

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625852-625853 FAO I Email: Codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

Tema 3 del Programa

CX/FICS 00/3  
Noviembre de 1999

S

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

Octava Reunión  
Adelaida, Australia, 21-25 de febrero de 2000

### ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES/RECOMENDACIONES PARA SISTEMAS DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones sobre los temas siguientes a hacerlo **con anterioridad al 15 de enero de 2000**, a: Digby Gascoine, Director, Policy and International Division, Australian Quarantine and Inspection Service, GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (fax 61 2 6272 3103), o por correo electrónico a Codex Australia [codex.contact@affa.gov.au](mailto:codex.contact@affa.gov.au) con copia a Jefe, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia.

#### ANTECEDENTES

1. En su cuarta reunión, en febrero de 1996, el CCFICS adoptó una propuesta del Gobierno de México de considerar la elaboración de directrices para sistemas de control de importaciones de alimentos<sup>1</sup>. El año siguiente, la Secretaría del Codex y México condujeron una encuesta sobre los sistemas de control de varios países y presentaron un informe a CCFICS, en su quinta reunión, que contenía varias opciones para la consideración del Comité<sup>2</sup>. El Comité acordó requerir a la Comisión del Codex Alimentarius que confirmara si la elaboración de directrices para sistemas de control de importaciones de alimentos era apropiada e invitó a México a preparar otro documento de trabajo sobre el tema basado en la Opción 3 del documento de trabajo inicial<sup>3</sup>, con la asistencia de los Estados Unidos. La Comisión, durante su vigésimo-segunda reunión, pidió a México que revisara su documento de trabajo sobre directrices para sistemas de control de importaciones de alimentos, en colaboración con la Secretaría, para su consideración durante la próxima reunión de CCFICS<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> ALINORM 97/30, párrafo 31

<sup>2</sup> CX/FICS 97/9

<sup>3</sup> ALINORM 97/30A párrafos 40-44

<sup>4</sup> ALINORM 97/37 párrafo 142

2. La 6ª reunión de CCFICS decidió<sup>5</sup> requerir la aprobación de la 45ª Reunión del Comité Ejecutivo para proceder a la elaboración del anteproyecto de Directrices/ Recomendaciones para los Sistemas de Control de Importaciones de Alimentos. El Comité Ejecutivo aprobó la elaboración de las Directrices, observando que se debía prestar atención a la naturaleza del resultado de dicha labor, especialmente a la condición del texto final, es decir, como “directriz” o “recomendación”<sup>6</sup>.

3. Durante la 7ª reunión de CCFICS, México presentó un documento revisado, que incorporaba un grupo de principios y orientación para la puesta en marcha de cada principio. El Comité acordó que el anteproyecto de directrices debía ser reestructurado y que se debía presentar a la próxima reunión un documento escrito nuevamente en la Etapa 3. El Comité pidió a México y a la Secretaría que coordinaran un grupo para la elaboración del documento que consistiría de Australia, el Canadá, Francia, Alemania, el Japón, los Países Bajos, Sudáfrica y los Estados Unidos de Norteamérica<sup>7</sup>.

### CONDICIÓN ACTUAL

4. El *Anteproyecto de Directriz/Recomendación para Sistemas de Control de los Alimentos Importados* (Anexo 1) estipula los elementos, administración y manejo del sistema y proporciona orientación para la puesta en marcha de un sistema de control de los alimentos importados. La intención es que el proyecto de *Directrices para los Sistemas de Control de Importaciones de Alimentos* complemente a otros textos del Codex y a las referencias existentes [p.ej. FAO, *Manual de Control de Calidad de los Alimentos; Inspección de Alimentos Importados* (1993); OMS *Manual para la Inspección de Alimentos Importados* (1992)].

