRONASA), responde al propósito de modernizar la vigilancia y el fomento sanitario.

Esta entidad permitirá especializar las funciones regulatorias, para trabajar en forma sinérgica, integrando el ejercicio de las funciones de vigilancia y verificación sanitaria y encargándose de instrumentar la política nacional de protección contra riesgos sanitarios.

El esquema que se utilizó en las dos últimas décadas para reducir y eliminar los efectos en la salud, asociados a la calidad sanitaria de productos, servicios, y factores ambientales, mediante el reforzamiento y la modernización de la regulación y el fomento sanitario, tuvo importantes logros. Esto se tradujo en las modificaciones realizadas a los distintos reglamentos de la Ley General de Salud, que en materia de productos y servicios, insumos para la salud, publicidad, sanidad internacional, trasplantes de órganos y tejidos, e investigación para la salud; así como la emisión del conjunto de normas oficiales mexicanas en la materia.

No obstante, la dinámica transformación de la ciencia y la tecnología, así como del entorno social, político y económico del país y el mundo, han traído aparejada la necesidad de utilizar nuevos enfoques, en particular la utilización de la información científica disponible, que permita avanzar más eficientemente hacia la consecución de los objetivos señalados para esta materia, en el PRONASA.

Así, el reto de la equidad impone enfrentar con nuevos instrumentos los problemas del rezago acumulado, como las enfermedades infecciosas, la desnutrición y los problemas materno infantiles, que deben corregirse; pero al mismo tiempo, enfrentar los problemas emergentes, como las enfermedades no transmisibles, los riesgos ocupacionales y los efectos del ambiente y la publicidad en la salud. La reducción y la eliminación de los riesgos sanitarios jugarán así un papel preponderante para evitar y disminuir los gastos catastróficos en salud, que afectan principalmente a las clases más desprotegidas de la población.

### La evaluación de riesgos

Si bien los instrumentos regulatorios continúan siendo indispensables para enmarcar la legalidad de las acciones de control sanitario, se hace necesario ahora, redefinir su desarrollo y aplicación, pero con una nueva perspectiva, que basada en la adecuada evaluación de riesgos, se enfoque hacia la oportuna y eficiente aplicación de las medidas de protección contra dichos riesgos. Para ello, hay que considerar que las características propias de los individuos, las familias y las comunidades, sus hábitos y costumbres, así como las condiciones de los lugares donde habitan y trabajan, son las que determinan sus patrones específicos de exposición, y por ende, la probabilidad que tienen de enfermar o morir; por lo tanto, la capacidad que se desarrolle para medir esos riesgos proporcionará los medios para intervenir con medidas de protección que los reduzcan o los eliminen eficazmente.



En efecto, la evaluación de riesgos, busca la identificación anticipada de los factores que influyen en los individuos o en los grupos de población y cuantificar la probabilidad que tienen de enfermarse, accidentarse o morir por una causa determinada. La previsión de estos riesgos permitirá programar con oportunidad las intervenciones para proteger a la población eficazmente, reduciendo o eliminando los factores de riesgo. Para ese fin, es conveniente tomar en cuenta, que la evaluación de riesgos es una disciplina en dinámico desarrollo aún no se tienen determinados todos los riesgos sanitarios; para ello, es necesario además, transformar la estructura y los procesos existentes, así como desarrollar la capacidad técnica del personal, para facilitar el desarrollo de las acciones con ese nuevo enfoque.

El enfoque de riesgo se basa por lo tanto, en la hipótesis de que cuanto más precisa es su medición, más claramente será comprendida la necesidad de ayuda y mejor (o más eficaz) será la respuesta; y eso, lo convierte en un valioso instrumento para la planeación.

Tomando en cuenta que diversos factores de riesgo para la salud, se originan por el uso y consumo de alimentos, bebidas, medicamentos, equipos médicos, productos de perfumería, belleza y aseo, nutrientes vegetales, plaguicidas y otros productos y sustancias, así como por factores ambientales y ocupacionales; la evaluación tendrá utilidad para:

- Identificar fuentes de daño potencial y poblaciones en riesgo;
- Medir la probabilidad de que ocurran daños;
- Medir la magnitud de sus consecuencias en la salud y en la economía;
- Anticipar las acciones necesarias de protección para reducir o eliminar los riesgos, ya sean estas regulatorias o no regulatorias;
- Definir políticas consistentes.

### **La protección contra riesgos sanitarios**

Privilegiar la evaluación de riesgos sanitarios facilitará la selección y aplicación de medidas para evitarlos, reducirlos o eliminarlos; eso es prevención primaria y se cumple así, con el significado fundamental de la protección. De esa manera, el concepto de protección contra riesgos sanitarios se vuelve vigente para el cambio en la orientación de la regulación, el control y en particular del fomento sanitario, que se señalan en la legislación vigente. Ese cambio de enfoque conceptual, deberá acompañarse de cambios jurídicos y administrativos, a fin de lograr:

- La unificación y homogenización de las políticas de protección contra los riesgos sanitarios;
- La reorganización de los procesos en las unidades centrales de regulación y fomento sanitario;
- La culminación del proceso de coordinación con las entidades federativas,
- La atención específica y sistemática a los riesgos sanitarios locales, regionales y nacionales, y
- Una mayor y mejor participación en las acciones, por parte de los diferentes niveles que integran la infraestructura sanitaria del país.

### **Marco conceptual de la protección contra riesgos sanitarios**

La protección contra riesgos sanitarios, vista como una de las funciones esenciales de la salud pública, corresponde entonces al conjunto de acciones preventivas que lleva a cabo el Estado para orientar la regulación, el control y el fomento sanitarios, hacia un propósito que asegure la respuesta anticipada, ágil y eficiente de la autoridad sanitaria ante la identificación, caracterización y cuantificación de los riesgos para la salud, derivados de las condiciones sanitarias del hábitat humano, de los productos de uso o consumo, los establecimientos, los servicios, y la publicidad. La realización de esas actividades requerirá la articulación funcional y operativa de las unidades operativas en los diversos órdenes de gobierno responsables de los actos de autoridad sanitaria.

## **Campos de Acción**

Su desempeño se llevará a cabo en cuatro campos de acción:

**Evaluación y análisis de Riesgos**, permite: mediante la identificación de peligros, la evaluación de exposición y de dosis-respuesta, y de la caracterización del riesgo identificar y aplicar oportuna y eficientemente las medidas mas apropiadas de protección contra riesgos sanitarios en la población. El análisis de riesgos se coloca así en el eje del proceso para proteger a la población contra riesgos sanitarios; dando marco a los campos del fomento, la regulación y el control sanitario.

**Fomento**, con acciones no regulatorias favorece el control de los peligros del entorno. En este contexto, es una de las principales herramientas del manejo de riesgo, ya que fortalece la corresponsabilidad de la participación de la comunidad y de las autoridades sanitarias de los tres órdenes de gobierno, propicia la mejora regulatoria y tiene un contexto eminentemente preventivo.

