



## Tema 4 del Programa

CX/FICS 13/20/3

Agosto de 2012

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

#### Vigésima Reunión

Chiang Mai (Tailandia), 18-22 de febrero de 2013

### PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

(N06-2009)

#### Secciones 1-3 en el Trámite 6 y Sección 4 en el Trámite 3

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales en calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius a enviar observaciones sobre el proyecto y anteproyecto de Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (*véase* el Apéndice I) **antes del 15 de noviembre de 2012** a: Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture Fisheries and Forestry GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (Correo electrónico: [codex.contact@daff.gov.au](mailto:codex.contact@daff.gov.au)), con copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)).

**Formato para presentar observaciones:** Se ruega a los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, que proporcionen sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo 1 del presente documento, a fin de facilitar su recopilación y la elaboración de un documento útil.

**Se ruega no utilizar textos con trazado en el documento debido a que se encarece enormemente el costo de traducción e impresión.**

## ESTADO ACTUAL DE TRAMITACIÓN

### (a) Secciones 1 a 3

1. Durante la 35ª Sesión de la Comisión se adoptó el anteproyecto relativo a las Secciones 1 a 3 de los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos, tal como fuera propuesto por el CCFICS, y se invitó a las delegaciones a que volvieran a presentar observaciones en el Trámite 6 para considerarlas en la siguiente reunión del CCFICS.

### (b) Sección 4

2. La Sección 4 fue elaborada por un Grupo de Trabajo presencial, reunido en Grange (Irlanda) del 9 al 12 de julio de 2012.

## PETICIÓN DE OBSERVACIONES

3. A fin de facilitar las deliberaciones durante la 20ª reunión del CCFICS, se han compilado, en el Apéndice I del presente documento, las Secciones 1 a 3, adoptadas por la CAC en su 35ª sesión y la Sección

4 de los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos.

4. Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales en calidad de observadores en la Comisión del Codex Alimentarius a presentar observaciones de acuerdo al formato en el Apéndice 1, mencionado anteriormente.

## ANTECEDENTES

5. Durante la 19ª reunión del Comité se consideró el anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos, preparado por un grupo de trabajo encabezado por Australia.

6. El Comité recordó que este trabajo surgió de la necesidad de proveer, en un documento independiente, una orientación coherente a los gobiernos sobre la manera de establecer y operar los sistemas nacionales de control de los alimentos. Asimismo, el Comité destacó que dicha orientación sería beneficiosa para los países en desarrollo y los países industrializados porque acrecentaría su capacidad de responder a los imperativos relacionados al control nacional de los alimentos.

7. El Comité convino en que el documento necesitaba una introducción claramente definida como así también una descripción más clara de los componentes principales de un sistema nacional de control de los alimentos. Se mencionó que el documento aún perduran omisiones relativas a normativas y reglamentos, y una serie de repeticiones. Se debería mejorar la estructura y la fluidez lógica del documento, en particular de la sección 4, para facilitar la lectura del documento. Se mencionó además que el documento debería hacer hincapié en la necesidad de una buena coordinación entre las autoridades de inocuidad de los alimentos y de sanidad animal.

8. Posteriormente a un debate general referente a la estructura, el Comité acordó que el documento debería incluir las siguientes secciones: introducción, ámbito de aplicación, objetivo de un sistema nacional de control de los alimentos; principios de un sistema nacional de control de los alimentos; marco para el diseño y operación de un sistema de control de los alimentos – orientación para las autoridades competentes y apartados referentes a: establecimiento de normativas; diseño del sistema; implementación, y verificación y examen del sistema.

9. El Comité reconoció el adelanto en la elaboración del anteproyecto de directrices y principios. El Comité acordó que solo era necesario hacer algunas mejoras de forma a la Introducción y a las Secciones 1 a 3 y posiblemente reorganizar el orden de los principios, con lo cual el trabajo podría avanzar en el procedimiento de trámites.

10. El Comité tomó nota del gran adelanto logrado en la estructura de la sección 4 y los párrafos introductorios, vinculados de manera lógica a las subsecciones. Asimismo, el Comité identificó una ubicación adecuada para los párrafos y las áreas que debían mejorarse<sup>1</sup>.

11. En vista de estos adelantos, el Comité acordó que el anteproyecto de principios y directrices podría finalizarse en la siguiente reunión.