---

<sup>5</sup> ALINORM 99/30 párrafo 36

<sup>6</sup> ALINORM 99/30 apéndice 3

<sup>7</sup> ALINORM 99/30A, párrafo 53

## PROYECTO DE DIRECTRICES/RECOMENDACIONES PARA LOS SISTEMAS DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

### 1. INTRODUCCIÓN

1. Para muchos países, el origen de los alimentos que consumen se ha globalizado cada vez más. Aunque el establecimiento de un mercado global de alimentos proporciona a los consumidores una amplia variedad de alimentos y “alimentos fuera de estación” durante todo el año, el mismo también resulta en nuevos temas que deben tenerse en consideración. La posibilidad de que ocurran problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos es de importancia crítica. Los rápidos y eficientes sistemas de transporte pueden esparcir la contaminación de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos de una manera mucho más amplia que antes. Por consiguiente, el aumento en el comercio internacional de alimentos se ha visto acompañado por el establecimiento de programas relacionados con la inocuidad de los alimentos, específicamente dirigidos a los alimentos importados. Asimismo, las diferencias en los requisitos relacionados con temas tales como la retención y el análisis del producto, y su documentación, pueden obstaculizar el favorecimiento del comercio. El manejo de los sistemas de control de importaciones de alimentos debe ser coherente con las normas internacionales, tales como los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*<sup>1</sup>. Mientras que la adopción de normas internacionalmente armonizadas para la inocuidad de los alimentos, tales como las del Codex Alimentarius, puede aumentar la inocuidad de los alimentos importados, la elaboración de directrices específicas para el correcto funcionamiento de sistemas de control de las importaciones de alimentos puede asistir a facilitar el comercio internacional de manera significativa.

### 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

2. Este documento proporciona una estructura para la elaboración y funcionamiento de un sistema de control de las importaciones coherente con *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*. Se pretende asistir a los países a que apliquen los requisitos y logren transparencia, protegiendo por tanto a los consumidores y favoreciendo el comercio internacional de alimentos.

3. El cumplimiento de los requisitos establecidos por el sistema de control alimentario del país importador es la responsabilidad de los productores, exportadores e importadores. El nivel apropiado de producción que se logre como resultado de la aplicación de medidas de control o requisitos debe ser el mismo.

### 3. DEFINICIONES<sup>2</sup>

*Nivel apropiado de protección* [a ser elaborado]

---

<sup>1</sup> CAC/GL 20-1995

<sup>2</sup> Las definiciones tomadas de CAC/GL 26, 1997, *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* están marcadas \*\*.

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

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

*Equivalencia\*\** es la posibilidad de que diferentes sistemas de inspección y certificación permitan alcanzar un mismo objetivo.

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

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

*Memorandum de Entendimiento (MOU)* [a ser elaborado]

*Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA)* [a ser elaborado]

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

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

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

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

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

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

*Comunicación del riesgo* \*\* es el intercambio mutuo de información y opiniones con respecto al riesgo entre los que evalúan el riesgo, los que manejan el riesgo y otras partes interesadas.

*Manejo del riesgo* \*\* es el proceso de sopesar las alternativas políticas en vista de los resultados de la evaluación del riesgo y, de corresponder, seleccionar y poner en marcha las opciones adecuadas de control, incluidas las medidas reguladoras.

#### **4. ELEMENTOS DE UN SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS DE IMPORTACIÓN**

##### **4.1 Objetivos y prioridades**

4. Los objetivos y prioridades de un sistema de control de los alimentos importados deberían determinarse de manera coherente y transparente para que, al establecerse, el sistema sea capaz de lograr el nivel de protección de un país contra los riesgos a la vida y salud humanas que surgen de los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.

5. El sistema de control de los alimentos importados, como parte integral del programa de inspección de los alimentos de un país, debería asegurar que las importaciones se traten de manera ni más ni menos favorable que los productos nacionales.

6. Las normas alimentarias (incluidas las del Codex) contienen temas relacionados con la protección de la salud pública y del consumidor (p.ej. prevención del fraude). Debería asignarse una mayor prioridad a la protección de la salud pública. La discriminación de alimentos probablemente peligrosos, por ejemplo debido a la contaminación microbiológica de alimentos listos para el consumo, debería tomar precedencia sobre el control del ingreso de alimentos que pesan menos de lo que especifica la declaración de su contenido neto.

7. La disponibilidad de recursos puede pre-determinar el funcionamiento del sistema de control de los alimentos importados. Cuando los recursos sean limitados, el programa puede centrarse más en la protección de la salud pública; por ejemplo, se puede reducir la frecuencia de inspección con respecto a temas no relacionados con la protección de la salud pública. Cuando haya acceso limitado a instalaciones sofisticadas, como laboratorios o sistema de rastreo de remesas, la autoridad correspondiente puede elaborar acuerdos de certificación con los organismos de inspección de alimentos de exportación y así poner en marcha algunos controles iniciales.