**Regulación**, es la base legal que fundamenta las acciones de control sanitario y establece las políticas para la administración de los servicios, mediante leyes, reglamentos, normas, decretos, acuerdos y convenios. Incluye la realización de investigaciones, estudios y dictámenes técnicos y lineamientos de organización administrativa. La regulación también comprende la normalización de las diversas materias del saneamiento básico, de la salud ambiental, y ocupacional, de la sanidad internacional y de la publicidad sanitaria.

**Control**, corresponde al conjunto de actos de autoridad desarrollados por las instancias sanitarias, con el propósito de verificar que los establecimientos, servicios, actividades, productos, equipos y personas cumplan con los requisitos y condiciones establecidos por la legislación sanitaria. Vigila y garantiza el cumplimiento de las disposiciones sanitarias de las personas sujetas a regulación.

## **Abordajes**

Su operación a través de dos abordajes: COFEPRIS y PROSA

## **La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios**

El esquema tradicional para ejercer la protección contra riesgos sanitarios, estaba fraccionado por especialidades y a cargo de diversas unidades administrativas de la SSA; y si bien no se apartaba del marco jurídico, ocasionaba la instrumentación de políticas, estrategias y actividades administrativas muy diversas, lo cual conllevaba complicaciones en la relación entre la autoridad y los sectores productivos.

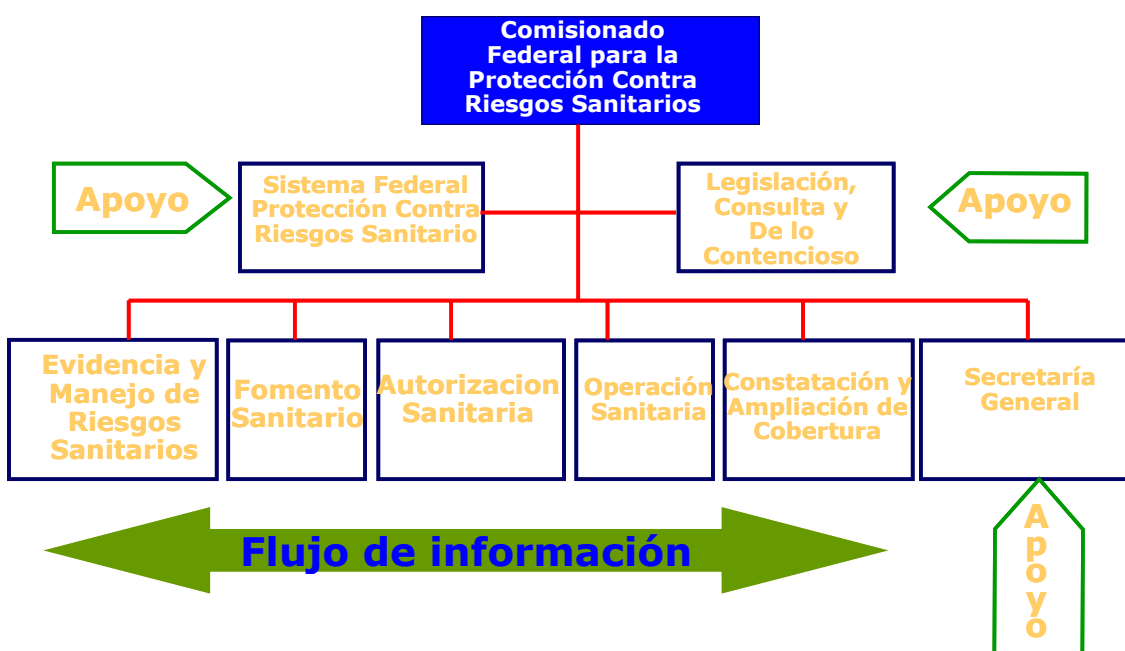
En ese sentido, se estimó que los establecimientos de salud, las empresas productivas y, en consecuencia la población en general, se beneficiarían con la homogeneización en la operación, de las políticas, estrategias y mecanismos administrativos para el ejercicio de las funciones de regulación, fomento y control sanitario, ya que la actuación de la autoridad se daría en un ámbito de mayor transparencia y certidumbre, especialmente si, además, se cuenta con el sustento correspondiente en la mejor y mayor evidencia técnica y científica disponibles.

Para fortalecer el papel rector de la SSA, se consideró pertinente reforzar el papel de la COFEPRIS, incorporándola a la parte orgánica de la Ley General de Salud, mediante la expedición de un decreto que adiciona cuatro aspectos fundamentales, a su Artículo 17, a saber:

1. Declaración de que corresponderá a la COFEPRIS ejercer las atribuciones que le corresponden a la SSA, en cuanto a regulación, control y fomento sanitarios de las materias señaladas en el artículo 3° de la Ley General de Salud, y descripción de las competencias de la COFEPRIS en cuanto a:

- Evaluación de los riesgos para la salud en las materias de su competencia;
  - Instrumentación de la política nacional de protección contra riesgos sanitarios, así como de prevención y control de los efectos nocivos de los factores ambientales en la salud del hombre, salud ocupacional y saneamiento básico;
  - Elaboración y expedición de normas oficiales;
  - Evaluación, expedición o revocación de autorizaciones, y otros actos de autoridad;
  - Expedición de certificados oficiales de condición sanitaria;
  - Control y vigilancia sanitaria de productos, actividades y establecimientos;
  - Control y vigilancia sanitaria de la publicidad;
  - Sanidad internacional con excepción de lo relativo a personas;
  - Imposición de sanciones y aplicación de medidas de seguridad;
  - Coordinación con unidades administrativas de la SSA, para instrumentar acciones de prevención y control de enfermedades, así como de vigilancia epidemiológica.
2. Declaración de la autonomía administrativa técnica y operativa que tendrá la COFEPRIS y el origen de su presupuesto, que estará constituido por:
- Las asignaciones que establezca el Presupuesto de Egresos de la Federación;
  - Los derechos, aprovechamientos y accesorios que resulten del ejercicio de sus atribuciones de conformidad con lo que establezcan la Ley de Ingresos de la Federación y el Presupuesto de Egresos de la Federación para el Ejercicio Fiscal correspondiente;
  - Los recursos financieros que le sean asignados, así como aquellos que en lo sucesivo se destine a su servicio; y
  - Los demás que adquiera por cualquier otra forma legal.
3. Requisitos de los recursos que, por concepto de derechos y aprovechamientos percibirá la COFEPRIS y que se destinarán para el mantenimiento, conservación y operación de los servicios que proporcione, conforme a lo que establezca el presupuesto de egresos de la Federación.
4. Requisitos que deberá reunir el Comisionado Federal, para su nombramiento por el Presidente de la República.

## Estructura Orgánica



## **El Sistema Federal de Protección Contra Riesgos Sanitarios**

La reforma jurídica que condujo a la creación de la COFEPRIS considera como uno de sus fundamentos el hecho de que el diseño de la política de regulación, control y fomento sanitario es por mandato legal de competencia exclusiva del Gobierno Federal, por lo tanto se encuentra centralizado en la SSA; sin embargo, el ejercicio de las atribuciones en la materia se encuentra desconcentrado hacia los gobiernos de las entidades federativas mediante Acuerdos de Coordinación.