12. El Comité convino en remitir las Secciones 1 y 3 al 35º período de sesiones de la Comisión para su adopción en el Trámite 5 y devolver la Sección 4 al Trámite 2 para que fuera revisado por un GTP, distribuido en el Trámite 3 para recabar observaciones y consideración ulterior durante la 20ª reunión.

13. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo presencial (GTP), encabezado por Australia y cuyo anfitrión sería la Unión Europea, para que preparara una versión revisada de la Sección 4. El GTP estaría abierto a todos los miembros y observadores del Codex y sus idiomas de trabajo serían español, francés e inglés. El GTP se encargaría de la ulterior elaboración de la sección en base al DSC 12 y a las observaciones presentadas por escrito (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; DSC 4; y DSC 8). Un proyecto de documento estaría a disposición de todos los participantes antes de la reunión. La reunión del GTP se programó tentativamente para llevarse a cabo en Grange (Irlanda) en el segundo trimestre de 2012.

---

<sup>1</sup> En base al DSC 12 y las observaciones presentadas por escrito (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; DSC 4; y DSC 8)

## **INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL<sup>2</sup>**

14. El grupo de trabajo presencial encabezado por Australia y reunido por amable invitación de la Unión Europea, se reunió en Grange, Irlanda del 9 al 12 de julio de 2012. Participaron del mismo 51 delegados provenientes de 23 países miembros, 1 organización miembro, la FAO, una organización gubernamental internacional y tres organizaciones no gubernamentales. La lista completa de participantes se encuentra en el Anexo 2. El grupo de trabajo consideró un documento revisado, preparado por Australia, y tomó en consideración las deliberaciones previas del comité y las observaciones proporcionadas por los participantes de la 19ª reunión de CCFICS<sup>3</sup>.

### **Deliberaciones generales e Introducción**

15. El Presidente expresó que las Secciones 1 a 3, incluidos los Principios, habían sido adoptados en el Trámite 5 por la 35ª Sesión de la Comisión y que se había trabajado exhaustivamente en los principios durante varios años. Recordó a los participantes que se le había encomendado al grupo de trabajo ocuparse de la Sección 4 referente al diseño y operación de un sistema nacional de control de los alimentos. Al emprender la labor, el grupo de trabajo consideraría una serie de proyectos detallados (tecnología informática, inadvertencias reglamentarias, normas, laboratorios, etc.) que podrían emanar de manera lógica de los elementos de diseño y conducir a una serie de cuestiones con respecto a los tipos de poderes legislativos y recursos necesarios para poder implementar satisfactoriamente un sistema nacional de control de los alimentos.

16. El grupo de trabajo mantuvo deliberaciones de carácter general acerca de las experiencias de varios países con respecto al rediseño de sus sistemas nacionales de control de los alimentos y acordó iniciar una discusión detallada sobre la sección del diseño del sistema y proseguir con la implementación y verificación y examen del sistema y, retomar al final, las deliberaciones sobre la sección de normativas para asegurar de que se abordaban todos los elementos de las mismas.

17. A pesar de que la Introducción y los Principios no formaron parte de las deliberaciones, el grupo de trabajo convino en trasladar texto de la sección de Diseño a la Introducción porque se consideró que proporcionaba mayor claridad a la introducción. El nuevo texto está en el Párrafo 5: “Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los gobiernos nacionales y su autoridad o autoridades competentes deberían asegurar que se toman en cuenta los objetivos del sistema, tal como se indica en los principios a continuación, y permitir flexibilidad y modificaciones, según corresponda, para garantizar que se alcanzan los objetivos”.

### **Directrices - Marco para un Sistema nacional de control de los alimentos**

#### **Establecimiento de normativas**

18. Al tomar en cuenta la sección de establecimiento de normativas el grupo de trabajo consideró las modificaciones que había efectuado a las secciones referentes al diseño, implementación, verificación y examen del sistema. El grupo de trabajo reorganizó y redactó nuevamente los párrafos referentes a la legislación para proporcionar una mayor orientación sobre la manera en que la legislación respalda la estructura de un sistema nacional de control de los alimentos, los tipos de poderes legislativos a considerarse, la necesidad de disposiciones de cumplimiento para respaldar el cobro de tarifas o tomar medidas en casos de incumplimiento por parte de la industria alimentaria. El grupo de trabajo destacó además la importancia de la comunicación y participación de las partes interesadas durante el proceso de establecimiento de normativas.