8. A pesar de las restricciones que los recursos limitados impongan al sistema, éste debería ser lo suficientemente flexible como para permitir inspecciones a discreción, lo que puede incluir la toma de muestras y el análisis de productos que, aunque se consideren de bajo riesgo, puedan tener malos antecedentes en cuanto a conformidad o puedan considerarse riesgosos para la salud pública a causa de información más reciente.

9. Los procesos que se establezcan siguiendo objetivos y prioridades deberían ser coherentes con los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*, especialmente en cuanto a asegurar que las medidas que se tomen no resulten en obstáculos injustificados al comercio internacional. CAC/GL 20-1995 también especifica que cualquier cambio a los protocolos de importación, que pueda afectar el

comercio, debería notificarse a los interlocutores comerciales con prontitud, dejando un intervalo razonable entre la publicación de los reglamentos y su aplicación.

## 4.2 Estructura Legal

10. Los detalles de la estructura legislativa deberían comprender todos los aspectos del plan de inspección de alimentos. Al elaborar la legislación, los países deberían considerar las prioridades y el mecanismo que se requiera para lograr dichos objetivos y componer la legislación de manera correspondiente. La legislación que establezca los requisitos para los sistemas de control de las importaciones de alimentos puede incluir:

- otorgamiento de licencias a los importadores
- análisis de muestras, incluidos la acreditación de laboratorios y los métodos de análisis.
- notificación a funcionarios con respecto al ingreso o inminente ingreso de remesas de alimentos;
- obtención de autorización antes de la distribución, venta o tratamiento (por ejemplo, reenvasado o elaboración) de remesas de alimentos;
- procedimientos para la retención, retención y análisis, y la liberación de alimentos e ingredientes de alimentos;
- elaboración de procedimientos para permitir una inspección atrasada cuando un alimento importado va a ser objeto de mayor procesamiento;
- reconocimiento de sistemas de calidad establecidos por importadores, que incluyan la producción y el transporte de alimentos, y que resulten en el mismo grado de inocuidad de los alimentos que el ofrecido por el sistema oficial de inspección;
- reconocimiento de sistemas de calidad que funcionen en los países exportadores y en fábricas específicas, incluida la conducción de inspecciones en el exterior.

11. La legislación puede prever que la autoridad correspondiente tenga facultades de:

- designar funcionarios autorizados;
- inspeccionar, tomar muestras y retener remesas importadas y documentos pertinentes;
- ordenar la destrucción, reacondicionamiento, degradación (p.ej. “no apto para consumo humano”), o re-exportación de remesas;
- establecer sanciones administrativas o punitivas si los importadores no cumplen con los requisitos;
- cobrar tarifas por el despacho de remesas y por la inspección y el análisis.

12. Los controles establecidos por un país no se extienden a los controles de producción de alimentos en otros países, de manera que la legislación debería permitir la elaboración de acuerdos con los países proveedores, o jurisdicciones proveedoras, de manera de asegurar que las etapas de producción, elaboración, importación, procesamiento, almacenado, transporte, distribución y comercialización no se controlen en menor grado que en el país importador. De acuerdo con *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos*<sup>3</sup>, Sección 9 y Anexo, la verificación de los controles establecidos por la autoridad de certificación del país exportador debería ser llevada a cabo por la autoridad a cargo de la importación.

13. Esos arreglos pueden tomar la forma de Acuerdos de Reconocimiento Mutuo o Memorandums de Entendimiento, entre otros. La estructura legal puede incluir la aceptación de la certificación provista por los sistemas oficiales de inspección y certificación del país proveedor, u otros sistemas de inspección y certificación oficialmente reconocidos que se consideren aceptables, en lugar de la inspección al llegar la remesa, o como accesorios a la misma.

### **4.3 Reglamentos y normas**

14. Las normas con respecto a los alimentos importados, y la aplicación de dichas normas, como reflejo del nivel de adecuada protección de los países importadores, no pueden ser más rigurosas que los controles nacionales. Sin embargo, como el país importador no tiene jurisdicción sobre los controles de procesamiento que se aplican a los alimentos elaborados en otro país, puede haber una variación en la manera en que se consideran la vigilancia de la conformidad de los alimentos nacionales e importados. Las normas que se aplican a los alimentos importados no deberían ser más restrictivas que las normas que se aplican al suministro nacional de alimentos.