El ejercicio de las facultades de control y fomento sanitario en las entidades federativas es particular a sus capacidades y énfasis. En este sentido, la integración de un Sistema Federal de Protección Contra Riesgos Sanitarios (PROSA) implica la corresponsabilidad de acciones, así como la construcción de la capacidad de respuesta, el financiamiento y la equidad entre otros aspectos para acometer de forma decidida los grandes retos nacionales en la materia. Ampliar la competencia bajo el modelo de Coordinación de las entidades federativas en cuanto a: análisis de riesgo estatal y jurisdiccional, fomento sanitario, autorizaciones, vigilancia, información y atención de emergencias, entre otros.

Es congruente con lo que postula el PRONASA para fortalecer el federalismo bajo un enfoque de cooperación, que preserve los principios de solidaridad y corresponsabilidad; y desde la perspectiva de la salud, el federalismo cooperativo articula un sistema que de fuerza y solidez a la federación, en un marco de respeto a las atribuciones de los diferentes órdenes de gobierno y mediante un proceso de revisión dinámica, en el que la distribución equilibrada de facultades, responda a las necesidades cambiantes del Sistema Nacional de Salud, lo cual supone establecer dichos Acuerdos de Coordinación entre las entidades y la federación. Con esto, se busca llevar las decisiones y los recursos a donde suceden las cosas, acercar los servicios a los ciudadanos y lograr una distribución más equitativa de oportunidades y seguridades entre los distintos órdenes de gobierno.

La contribución de las entidades federativas en la protección contra riesgos sanitarios, está precedida de una larga tradición en acciones de regulación, control y fomento sanitario. Son múltiples las evidencias de dicha participación, por ejemplo: en el control sanitario de establecimientos, servicios de la entidad y de los productos elaborados y suministrados allí; en la atención de programas prioritarios y emergencias sanitarias y ambientales, su participación en el control sanitario de importaciones, por eso, el papel que desempeñan no solo es necesario, sino insustituible, para la operación y el desarrollo del PROSA.

### **Relación con el Comité Mexicano del Codex Alimentarius (CMCAC)**

La Coordinación General del Sistema Federal Sanitario (COFEPRIS) tiene dentro de sus trabajos substanciales el proponer y coordinar la estrategia general de la negociación, tramitación, actuación, representación y seguimiento de los compromisos y foros de carácter internacional relacionados con las elementos de competencia de la Comisión Federal, con la colaboración técnica de las diversas comisiones.

Como parte esencial de los responsabilidades en la COFEPRIS esta el coordinar siete subcomités del Comité Mexicano para la atención del Codex Alimentarius.

- Subcomité No 4 “Alimentos y Nutrición para Regímenes Especiales”
- Subcomité No. 7” Métodos de Análisis y Toma de Muestras”
- Subcomité No. 10 “Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos”
- Subcomité No. 16 “Higiene de los Alimentos”
- Subcomité No. 18 “Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de los Alimentos”
- Subcomité No. 3 “Residuos de Plaguicidas”
- Subcomité No. 17 “Higiene de las Carnes”

A su vez se da la participación de expertos a través de comentarios de carácter técnico y asistencia a las reuniones, en los siguientes Comités del Codex Alimentarius:

- Principios Generales
- Comité Ejecutivo
- Comisión del Codex Alimentarius
- Etiquetado de los Alimentos
- América Latina y el Caribe
- Frutas y Hortalizas Frescas

Grupo de acción intergubernamental Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos

## PANAMÁ

Consideramos como aspecto de capital importancia el trabajo que desarrolle la Comisión del Codex en aras de lograr una legislación alimentaria debidamente armonizada de forma tal que se hable un lenguaje común en los temas relacionados con la exportación/importación y sistemas de control de alimentos.

Las actividades de capacitación deben ser de forma permanente y deben incluir tanto al sector público como al sector privado y grupo de consumidores.

Deben diseñarse los mecanismos pertinentes que permitan un ágil contacto a nivel bilateral, sub-regional, en temas de legislación alimentaria e inocuidad de los alimentos.

### A) ORGANISMOS OFICIALES

En Panamá los servicios oficiales encargados de la legislación alimentaria y del control de los alimentos le corresponde a:

- Ministerio de Comercio e Industrias a través de la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial que es el Organismo Nacional de Normalización.
- Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección Alimentos
- Ministerio de Desarrollo Agropecuario a través de: Dirección Nacional de Sanidad Vegetal y Dirección Nacional de Sanidad Animal.

#### **Estructura y Organización:**

##### **Ministerio de Comercio e Industrias:**

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización reconocido por el Estado.

La DGNTI, está amparada bajo el Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997. Este título habla de las disposiciones sobre Normalización Técnica, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad, Metrología y Conversión al Sistema Internacional de Unidades.

La DGNTI es el Punto de Contacto del Codex Alimentarius y Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex (CNC)

Para la organización y funcionamiento del CNC y Sub-comités Técnicos se actualizó el Decreto por el cual se crea el CNC (Decreto Ejecutivo No. 41 de 20 de noviembre de 2001).

##### **Ministerio de Salud**

##### ***Departamento de Protección de Alimentos***

##### Estructura y Organización del Programa de Protección de Alimentos

Dentro de la estructura orgánica del Ministerio de Salud, el Departamento de Protección de Alimentos pertenece a la Dirección General de Salud Pública (autoridad institucional del nivel central), la cual realiza funciones Normativas (directrices), Regulador (supervisión/acredita), Control Oficial y Vigilancia, Fiscalización Sanitaria y Asesoramiento en materia de alimentos, inocuidad y calidad de alimentos.

Además nos corresponde desarrollar los principios básicos sobre higiene de alimentos (prevención, protección, seguridad y promoción). Así como el verificar el cumplimiento efectivo y eficiente de las normas establecidas.

Para cumplir con esta meta, su organización central, tiene comprende las siguientes secciones:

- **Sección de análisis y registro sanitario de alimentos**

- tiene la responsabilidad de la inscripción y caracterización de la información que corresponde a todo alimento, bebida alcohólica y no alcohólica, jabones detergentes, alimentos para regímenes especiales que ingresan al territorio nacional para su comercialización. Los cuales deben estar acordes a las normas técnicas y cumplir con los requisitos y procedimientos para obtener su inscripción. Además mantiene una base de datos con la información de los alimentos inscritos y le corresponde la vigilancia y propaganda de alimentos.

- **Sección de Higiene y Control de Alimentos**

- dentro de sus actividades le corresponde la verificación de las condiciones sanitarias de establecimientos de expendios de alimentos, desarrolla el monitoreo y control oficial post registro sanitario de los alimentos inscritos, coordina con las autoridades regionales los programas de fortificación de alimentos, toma de muestras y envío al laboratorio oficial: yodación de sal, harina de trigo, bivalvos (saxitoxinas). Además mantiene información y seguimientos de los casos y brotes de ETAS en nuestro país.

- \* **Sección de Inspección Nacional de Plantas de Alimentos**

- tiene la responsabilidad de la evaluación y verificación de los programas de aseguramiento de la calidad de establecimiento BPM, SSOP y HACCP en plantas de alimentos, por medio de auditorías de los sistemas implementados por las industrias.