#### **Diseño del sistema**

19. El grupo de trabajo efectuó modificaciones de importancia al proyecto provisto: reorganizó el contenido, agregó viñetas referentes a los elementos a tomarse en cuenta durante la etapa de diseño (Apéndice II, párrafo 40) para reflejar los principios de la Sección 3. Además reorganizó el texto de la sección de implementación para destacar los factores a considerarse al diseñar los programas de control (el riesgo planteado a la salud humana, el fraude potencial o el engaño al consumidor, datos estadísticos sobre

---

<sup>2</sup> Encabezado por Australia con la asistencia de Alemania, Argentina, Brasil, Canadá, Colombia, Croacia, los Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, India, Irlanda, Italia, Japón, Noruega, Nueva Zelandia, los Países Bajos, Polonia, el Reino Unido, la Republica Checa, Suecia, Sudáfrica, Tailandia, la Unión Europea, FAO, OIE, IACFO, INC y SSAFE

<sup>3</sup> En base al DSC 12 y las observaciones presentadas por escrito (CX/FICS 11/19/3 Add.1; CX/FICS 11/19/3 Add.2; CRD 4; y DSC 8)

producción, datos de comercio y consumo, la eficacia y fiabilidad de los controles, los peligros de inocuidad planteados por diferentes productos y los datos epidemiológicos relativos a las enfermedades de transmisión alimentaria.

20. Con respecto al diseño del sistema, el grupo de trabajo añadió texto para asegurar la inclusión de la capacidad de evaluar y verificar la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos de manera de permitir una mejora continua. Asegurar además, que el diseño de los programas y medidas de cumplimiento proporcionan a la autoridad competente la capacidad de tomar medidas correctivas. El grupo de trabajo consideró que los programas y medidas de cumplimiento deberían ser proporcionales al grado de riesgo para la salud pública, fomenten la aceptación de responsabilidad y el cumplimiento de todos los participantes y tomen en cuenta los casos reincidentes de no conformidad de los operadores de la industria alimentaria.

21. El grupo de trabajo consideró una variedad de textos a fin de cubrir la necesidad de responder a las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos; la necesidad de coordinación entre los gobiernos nacionales y los operadores de la industria alimentaria en los casos de retiro de alimentos y la necesidad de contar con procedimientos para asegurar el retiro rápido de alimentos no aptos. Convino, por lo tanto, en hacer referencia cruzada entre este texto y los *Principios del Codex para la Rastreabilidad/Rastreo de Productos como Herramienta en el Contexto de la Inspección y Certificación de Alimentos* (CAC/GL 60-2006).

22. El grupo de trabajo resumió el texto referente a transparencia y comunicación porque consideró que el documento proporcionaba una amplia orientación referente a lo que podría tomarse en cuenta durante el diseño del sistema a fin de implementar herramientas eficaces de comunicación para asegurar una comunicación continua entre todas las partes, transparencia y educación de todas las partes interesadas.

### **Implementación**

23. El grupo de trabajo elaboró un segmento introductorio para esta sección a fin de identificar la necesidad de preparar un plan de acción o esquema que ayudara a determinar la puesta en marcha de los diferentes elementos del diseño. Asimismo, en esta sección se toma nota de la necesidad de tener en mente el nivel de preparación y capacidad de un país para elaborar un plan de acción que le permita establecer prioridades y plazos para la implementación, la distribución de recursos, la elaboración de cursos de capacitación y manuales operativos y la participación, en esta etapa, de una variedad de expertos, disciplinas y partes interesadas.

24. En la sección de implementación se identifica la necesidad de que las autoridades competentes y los operadores de la industria alimentaria consideren la elaboración de programas y manuales de capacitación y una serie de actividades de control de los alimentos (inspecciones, auditorías, verificación y vigilancia), además de la utilización de laboratorios acreditados y/o proveedores de tercera parte y otras consideraciones adicionales relativas a la comunicación.

### **Verificación y examen del sistema**

25. En la sección de verificación y examen del sistema se destaca la necesidad de asegurar una evaluación periódica de la eficacia de los programas de control en función de los objetivos del sistema, los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían definirse y documentarse claramente y podrían también incluir los costos beneficio y la eficacia.

26. El grupo de trabajo consideró que un sistema nacional de control de los alimentos debería examinarse periódicamente a fin de contribuir a mejora continua del sistema, por ejemplo, en respuesta a los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema y modificaciones al riesgo planteado por el producto o el ambiente de producción. El grupo de trabajo consideró que los exámenes pueden efectuarse a nivel del sistema o diseño del programa o implementación, según corresponda.