### **4.4 Papeles y funciones definidas de las autoridades participantes**

15. Cuando más de un organismo participe en la aceptación de alimentos importados o en su inspección en el punto de ingreso, tránsito, distribución y/o destino, las autoridades y las responsabilidades deberían quedar claramente definidas.

16. Si los organismos del gobierno regional o municipal tienen responsabilidades de control de las importaciones, las divisiones de responsabilidades, funciones y competencia deberían estar claramente y transparentemente delineadas, y ser coherentes con las prioridades y procedimientos de la administración central.

17. Algunos países, por ejemplo los que son parte de una agrupación económica regional, pueden depender de controles de importación establecidos por otro país. En tales casos, el país encargado de las funciones de inspección debe tener el sistema claramente y transparentemente definido.

18. Cuando las autoridades correspondientes de un país utilizan terceros para llevar a cabo los controles de inspección en el marco de arreglos contractuales, dichos arreglos deberían

---

<sup>3</sup> CAC/GL 26-1997

conducirse de la manera que se explica en CAC/GL 26 1997, Sección 8, Acreditación Oficial. Las funciones que podrían ser llevadas a cabo por dichas agencias incluyen:

- toma de muestras de remesas específicas
- análisis de laboratorio y conducción de laboratorios de consulta
- verificación del sistema oficial
- evaluación de la conformidad de la industria cuando la misma conduce un sistema de garantía de la calidad

#### **4.5 Requisitos administrativos**

19. La autoridad a cargo del establecimiento y la conducción de sistemas de control de alimentos importados debería tener acceso a las instalaciones y equipo adecuados para la conducción del programa (Ver Sección 5). Las instalaciones y equipo que se requieren pueden incluir:

- capacidad de laboratorio y análisis
- personal capacitado
- transporte seguro
- sistemas de comunicación apropiados
- sistemas de registro y análisis de datos

### **5. MANEJO DE LOS ELEMENTOS DEL SISTEMA DE CONTROL**

#### **5.1 Análisis del Riesgo**

20. Los objetivos del sistema de control de las importaciones de alimentos deberían consistir en garantizar la salud pública y la protección del consumidor, reduciendo a un mínimo las interrupciones al comercio internacional. Sobre la base de una evaluación cabal del riesgo, los procedimientos de manejo deberían elaborarse y establecerse de manera de reducir a un mínimo las demoras indebidas en el puerto de ingreso, sin poner en peligro las consideraciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

#### **5.2 Aplicación del historial de cumplimiento a la inspección**

21. La frecuencia de la inspección y del análisis de los alimentos importados debería basarse en el riesgo que presente el producto y el historial de la conformidad a las normas aplicables.

22. Los sistemas de control pueden planificarse de manera de tomar en cuenta varios factores, incluidos:

- el riesgo que el producto plantea
- el grupo consumidor objetivo
- el alcance y la naturaleza de cualquier otro procesamiento del producto
- los factores relacionados con el sistema de inspección y certificación de alimentos del país exportador.

23. La inspección remesa por remesa puede justificarse sólo cuando hay una continua falta de conformidad a las normas aplicables por parte de un fabricante, importador o exportador de alimentos específico, o cuando se demuestra que un problema relacionado con la inocuidad de los alimentos afecta a un producto, ocasionando una emergencia.

### **5.3 Punto de control**

24. El control de los alimentos importados puede conducirse en el punto de

- fabricación
- ingreso
- mayor elaboración
- almacenado
- venta (ya sea al por mayor o al por menor).

25. El sistema debería estructurarse de manera de producir los mismos resultados, sin importar cuál sea el punto de control.

26. Se debería alentar la aplicación de controles durante la fabricación y tránsito subsiguiente. Ello elevará a un máximo la inocuidad de los alimentos, ya que puede ocurrir una detección temprana y posible corrección de cualquier problema.

27. El establecimiento del control hacia el extremo de la cadena correspondiente a la venta al por mayor / por menor es menos eficiente, ya que los pedidos de devolución de alimentos de amplia distribución son costosos y llevan tiempo. La corrección del problema en la fuente puede ser demorada considerablemente, lo que resulta en la producción y distribución continuada de alimentos sospechosos. De no detectarse temprano, los problemas y costos se transfieren de la exportación al país importador.