Para su desarrollo se ha dividido:

Programa de productos cárnicos de origen animal y subproductos (industrialización comercial de las carnes de bovinos, porcinos, aves, etc., así como el programa de residuos tóxicos.

Programa de productos lácteos y subproductos

Programa de productos de la industria pesquera y subproductos.

Programa de productos alimenticios diversos (Panificación, bebidas energéticas, refinadoras de aceites, molinos de harina de trigo, etc.

En la estructura del Departamento de Protección de Alimentos tiene cobertura en la mayoría de Provincias en el país. Para ello mantiene 12 representaciones a nivel regional desempeñándose las responsabilidades de las actividades operativas.

Con este perfil se identifican los problemas de control y prevención de enfermedades de origen alimentario (turismo, seguridad de los alimentos), fortalecimiento de los controles oficiales, verificación de pre-requisitos (BPM, SSOP y HACCP), los aspectos que involucra la importación y exportación de alimentos, procedimientos operativos y criterios para toma de decisiones.

## **II. Marco Jurídico**

La Legislación sanitaria es diversa y comprende diferentes temas, por lo que se procede señalar parte de la misma:

- La Constitución de la República de Panamá
- El Código Sanitario, Ley No. 66 del 10 de Noviembre de 1947
- Decreto 256 del 13 de junio de 1962
- Ley 60, del 2 de diciembre de 1977
- Decreto Ejecutivo No. 1195, del 3 de diciembre de 1992
- Decreto Ejecutivo No. 423 del 15 de julio de 1993
- Decreto Ejecutivo No. 65 del 9 de junio de 1998
- Decreto Ejecutivo No. 352 del 10 de octubre de 2001
- Resolución No. 468 del 2 de noviembre de 1997
- Resolución No. 81 del 3 de Junio de 2002

## **Ministerio de Desarrollo Agropecuario**

### **Dirección Nacional de Sanidad Vegetal**

A nivel nacional deben revisarse el grado de cumplimiento de los contenidos o mandatos establecidos en Normas Legales Nacionales (Leyes, Decretos, Resoluciones, etc) relativas al tema de inocuidad de los alimentos. En particular, como a Sanidad Vegetal le atañe debe revisar el grado de cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Ley No. 47 de 9 de julio de 1996 en los temas inherentes a los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas en los alimentos.

#### **Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y Comité Nacional del Codex:**

Durante el último año una comisión de trabajo formada por representantes del CNC elaboró una Propuesta de Lineamientos o Directrices para la elaboración de un Proyecto de Sostenibilidad del Punto de Contacto y del CNC desde el punto de vista técnico, administrativo y financiero.

Para la elaboración de la propuesta la metodología de trabajo consistió en leer y analizar las conclusiones y recomendaciones particulares de cada uno de los talleres nacionales que se dieron en el marco del proyecto de la FAO TCP/RLA/0065 del cual participamos, así como las conclusiones y recomendaciones generales del proyecto, con la finalidad de seleccionar aquellas actividades que pudieran ser abordadas por el CNC como parte de plan de trabajo 2004-2005. Dichas actividades fueron evaluadas nuevamente e integradas así como desarrolladas de acuerdo a las siguientes cuatro áreas, las cuales se desglosan a continuación:

- Divulgación de la existencia y funciones del Comité Nacional del Codex Alimentarius de Panamá entre las autoridades con poder de decisión y Organismos Internacionales acreditados en el País.
- Legislación Alimentaria
- Talleres relacionados con la inocuidad de los alimentos
- Consejo Nacional de Acreditación y trámites para importación y exportación de alimentos

#### **B) LEGISLACION ALIMENTARIA:**

En cuanto a las Normas existentes de productos prioritarios que están siendo o necesitan ser revisadas para su armonización o equivalencia con las Normas del Codex podemos mencionar:

- Etiquetado de Alimentos
- Frutas y Vegetales Frescos:
  - Norma de Naranja
  - Norma de Piña
- Leche y Productos Lácteos:
  - Norma de yogurt
  - Norma de Helados
- Jugos y Néctares de de Frutas
- Agua Embotellada

En cuanto a los Comités sobre Asuntos Generales relacionados con la inocuidad de los alimentos de los cuales no existe normativa nacional se toman como referencia las del Codex Alimentarius.

#### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACION**

Como Organismo Nacional de Normalización mantenemos relaciones e intercambio de información y capacitación en el área de Normalización con organismos homólogos del área y con organismos regionales como es el caso de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT).



## PARAGUAY

### A) ORGANISMOS OFICIALES.

En el país existen varias instituciones oficiales responsables del control de Alimentos que son; El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Industria y Comercio, la Municipalidad de Asunción, y otros municipios y gobernaciones en sus respectivas áreas de competencia.-

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición realiza inspecciones higiénico-sanitarias y toma de muestras de alimentos para su verificación bromatológica en los locales donde elaboran, expenden, almacenan y/o fraccionan alimentos en el país.-

La Municipalidad de Asunción realiza el control de alimentos, en el ejido capitalino, de conformidad a las funciones que le atribuye la Ley Orgánica Municipal .-

El Ministerio de Agricultura y Ganadería tiene a su cargo Programas de fiscalización y verificación de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura a nivel de Plantas Frigoríficas, Programa Nacional de Control de Residuos en productos de origen animal, Plan Nacional de Control de Residuos en productos de origen animal, Plan Nacional de Reducción de Patógenos (E. Coli 0157 H7, Salmonella sp) en plantas frigoríficas. Igualmente ejerce el control e inspección de actividades productivas agropecuarias, forestales, agroindustriales, además de la evaluación y fiscalización de la aplicación de las normas sanitarias y de calidad de productos e insumos, para su comercialización a nivel nacional e internacional

Además se cuenta con un programa de VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS integrado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social), Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización y la Municipalidad de Asunción en sus respectivas áreas de competencia para el control de enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS). Resolución MSP y BS N° 479/95.-

El Instituto Nacional de Tecnología y Normalización INTN, actúa por designación de los Organismos Oficiales de Control como apoyo técnico en sus actividades de fiscalización (prestación de servicios o asesoramiento de profesionales técnicos) y asimismo de igual modo actúan algunos laboratorios de instituciones académicas como el de la Facultad de Ciencias Químicas.-

La Dirección General de Defensa del Consumidor, dependiente del Ministerio de Industria y Comercio (MIC) y otras dependencias de Defensa del Consumidor de los diferentes Municipios son las encargadas de actuar de oficio o recepcionar las denuncias hechas por la ciudadanía para la protección de los derechos básicos del consumidor (la vida, la salud, y la seguridad contra los riesgos provocados por la provisión de productos y la prestación de servicios considerados nocivos o peligrosos)

### **Cuestiones relacionadas con la importación/exportación**

La autoridad Aduanera se encarga del control de ingreso en el territorio Nacional de los productos que las respectivas autoridades, de aplicación hayan prohibido por ser contrario a su uso a la salud y la seguridad pública, a la economía nacional, la moral y las buenas costumbres.