27. En esta sección se proporciona orientación acerca del tipo de información que puede utilizarse para respaldar los exámenes del sistema nacional de control de los alimentos, tales como información proveniente de incumplimientos/incidentes relacionados con los alimentos (tanto inocuidad alimentaria como fraude), vinculación entre el sistema de vigilancia para las enfermedades sintomáticas de transmisión alimentaria y el sistema de control de los alimentos, datos relativos a la contaminación transmitida por los alimentos y la eficacia de los programas de control, incluidos los resultados de las evaluaciones.

**Consideraciones y conclusión**

28. El anteproyecto de principios y directrices, en el Apéndice 1, se eleva al Comité para su reconsideración. Se les pide a los miembros que al considerar el proyecto de documento, tengan en cuenta la exhaustividad del marco provisto, y otros textos existentes del CCFICS, el Codex, y textos pertinentes de FAO y OIE. El presente documento tiene como objeto proporcionar un fundamento amplio para el establecimiento de sistemas nacionales de control de los alimentos y hacer referencia a los textos pertinentes del Codex. No se tiene la intención de duplicar textos existentes aunque en algunas instancias puede ser necesario para facilitar la lectura del documento. Se solicita a los miembros que examinen el texto con miras a determinar si hay omisiones en la Sección 4, Marco para el Diseño y Funcionamiento de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos.

## ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

(N06-2009)

### SECCIÓN 1 INTRODUCCIÓN (en el Trámite 6)

1. El presente documento tiene como objeto proporcionar orientación práctica para asistir al gobierno nacional y su autoridad o autoridades competentes a elaborar, aplicar, evaluar y mejorar el sistema nacional de control de los alimentos. En él se destacan los principios esenciales y los elementos básicos de un sistema eficiente y eficaz de control de los alimentos. No se espera que la orientación provista conduzca a “un sistema determinado” que se adecúe a todas las circunstancias. Por el contrario, podrían utilizarse una serie de métodos, adecuados a las circunstancias nacionales, a fin de lograr un eficaz sistema nacional de control de los alimentos.

2. Si bien los Principios y Directrices para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos hacen hincapié en la producción, el almacenamiento, el transporte y la venta de alimentos dentro del territorio nacional, el documento es coherente con otros texto afines del Codex y debería leerse conjuntamente con ellos, en particular, los *Principios para la Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 20-1995), 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) y las *Directrices sobre los Sistemas de Control de las Importaciones de Alimentos* (CAC/GL 47-2003)”

3. Asimismo, los capítulos pertinentes de los Códigos sanitarios para los animales terrestres y para los animales acuáticos de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), constituyen un valioso recurso para los gobiernos y las organizaciones miembro. Otros documentos y material de orientación elaborados por la FAO y la OMS son también recursos útiles.

4. Las autoridades competentes podrían aplicar estos principios y directrices, de corresponder, según sus necesidades específicas.

5. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los gobiernos nacionales y su autoridad o autoridades competentes deberían asegurar que se toman en cuenta los objetivos del sistema, tal como se indica en los principios a continuación, y permitir flexibilidad y modificaciones, según corresponda, para garantizar que se alcanzan los objetivos.

### SECCIÓN 2 OBJETIVO DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (en el Trámite 6)

6. Un sistema nacional de control de los alimentos tiene como objetivo proteger la salud del consumidor y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos.

### SECCIÓN 3 PRINCIPIOS DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (en el Trámite 6)

7. Un sistema nacional de control de los alimentos debería estar basado en los principios siguientes:

#### PRINCIPIO 1 PROTECCIÓN DEL CONSUMIDOR

8. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y mantenerse con el objetivo principal de proteger al consumidor. En caso de conflicto, se le debería dar prioridad a la protección de la salud del consumidor.

#### PRINCIPIO 2 MODO DE ABORDAR TODA LA CADENA ALIMENTARIA

9. El sistema nacional de control de los alimentos debería abarcar toda la cadena alimentaria, de la producción primaria al consumo.

**PRINCIPIO 3 TRANSPARENCIA**

10. Todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos deberían ser transparentes y abiertos al escrutinio de todas las partes interesadas sin perjuicio del respeto a los requerimientos legales que protegen la confidencialidad de la información, según corresponda. La transparencia se aplica a todos los participantes de la cadena alimentaria y puede lograrse mediante una documentación clara y una buena comunicación.

**PRINCIPIO 4 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES**

11. Todos los participantes de un sistema nacional de control deberían tener funciones y responsabilidades específicas, claramente definidas.