### **5.4 Reconocimiento de controles extranjeros de exportación de alimentos**

28. El país importador debería estar dispuesto a aceptar el sistema de control y las normas establecidas en un país exportador en donde se proporciona el mismo nivel de protección que se requiere en el país importador. La aceptación puede ocurrir por medio de acuerdos de equivalencia, certificación, u otros medios de reconocimiento mutuo o unilateral. El país importador debería elaborar procedimientos para la conducción de evaluación de los sistemas del país exportador que sean coherentes con las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26 1997).

29. Al elaborar el acuerdo de equivalencia, se debería considerar como base la utilización del “*Proyecto de Directrices para la Elaboración de Acuerdos de Equivalencia Relacionados con los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos*”. Las Evaluaciones deberían estar basadas en la sección 9 y anexos afines de CAC/GL 26 1997 y otros criterios pertinentes reconocidos internacionalmente.

30. Una vez que se ha aceptado un Sistema de Inspección y Certificación de Exportaciones, es posible que se necesite llevar a cabo tomas de muestras al azar y análisis de productos, a su llegada, de manera ocasional, a efectos de verificar la entrega de alimentos inocuos por parte del sistema.

## 5.5 Intercambio de datos

31. Los sistemas de control de alimentos importados abarcan el intercambio de datos entre interlocutores comerciales, lo que puede incluir:

- certificados impresos que testifiquen con respecto a los aspectos de la inocuidad alimentaria de una remesa específica
- datos o certificados electrónicos
- información sobre remesas de alimentos que hayan sido rechazadas
- listas de establecimientos manufactureros que cumplan con los requisitos

32. Las autoridades deberían consultar el “*Proyecto de Directrices para el Intercambio de Información entre países sobre rechazos de Alimentos Importados*<sup>4</sup>” y (anteproyecto) “*Proyecto de Directrices y Criterios para Formatos de Certificado Oficial y Reglamento con respecto a la Producción y Emisión de Certificados*<sup>5</sup>”.

## SECCIÓN 6. FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE IMPORTACIONES DE ALIMENTOS

### 6.1 Detalles del funcionamiento del programa de importaciones de alimentos

33. Las secciones 30 a la 37 de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26 1997) abarcan los criterios de decisión y medidas pertinentes al control de alimentos importados. Los puntos de pertinencia específica incluyen:

- las verificaciones de las importaciones deberían basarse en riesgos relacionados con los alimentos, o con las prioridades que el país importador determine;
- la verificación física sistemática de los ingresos de importaciones debería evitarse a menos de estar justificada por una evaluación del riesgo, o si existe una sospecha válida de no conformidad de un producto específico, procesador, importador, o país, o si se ha confirmado dicha no conformidad.

---

<sup>4</sup> CAC/GL 19-1995  
<sup>5</sup> CX/FICS 00/4

34. La uniformidad de los procedimientos operacionales es de particular importancia para la inspección de alimentos importados. El programa debe elaborarse y ponerse en marcha a efectos de evitar discrepancias entre el personal de puertos o de inspección.

35. La sección 6, (Párrafo 26) de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26 1997) incluye el funcionamiento de los programas de control de los alimentos en general. Los elementos operacionales que deberían considerarse al elaborar un programa de control de los alimentos importados son: notificación de la llegada de una remesa; procedimientos de inspección, incluidos los criterios para frecuencia de inspección; procedimientos de toma de muestras y métodos de análisis; uso de certificados; uso de aprobación pre-embarque del producto; requisitos de matriculación del producto, establecimiento, exportador, o importador; criterios para determinar el cumplimiento con los requisitos; toma de decisiones para disponer del producto; maneras de comunicar decisiones; procedimientos de alternativa para la inspección; maneras de resolver situaciones de emergencia.

36. Para tomar medidas de control eficientes y con objetivos específicos, el programa debe elaborarse de manera de obtener información sobre remesas de alimentos que ingresan a su jurisdicción. Los datos de las remesas que se deberían obtener incluyen:

- fecha y puerto de llegada
- datos de la remesa (producto, cantidad, país de origen, marcas identificatorias, tales como códigos de lote)
- dueño o importador
- fabricante (de ser posible)

37. Los procedimientos de inspección deberían elaborarse de manera de incluir frecuencias definidas de toma de muestras o intensidades definidas de inspección. Éstas deberían basarse en una manera de abordar el manejo del riesgo tal que se dirija menos esfuerzo de inspección hacia productos provenientes de proveedores o importadores con un buen historial de cumplimiento.