La Dirección General de Aduanas no permite la importación de productos alimenticios, bebidas y aditivos de origen vegetal, animal o mineral si n el Registro Sanitario expedido por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (dependencia técnica del el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social) a través a través del Departamento de Producción de Alimentos es el encargado de otorgar la CONSTANCIA DE VIGENCIA DE REGISTROS de los productos alimentarios importados para uso humano. Para los casos de importación de alimentos de origen animal o vegetal se deberá contar con la correspondiente autorización del Ministerio de Agricultura y Ganadería.

Por Res. 515/00 del Ministerio de Agricultura y Ganadería se reglamenta la importación de alimentos de origen animal.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería, en sus dependencias técnicas específicas, tiene ámbito de competencia en las cuestiones relacionadas con la importación o exportación de semillas y la utilización o no en el territorio nacional de los distintos tipos de semillas y productos vegetales.-

El INTN actúa en el campo de la Importación y Exportación a través de la Certificación voluntaria de los productos a pedido de las Empresas.-

Por Ley 838/26 y la Ley 881/81, reglamentada por la ordenanza 30/99 la Municipalidad de Asunción a través de la división de Alimentos Importados es el encargado de autorizar la entrada al país de alimentos importados en las diferentes aduanas que se encuentran en el ejido capitalino.-

### **Actividades de los Puntos de contacto del Codex y Comités Nacionales**

El Comité Nacional del Codex-Capítulo Paraguay fue creado por Decreto de Poder Ejecutivo N° 17.487 de fecha 11 de junio de 1997. El mencionado Comité está integrado por un representante titular y un alterno de los Ministerios de Salud Pública y Bienestar Social, de Industria y Comercio, de Agricultura y Ganadería, de Relaciones Exteriores; como así también por representantes del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización, Instituto de Desarrollo Municipal, Municipalidad de Asunción, Consejo de Universidades, Federación de la Producción, la Industria y el Comercio (FEPRINCO), Unión Industrial Paraguaya (UIP) y Asociación Rural del Paraguay. La Presidencia se ejerce en forma rotativa por el periodo de 1 año cada uno, en el orden mencionado precedentemente, actualmente el Consejo de Universidades ejerce la Presidencia Pro-Tempore; el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización es desde 1968 el Punto Focal de Codex en Paraguay y desde la creación del Comité Nacional es la Secretaría Ejecutiva Permanente del Comité. Dentro de la estructura del CONACAP existen Sub Comités Técnicos (SCTs) activos y no activos, coincidentes con los comités establecidos a nivel mundial. Cabe señalar que la creación del Comité Nacional fue reforzada por el proyecto TCP/PAR/6611 de la FAO.-

Igualmente, cabe destacar, que los esfuerzos del Comité están siendo orientados, hacia la difusión de las informaciones a todos los sectores interesados y conseguir la participación efectiva de los mismos en los trabajos del Codex, dando seguimiento a los logros obtenidos gracias durante la ejecución del Proyecto de Cooperación de FAO, TCP/PAR/2801 “Fortalecimiento del Punto Focal y del Comité Nacional del Codex Alimentarius (CONACAP)” que tuvo una duración de 20 meses, y que concluyó en abril de 2004.

## **B) LEGISLACION ALIMENTARIA**

Se citan algunas disposiciones que rigen el Control de Alimentos:

- Ley 269/ 1917 “Creación de la Dirección de ganadería e inspección de carnes”.
- Ley 937/82, por la cual el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) es designado Laboratorio Metrológico Nacional y su reglamentación Decreto del Poder Ejecutivo N° 1988/99. El INTN en estos casos actúa como soporte técnico de los organismos que ejercen el control.
- Ley 836/80 Código Sanitario, y los Decretos y Resoluciones reglamentarias del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (M.S.P. y B.S.) y la Ley 115 modificatoria de la 836/80.
- Decreto 1635/1990 que reglamenta el Art. 175 de la Ley 836/80 Código Sanitario, donde se declara obligatorio el registro sanitario de los productos alimenticios, bebidas y aditivos destinados al consumo humano, en todo el territorio nacional, para los fabricantes, representantes, importadores, fraccionadores y otros.
- Ley N° 1173/85 Código Aduanero.
- Ley 385/94 de Semillas y protección de cultivares y su decreto reglamentario 7.797/2000.
- Ley 81/92, “Que establece la estructura orgánica y funcional del Ministerio de Agricultura y Ganadería Ley 1146/66, Decretos y Resoluciones reglamentarias del Ministerio de Agricultura y Ganadería que fijan los requisitos para el control de productos de origen pecuario.
- Ley 123/91 “Por la que se adoptan nuevas normas de protección fitosanitaria”.
- Decreto N° 1552/96 por el cual se designa al Instituto Nacional de Tecnología y Normalización “Organismo Nacional de Certificación”.
- Ley 1334/98 de Defensa del Consumidor y del Usuario La mencionada Ley se encuentra reglamentada parcialmente por Decreto del Poder Ejecutivo N° 2533 del 16 de abril de 1999.-

El Paraguay forma parte del bloque económico del MERCOSUR donde los Estados Parte, armonizan su normativa alimentaria principalmente en base a criterios del Codex Alimentarius.-

A nivel nacional parte de la normativa es homóloga a los documentos del Codex y en parte no, por ejemplo existe un grupo de normas nacionales que difieren de las Codex en el tratamiento de conservación final o son aplicables a otras presentaciones del producto.

Existe un Resolución del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social del año 1993 que determina como referencia la normativa sanitaria bromatológica del Codex Alimentarius.-

En este sentido, en el marco del Proyecto TCP/PAR/2801 se elaboró el trabajo “Estado Actual de la Normativa Alimentaria del Paraguay y su comparación con las normas del Codex Alimentarius” y se diseño un Plan de Acción para actualizar la normativa alimentaria nacional con el Codex”. El trabajo se encuentra disponible en el sitio web: [www.rlc.fao.org/prior/comagric/docs.htm](http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/docs.htm)

### **C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN**

Como se mencionó culminó recientemente el Proyecto de Cooperación Técnica de la FAO TCP/PAR/2801.-

El Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN) tiene suscritos convenios de Cooperación Técnica con el JICA en el campo del envase y embalaje y en el campo de la microbiología y bromatología del Paraguay.

Y además de ello el país cuenta con otras Asesorías técnicas de Organismos Internacionales como FAO/OMS; OPS/OMS; UNICEF; IICA; OIEA; JICA; entre otros.

**VENEZUELA****A) ORGANISMOS OFICIALES****A.1) Instituciones que actúan en la elaboración de normativas y reglamentaciones alimentarias.**

- **Ministerio de la Producción y el Comercio, Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos SENCAMER.**

**Ubicado en el Centro Comercial los Cedros, Avenida Libertador, Caracas, Venezuela. Teléfono: 0212-7616474, Fax: 0212-7314210, Correo electrónico: [sencamer@cantv.net](mailto:sencamer@cantv.net) , página web: [www.sencamer.gov.ve](http://www.sencamer.gov.ve)**

Autoridades Nacionales Competentes:

- Ministro de la Producción y el Comercio.
- Viceministra de Industria.
- Viceministro de Comercio.
- Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER).
- Autoridades con Competencias Delegadas:
- Oficinas regionales de SENCAMER (Aragua, Lara, Zulia, Bolívar, Falcón).

Se creó el 30 de diciembre de 1998, como producto de una fusión del Servicio Autónomo Nacional de Metrología (SANAMET) y el Servicio Autónomo de Normalización y Certificación de Calidad (SENORCA).

**Marco Jurídico**

Ley Orgánica del Sistema Venezolano para la Calidad, Gaceta Oficial N° 37.555 de fecha 23 de octubre de 2002.

**Misión y Funciones**

SENCAMER es la dependencia del Ministerio de la Producción y el Comercio encargado de garantizar el funcionamiento del Sistema Nacional para la Calidad como soporte al modelo del desarrollo socioeconómico del país.

Sus funciones principales son:

- Diseñar y regular políticas relativas al control metrológico del Estado.
- Coordinar la ejecución de los programas de metrología que desarrollan los laboratorios nacionales.
- Custodiar los patrones nacionales de medición y calibración.
- Verificar los instrumentos de medida en todo el país.
- Fijar los requisitos para la acreditación de las organizaciones que forman parte del sistema de evaluación de la conformidad, en concordancia con los lineamientos internacionales en la materia.
- Ejecutar políticas y estrategias en materia de formulación y aplicación de normas y reglamentos técnicos que conlleven a mejorar la competitividad de la industria y del comercio y en especial a la protección del consumidor y usuario.
- Ser Punto de Contacto del Codex Alimentarius.
- Ejercer la Secretaría Técnica del Comité Nacional del Codex.

A partir de la entrada en vigencia el 4 de febrero de 2003 de la nueva Ley del Sistema Venezolano para la Calidad, publicada en Gaceta Oficial N° 37.555 de fecha 23 de octubre de 2002, SENCAMER se ha adecuado a la innovadora exigencia de esta nueva normativa.

SENCAMER está conformado por las Direcciones Técnicas de Metrología, Reglamentos Técnicos y Acreditación, y cuatro Direcciones Regionales. Además, dentro de su organigrama esta la Secretaría del Comité Nacional del Codex.

En lo que respecta al proceso de elaboración de normas, esta actividad la realiza el Comité de Productos Alimenticios CT10.

En lo relativo a los reglamentos técnicos SENCAMER actúa como Punto Focal de notificación conforme a lo establecido en el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio y como Punto de Contacto del Codex Alimentarius.

SENCAMER, aún cuando se han hecho las notificaciones ante la Secretaría de la Comisión del Codex, no está recibiendo los documentos de parte de esta instancia.

- Ministerio de Salud y Desarrollo Social (MSDS), Dirección de Higiene de los Alimentos. Ubicada en el Centro Simón Bolívar, edificio sur, tercer piso, oficina 313, El Silencio, Caracas, Venezuela. Teléfono: 0212-4843066, Fax: 0212-4843066, Correo electrónico: [equialimentos@msds.gov.ve](mailto:equialimentos@msds.gov.ve), página web: [www.msds.gov.ve](http://www.msds.gov.ve)

El MSDS desarrolla el programa de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos, a través de la Dirección de Higiene de los Alimentos y los Servicios Regionales y Distritales de control de alimentos que operan en cada uno de los estados en que está dividido geopolíticamente el país.

Autoridades Nacionales Competentes:

- Ministro de Salud y Desarrollo Social.
- Viceministro de Salud.
- Director de Salud Ambiental y Contraloría Sanitaria.
- Director de Higiene de los Alimentos.

Autoridades con Competencias Delegadas:

- Directores Estadales de Salud.
- Contralores Sanitarios Estadales.
- Coordinadores Estadales de Higiene de los Alimentos.

Coordinadores Distritales de Higiene de los Alimentos.

El MSDS fue creado el 30 de agosto de 1999, sin embargo la Dirección de Higiene de los Alimentos esta en funcionamiento desde el año 1995 (funcionó como División de Higiene de los Alimentos desde el año 1974 hasta 1995)

### **Marco Jurídico**

Ley Orgánica del Sistema Nacional de Salud, Gaceta Oficial N° 5.263 del 17 de septiembre de 1998.

Reglamento General de Alimentos (Decreto Ley), Gaceta Oficial N° 25.864 del 16 de enero de 1959.

Resolución sobre los Expendios Ambulantes de Alimentos, Gaceta Oficial N° 34.423 del 07 de marzo de 1990.

Resolución sobre Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos, Gaceta Oficial N° 35.921 del 15 de marzo de 1996.

Resolución sobre Requisitos para el Otorgamiento de Permisos Sanitarios de los Establecimientos y Vehículo para Alimentos, Gaceta Oficial N° 5.097 del 18 de septiembre de 1996.

Resolución sobre Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para Consumo Humano, Gaceta Oficial N° 36.081 del 07 de noviembre de 1996.

Resolución sobre Normas de Buenas Prácticas para el Funcionamiento de las Microempresas de Alimentos, Gaceta Oficial N° 36.100 del 04 de diciembre de 1996.

### **Misión y Funciones**

La Dirección de Higiene de los Alimentos es la dependencia del Ministerio de Salud y Desarrollo Social encargada de efectuar la regulación, seguimiento, vigilancia y control sanitario en cada una de las fases de la cadena de los alimentos, a fin de minimizar los factores de riesgos para evitar la presencia de enfermedades transmitidas a través de los alimentos (ETA)

Sus funciones principales son:

- Establecer las directrices del programa de higiene de los alimentos como marco de referencia para su ejecución en el ámbito nacional
- Elaborar el cuerpo normativo y reglamentario del programa de higiene de los alimentos.
- Ejercer el control en cada una de las fases de la cadena de los alimentos.
- Evaluar el programa de higiene de los alimentos para la toma de decisiones.
- Expedir las certificaciones sanitarias relativas a los alimentos.
- Organizar y desarrollar cursos de manipulación higiénica de alimentos.
- Ejecutar el subprograma de registro sanitario de alimentos.
- Ejecutar el subprograma de control de materiales, envases y empaques destinados para contacto con los alimentos.
- Ejercer la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).
- Coordinar y realizar eventos de difusión de las reglamentaciones vigentes del programa de higiene de los alimentos.

Desde la creación de la División de Higiene de los Alimentos (1974), a partir de 1995 con el rango de Dirección, se han ejercido funciones de normalización y reglamentación alimentaria.

La Dirección de Higiene de los Alimentos está conformada por los departamentos de Registro de Alimentos, Control de Alimentos y Control de Higiene de Edificaciones, Equipos y Envases, y la Sección de Investigación.

En cada una de las entidades regionales existe un Servicio de Higiene de los Alimentos encargado de la vigilancia y control del programa dentro de su jurisdicción, igualmente se cuenta, para el análisis de los alimentos, con el Instituto Nacional de Higiene "Rafael Rangel", como laboratorio de referencia nacional, y de otros laboratorios tanto públicos como privados para realizar los ensayos analíticos en el control de alimentos. También es de hacer notar que para la vigilancia de los productos alimenticios fortificados se cuenta con el apoyo técnico y analítico del Instituto Nacional de Nutrición.