38. La frecuencia de toma de muestras de productos de fuente desconocida o de importadores “nuevos” debería ser alta, de manera de poder crear un historial de cumplimiento. De manera similar, los alimentos provenientes de proveedores con un historial de mal cumplimiento, o comprados por importadores con un historial de mal cumplimiento, o que sean sospechosos por cualquier motivo, deben ser objeto de una alta intensidad de muestreo. Es posible que en esos casos se deba inspeccionar cada remesa, hasta que una cantidad definida de remesas consecutivas cumpla con las normas. De no ser así, se podrían establecer procedimientos de inspección para detener automáticamente a los productos de los malos proveedores a quienes se haya identificado y la autoridad insistir para que el importador pruebe el buen estado de cada remesa por medio de un laboratorio acreditado hasta que la tasa de cumplimiento sea satisfactoria. Eso debería animar a otros importadores a adquirir productos de proveedores que siempre cumplan con las especificaciones, y de esa manera reducir la frecuencia de las inspecciones.

39. El sistema de inspección debe contar con procedimientos definidos de toma de muestras, basados, de ser posible, en los planes de muestreo del Codex para la determinada combinación de producto/contaminante.

40. Cuando se seleccionen muestras para su análisis, se deberían utilizar métodos normalizados de análisis o métodos validados por medio de protocolos apropiados. Los análisis deberían conducirse, de ser posible, en establecimientos de laboratorio acreditados en forma adecuada.
41. CAC/GL 26-1997 trata del suministro y la verificación de sistemas que otorgan certificados para los alimentos comercializados. El sistema de inspección de alimentos importados debería considerar el alcance de la certificación aceptable. Por ejemplo, si cubre todos los alimentos, o está restringido a ciertos productos o si la certificación se limita a ciertos fabricantes. Los procedimientos de despacho deberían elaborarse de manera de tener en cuenta cualquier limitación.
42. Las normativas deberían alentar la aceptación de certificados y se debería incorporar a los procedimientos un relevo adecuado con respecto a la inspección de rutina.
43. Se deberían alentar los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo cuando el uso de certificados no sea esencial.
44. La aprobación pre-embarque es un mecanismo útil para tratar con productos que sean menos propensos a deteriorarse durante el transporte, o productos de valor embalados a granel que, de abrirse, y de tomarse muestras al momento de su ingreso, se podrían poner en peligro, o productos que, a efectos de mantener su inocuidad y calidad, requieran despacho rápido.
45. Si el sistema de inspección incluyera el despacho pre-embarque, se debería determinar qué autoridad debe llevar a cabo el despacho, y se deben establecer procedimientos definidos. La autoridad importadora puede elegir aceptar el despacho pre-embarque del sistema de certificación oficial del país exportador o de organismos de certificación de terceros que operen de acuerdo a criterios definidos.
46. La autoridad de inspección puede considerar la elaboración de un sistema en el que sea obligatoria la matriculación de importadores o exportadores, o de instalaciones a las que los productos importados sean transportadas antes su entrega. Los considerables costos administrativos pueden compensarse con las ventajas, incluida la capacidad de proporcionar información a las comunidades importadora y exportadora sobre sus responsabilidades con respecto a garantizar que los alimentos importados cumplan con los requisitos.
47. El resultado de la inspección y, de requerirse, el análisis, determina el cumplimiento o no cumplimiento de una muestra determinada. El programa de inspección debería elaborarse de manera de poder manejar situaciones en las que los resultados sean dudosos, o cuando las muestras indiquen que sólo algunos lotes de la remesa cumplen con los requisitos. Los procedimientos pueden incluir mayores análisis y exámenes del historial de cumplimiento previo.
48. Se deberían elaborar criterios de toma de decisiones que determinen si las remesas merecen ingreso libre, ingreso previa inspección y verificación de la conformidad, ingreso de producto no conforme luego de haber tomado las medidas de corrección necesarias, rechazo y re-exportación, rechazo sin re-exportación, o destrucción.

49. El sistema debería incluir medios oficiales de comunicación de decisiones con respecto a los resultados de análisis, despacho y condición de las remesas. El sistema debe ser eficiente y se debe entregar a los importadores sin demora, de manera de facilitar el comercio internacional.

50. Cuando los importadores subscriben estrictos contratos de suministro que incluyen medidas de inocuidad y conformidad de los alimentos, la autoridad puede considerar la elaboración de arreglos de alternativa, en lugar de inspecciones rutinarias. Ello puede incluir acuerdos por los que la autoridad de inspección evalúa los controles que los importadores ejerzan sobre los proveedores, y los procedimientos de verificación que se utilicen para verificar el cumplimiento por parte de los proveedores. Como arreglo de alternativa, la autoridad puede incluir cierta toma de muestras del producto, como auditoría, en lugar de inspecciones de rutina.

51. La autoridad correspondiente debería tener procedimientos que puedan responder a situaciones de emergencia. Ello incluiría impedir el despacho de los productos sospechosos a su llegada, y procedimientos para la devolución de productos sospechosos que ya hayan sido despachados. Las decisiones deberían tomarse en base a asesoramiento lógico e información fidedigna.

## **6.2 Para documentar el sistema**

52. El Sistema de Control de las Importaciones de Alimentos debería estar totalmente documentado, incluida una descripción de su ámbito de aplicación y funcionamiento, responsabilidades y acciones del personal, de manera de asistir a cada funcionario que tome parte en el mismo a saber quién, qué, cómo, cuándo y dónde, con respecto a las cosas que deben hacerse. Ello hace posible que el sistema funcione de manera efectiva y eficiente y que logre sus objetivos de proteger a los consumidores y favorecer el comercio internacional, aun si hay cambios en el personal.

53. Algunos de los detalles que deben considerarse al documentar un sistema de control de los alimentos importados incluyen:

- Un organigrama del sistema oficial de inspección, incluidos los papeles de cada nivel de la jerarquía;
- descripciones de los trabajos de todo el personal;
- procedimientos de operación;
- contactos importantes;
- e información de consulta sobre la contaminación de alimentos y la inspección de los alimentos.

## **6.3 Inspectores capacitados**

54. El personal de inspección es uno de los elementos esenciales del sistema, por lo tanto es fundamental tener un personal digno de confianza, bien capacitado y organizado, y una infraestructura de apoyo que posibilite las funciones de operación y de relaciones públicas

que se requieran. El sistema debería proporcionar capacitación y mantener una comunicación adecuada, a efectos de lograr una operación coherente a lo largo del sistema de control de importaciones de alimentos.

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

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

#### **6.4 Verificación del sistema**

57. De acuerdo con la Sección 9 de las *Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de Sistemas de Inspección y Certificación de importaciones y Exportaciones de Alimentos*, el sistema de control de alimentos importados en funcionamiento debería evaluarse periódicamente en forma independiente, de manera de asegurar que cumpla con sus principios y objetivos. A tal efecto se deberían utilizar técnicas normales de auditoría internacionalmente aceptadas.

58. Un sistema claramente documentado debería ser la base para evaluar si el sistema logra conformidad con las prioridades y objetivos establecidos. También debería contribuir a la transparencia de todo el sistema de inspección de alimentos del país.

**Principios de los Sistemas de Control de los Alimentos Importados**

Principio N° 1 Sistema transparente con procedimientos y normas documentadas

Principio N° 2 Autoridad claramente definida para la legislación, reglamentación y sistema oficial de inspección

Principio N° 3 Aplicación del análisis del riesgo

Principio N° 4 Un sistema de control de las importaciones de alimentos debería funcionar coherentemente y proporcionar paridad con el control nacional

Principio N° 5 Reconocimiento de los controles alimentarios del país exportador

Principio N° 6 Adhesión al “Código de ética para el comercio internacional de alimentos” del Codex (CAC/RCP 20-1997).

**Referencias**

El *Manual de Control de Calidad de los Alimentos. Inspección de Alimentos Importados* de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (Documento de Alimentos y Nutrición 14/15, 1993) proporciona detalles de los factores y temas que deben considerarse al crear un sistema de control de los alimentos importados, tales como alternativas para lograr objetivos, fundamentación legal y opciones reales de inspección, respaldo técnico y administrativo y base para aceptar sistemas de certificación.

El *Manual para la Inspección de Alimentos Importados* (1992) de la Organización Mundial de la Salud/ Centro Regional del Pacífico para el Fomento de la Planificación Ambiental y la Ciencia Aplicada (PEPAS) centra su atención en los procedimientos de inspección y toma de muestras, en general y para productos específicos. Proporciona detalles de técnicas de muestreo, equipo y responsabilidades del personal de inspección. Se concentra principalmente en un documento de trabajo (de procedimiento) para el personal de inspección.