El programa de higiene de los alimentos a nivel nacional dispone de veterinarios, ingenieros, farmacéuticos, biólogos, médicos, abogados e inspectores de alimentos, en un número aproximado de 650 funcionarios.

Además de las funciones de normalización y reglamentación se realizan actividades de vigilancia y control de los alimentos e investigación de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)

- Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA), ubicada en la avenida Andrés Bello, torre Fondo Común, pisos 11 y 12. Caracas, Venezuela. Teléfono: 0212-5754111 (master), extensión 208, Fax: 0212-5741312, Correo electrónico: [msaccucci@fondonorma.org.ve](mailto:msaccucci@fondonorma.org.ve), [rmercado@fondonorma.org.ve](mailto:rmercado@fondonorma.org.ve), página web: [www.fondonorma.org.ve](http://www.fondonorma.org.ve).

FONDONORMA fue creada el 27 de septiembre de 1973, sin embargo, ya desde 1959 funcionaba la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN).

### **Marco Jurídico**

Es una asociación civil sin fines de lucro con personalidad jurídica y patrimonio propio.

Gaceta Oficial N° 35.216 del 21 de mayo de 1993 resolución N° 1.450, mediante la cual se autoriza a Fondonorma para realizar actividades de normalización y certificación de la calidad.

Es reconocida por el gobierno Venezolano como un ente para desarrollar las actividades de normalización, en cuanto a la certificación, Fondonorma ha recibido la acreditación nacional de SENCAMER, y a su vez, acreditaciones de organismos internacionales como el Instituto de Metrología, Normalización y Calidad Industrial INMETRO – Brasil y el COFRAC – Francia y desde el año 2000 es miembro de la red IQNET. Igualmente ostenta la membresía ante la Organización Internacional para la Normalización (ISO).

### **Misión y Funciones**

Ejecutar el proceso de normalización y realizar actividades de certificación con la intención de mejorar la calidad y la competitividad del sector productivo y prestador de servicios al país. Asimismo, contribuir con la protección del consumidor y del usuario, la formación y entrenamiento de recursos humanos y la difusión de documentación especializada producto de la normalización y la relativa a la calidad y certificación.

La actividad de normalización nacional se desarrolla a través de comités técnicos y comisiones técnicas cuya actividad se ejecuta en concordancia con lo establecido por la Organización Internacional para la Normalización (ISO).

La normalización se desarrolla a través de comités técnicos estratégicos, en los cuales, sin ningún tipo de discriminación y sobre la base del consenso, participan el sector oficial, el sector industrial, los institutos de investigación, las universidades, las asociaciones de consumidores, los comerciantes en general y todo aquel que este interesado en el proceso de normalización.

El Comité de Productos Alimenticios CT10, es el encargado de la elaboración de las Normas Venezolanas COVENIN en el sector de alimentos, fue creado en 1973 y el alcance del mismo es el estudio y elaboración de las normas relativas a: definiciones, métodos de ensayos, especificaciones de productos alimenticios, naturales y preparados a partir de productos agropecuarios y del mar.

El CT10 esta conformado por representantes del Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Ministerio de Producción y Comercio, Ministerio de Agricultura y Tierras, Centro de Investigaciones del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE), Universidad Simón Bolívar, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, Instituto Nacional de Defensa y Educación al Consumidor y Usuario (INDECU), Comité de Normas de Alimentos de la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos, Asociaciones de diferentes sectores industriales, Asociaciones de consumidores y demás representantes de las actividades productivas del país. Realiza funciones de normalización en productos alimenticios desde 1973.

Los órganos que rigen los destinos de Fondonorma son: la Asamblea, el Consejo Superior, el Comité Ejecutivo y la Gerencia General.

La suprema dirección de la Asociación corresponde a la Asamblea, actualmente posee 275 miembros, la cual establece las políticas, estrategias, normas rectoras y demás disposiciones que guiarán la gestión de la asociación en materia de normalización y certificación de la calidad.

El Consejo Superior lo conforman 21 miembros, de los cuales la representación oficial corresponde a un tercio de los miembros. Una de las funciones del Consejo es la aprobación de los proyectos de las Normas Venezolanas COVENIN.

El Comité Ejecutivo lo conforman 5 miembros: el Presidente del Consejo Superior, un representante del Ministerio de Producción y Comercio y tres miembros elegidos por el Consejo Superior de representantes del sector privado, la función principal del comité es vigilar las actividades de la asociación.

El organismo funciona con un total de 65 empleados distribuidos en las diferentes áreas.

Fondonorma además de la función de normalización presta servicios de certificación de la calidad y dictan cursos relacionados con las actividades que desarrollan.

Esta institución no recibe información de la Secretaría de la Comisión del Codex

- **Ministerio de Agricultura y Tierras, Instituto Nacional de la Pesca y Acuicultura (INAPESCA).**

Ubicada en la Torre Este de Parque Central, Piso 10. Caracas, Venezuela. Teléfono: 0212-5714889. Correo electrónico: [ntablante@hotmail.com](mailto:ntablante@hotmail.com)

Página Web: [www.mat.gov.ve](http://www.mat.gov.ve)

Autoridades Nacionales Competentes:

- Ministro de Agricultura y Tierras.
- Viceministro de Desarrollo de Circuitos Agroproductivos y Agroalimentarios.
- Presidenta Nacional de INAPESCA.
- Gerente de Sanidad Pesquera y Acuícola.

Autoridades con Competencia Delegadas:

- Subgerencias Estadales de INAPESCA (Anzoátegui, Apure, Barinas, Bolívar, Centro, Falcón, Nueva Esparta, Sucre, Zulia).

### **Marco Jurídico**

Instituto autónomo con personalidad jurídica, patrimonio propio independiente del Fisco Nacional adscrito al Ministerio de Agricultura y Tierras, creado según Decreto con fuerza de Ley N° 1.524 del 03 de noviembre del 2001, Gaceta Oficial N° 37.323 de fecha 13 de noviembre de 2001.

### **Misión y Funciones**

Encargado de la administración de los recursos hidrobiológicos bajo criterio de sustentabilidad y sostenibilidad, y cuya misión es la ordenación de los recursos pesqueros y acuícolas del país con el fin de lograr su aprovechamiento responsable y sostenible, en concordancia con el marco legal vigente, ejecutando las políticas en la materia dictadas por el Ministerio de Agricultura y Tierras, para fomentar, promover, desarrollar y coordinar las actividades del sector, en función del logro de los objetivos contenidos en los planes de desarrollo económicos y sociales de la nación.

Tiene la competencia de controlar, registrar, inspeccionar y certificar las condiciones sanitarias de los productos pesqueros y acuícola en su acopio, transporte, procesamiento y comercialización. Así como también, la evaluación sanitaria y certificación de empresas procesadoras y cultivadoras de productos y subproductos pesqueros.

A partir de 1994 ha ejercido funciones de normalización y reglamentación alimentaria.

Este organismo esta conformado por las Gerencias de:



1. Ordenación Pesquera
2. Fomento del Desarrollo Pesquero
3. Tramitación Vigilancia y Control
4. Fomento del Desarrollo de la Acuicultura
5. Sanidad Pesquera y Acuícola.

- **Ministerio de Agricultura y Tierras, Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria (SASA).**

Ubicado en la Torre Este de Parque Central, Piso 12. Caracas, Venezuela

Teléfono: 0212-5090379 / 0185, fax: 0212-5714117. Correo Electrónico: [sasadir@hotmail.com](mailto:sasadir@hotmail.com) Pagina Web: [www.mat.gov.ve](http://www.mat.gov.ve)

Autoridades Nacionales Competentes:

- Ministro de Agricultura y Tierras.
- Viceministro de Desarrollo de Circuitos Agroproductivos y Agroalimentarios.
- Director Nacional del SASA.
- Directora Nacional de Salud Animal del SASA.
- Directora Nacional de Sanidad Vegetal del SASA.

Autoridades con Competencia Delegadas:

- Oficinas Estadales del SASA.

### **Marco Jurídico**

Servicio Autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura y Tierras, creado mediante el Decreto N° 2.064 del 07 de enero de 1992, según Gaceta Oficial N° 3.181.

### **Misión y Funciones**

Garantizar la calidad de los productos agropecuarios, mediante el desarrollo integral de programas sanitarios, dirigidos a cubrir las necesidades del sector productor y agroindustrial, a través de modernas tecnologías, con un personal de excelencia comprometido y capacitado, que nos permita propender una economía productiva y competitiva para satisfacer la seguridad alimentaria del país.

Sus funciones principales son:

- Estudiar, prevenir, combatir y erradicar enfermedades, plagas y demás agentes morbosos perjudiciales para los productos, subproductos o insumos de los subsectores animal y vegetal.
- Administrar, desarrollar y prestar servicios de control sanitario, diagnósticos, expedición de registros, autorizaciones, certificaciones, permisos y guías.
- Regular vigilar y controlar las actividades de importación, exportación, comercialización y traslado de los subsectores animal y vegetal.
- Ordenar el tratamiento, cuarentena o destrucción de los productos, subproductos e insumos de los subsectores animal, vegetal y pesquero, cuando se hallen afectados por enfermedades infecto-contagiosas, plagas y otros agentes morbosos, susceptibles por este carácter de propagarse en perjuicio del sector agropecuario.
- Planificar, realizar, supervisar, controlar y evaluar programas y campañas sanitarias, así como diagnosticar combatir y erradicar las plagas y enfermedades existentes.
- Velar por el cumplimiento de normas y procedimientos establecidos para el registro y control de la calidad de los productos y subproductos de origen y uso animal y vegetal.
- Establecer los puertos, aeropuertos, puestos fronterizos y aduanas postales por donde se permitirá la importación o exportación de los productos, subproductos e insumos de los subsectores animal y vegetal.

- Llevar el registro, fiscalización y control de empresas de productos farmacéuticos, químicos, biológicos, abonos, plaguicidas y otros.
- Asesorar a los entes públicos y privados en el establecimiento de los programas para el mejoramiento de la calidad genética de las diferentes especies que conforman la riqueza agropecuaria.

Desde su creación a ejercido funciones de normalización y reglamentación alimentaria.

El Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria esta conformado por las direcciones de sanidad animal y sanidad vegetal, y la oficina de apoyo y vigilancia epidemiológica. En cada una de las entidades regionales existe un servicio de sanidad agropecuaria encargado de la vigilancia del programa dentro de su jurisdicción.

En este programa laboran principalmente veterinarios e ingenieros agrónomos.

Aparte de las funciones de normalización y reglamentación se realizan actividades de vigilancia y control fito y zoonosario.

## **A.2) Actividades de los Puntos de Contacto del Codex y comités Nacionales del Codex**

### **Situación del Punto de Contacto y del Comité Nacional del Codex**

#### **Punto de Contacto**

Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER). Dirección: Avenida Libertador, Centro Comercial Los Cedros, PH. Caracas, Venezuela. Teléfono: 7616474 Ext. 1203; fax: 7314210; correo electrónico: [sencamer@cantv.net](mailto:sencamer@cantv.net) .

#### **Responsable**

Licenciada María Milagros Toro, Directora General de SENCAMER.

#### **Actividades del Punto de Contacto del Codex**

- Actuar de enlace entre la Secretaria de la Comisión del Codex y el país
- Coordinar las actividades del Codex en el país
- Recibir y circular los textos finales del Codex y documentos de trabajo
- Enviar observaciones sobre documentos del Codex o propuestas a la Comisión, Órganos subsidiarios y/o Secretaria del Codex
- Trabajar con el Comité Nacional del Codex y actuar como enlace con todos los sectores
- Servir de canal de información y coordinación con otros miembros del Codex
- Dar curso a invitaciones del Codex
- Mantener la biblioteca del Codex
- Promover las actividades del Codex en el país

#### **Comité Nacional del Codex (CNC). Principales Funciones.**

Integrado por organismos oficiales, industria, asociaciones de consumidores y universidades:

- Asesorar al gobierno sobre normalización de alimentos
- Actuar como coordinador entre los diferentes organismos involucrados
- Analizar las normas en proceso de elaboración y proponer las observaciones (posición del país)
- Difundir las normas

**Subcomités Técnicos del CNC. Principales Funciones**

- Recoger, analizar y canalizar las inquietudes de los distintos sectores nacionales en materia de normalización, higiene, calidad e inocuidad de los alimentos;
- Analizar los documentos que reciba la Secretaría Técnica y comunicarle sus observaciones al respecto, así como hacer observaciones sobre aspectos técnicos específicos de la documentación de la Comisión del Codex Alimentarius, que le sean solicitadas por el Comité Nacional;
- Solicitar y revisar la información técnica existente sobre los aspectos sanitarios, tecnológicos, económicos y de control, que permitan recomendar la aceptación, adopción o prescindencia de las normas del Codex Alimentarius.
- Asesorar al Comité y a la Secretaria Técnica, en los temas específicos de su especialidad;
- Las demás que le sean asignadas por el comité Nacional del Codex Alimentarius.

**B) LEGISLACIÓN ALIMENTARIA**

Se están actualizando las normas y reglamentos técnicos, tomando como base l s normas y documentos del Codex. Se han dado grandes avances en lo correspondiente a aditivos alimentarios, contaminantes y plaguicidas, y se ha comenzado a desarrollar la normativa referente a buenas Prácticas agrícolas. Así mismo, se va ha comenzar la revisión del reglamento técnico sobre Buenas Prácticas de Fabricación tomando como base lo establecido por el Codex sobre Buenas Prácticas de Manufactura.

La ejecución de la actualización y armonización de las normas de reglamentos técnicos está en proceso y su culminación está programada para el año 2005.

**C) ACTIVIDADES DE COOPERACIÓN**

Entre los años 2003 y 2004 se ha desarrollado el Proyecto TCP/RLA/2904 “FORTALECIMIENTO DE LA GESTIÓN DE LOS COMITÉ NACIONALES DEL CODEX ALIMENTARIUS EN LOS PAISES ANDINOS” , éste proyecto ha servido para el intercambio de información sobre legislación alimentaria y control de alimentos entre los países andinos; así mismo, a través del proyecto se ha logrado la capacitación de 171 profesionales sobre diversos temas del Codex.