12. Incumbe a los operadores<sup>4</sup> de la industria alimentaria la responsabilidad fundamental de gestionar la inocuidad de sus productos y de cumplir los requisitos relativos a todos los aspectos de los alimentos bajo su control.

13. Incumbe a los gobiernos nacionales (y en algunos casos las autoridades competentes) la responsabilidad de establecer y mantener actualizados los requisitos legales, basados en la ciencia, y a la autoridad competente la responsabilidad de asegurar el efectivo funcionamiento del sistema nacional de control de los alimentos

14. También incumbe a los consumidores gestionar los riesgos de inocuidad de los alimentos bajo su control, y donde sea relevante, recibir información sobre la manera de lograrlo.

15. Las instituciones académicas y científicas también contribuyen al sistema nacional de control de los alimentos ya que constituyen una fuente de conocimientos especializados que respaldan el fundamento científico y basado en el riesgo de dichos sistemas.

**PRINCIPIO 5 COHERENCIA E IMPARCIALIDAD**

16. Todos los aspectos de un sistema nacional de control de los alimentos deberían aplicarse de manera coherente e imparcial. La autoridad competente y todos los participantes que cumplan funciones oficiales deberían desempeñar sus obligaciones libre de toda interferencia impropia o indebida o conflictos de interés.

**PRINCIPIO 6 INCORPORACIÓN DE TOMA DE DECISIONES BASADAS EN EL RIESGO, LA CIENCIA Y LAS PRUEBAS**

17. Las decisiones que tomen las autoridades competentes con respecto a un sistema nacional de control de los alimentos deberían estar basadas en información científica, pruebas y/o principios de análisis de riesgos<sup>5</sup>, según corresponda.

**PRINCIPIO 7 COOPERACIÓN Y COORDINACIÓN ENTRE MÚLTIPLES AUTORIDADES COMPETENTES**

18. Las autoridades competentes a cargo de un sistema nacional de control de los alimentos deberían desempeñarse de manera cooperativa y coordinada, dentro de sus funciones y responsabilidades claramente definidas, para utilizar los recursos muy eficazmente, a fin de minimizar la duplicación/lagunas y facilitar el intercambio de información.

---

<sup>4</sup> A los propósitos del presente documento, se entiende por operadores de la industria alimentaria a los productores, elaboradores, comerciantes mayoristas, distribuidores, importadores, exportadores y comerciantes minoristas.

<sup>5</sup> En conformidad con las obligaciones de los miembros estipuladas en los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio, los fundamentos del análisis de riesgos adoptados por los gobiernos nacionales relativos a un sistema nacional de control de los alimentos debería ser coherente con los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007) y las normativas pertinentes de análisis de riesgos formuladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal OIE.

**PRINCIPIO 8 MEDIDAS PREVENTIVAS**

19. Un sistema nacional de control de los alimentos debería constar de elementos básicos relativos a la prevención, intervención y respuesta a fin de prevenir incidentes en materia de inocuidad de los alimentos y de responder a los mismos.

**PRINCIPIO 9 PROCEDIMIENTOS DE AUTO-EVALUACIÓN Y EXAMEN**

20. El sistema nacional de control de los alimentos debería tener la capacidad de someterse a mejoras continuas e incluir mecanismos para evaluar si el sistema puede alcanzar su objetivo.

**PRINCIPIO 10 RECONOCIMIENTO DE OTROS SISTEMAS (INCLUIDA LA EQUIVALENCIA)**

21. Las autoridades competentes deberían reconocer que los sistemas nacionales de control de los alimentos o sus componentes tienen la capacidad de alcanzar los mismos objetivos aunque tengan diseños y estructuras diferentes. Este reconocimiento puede aplicarse a nivel nacional o internacional. El concepto del reconocimiento de sistemas, incluida la equivalencia<sup>6</sup>, debería considerarse en el sistema nacional de control de los alimentos.

**PRINCIPIO 11 FUNDAMENTO LEGAL**

22. El gobierno de cada país debe contar con una estructura jurídica fundamental para permitir el establecimiento de leyes alimentarias y de autoridades competentes de manera que puedan formular, establecer, implementar, mantener y asegurar el cumplimiento de un sistema nacional de control de los alimentos.

**PRINCIPIO 12 ARMONIZACIÓN**

23. Al diseñar y aplicar un sistema de control de los alimentos, la autoridad competente debería considerar, según corresponda, las normas, recomendaciones y orientaciones del Codex (o de otras organizaciones intergubernamentales internacionales a las cuales pueden pertenecer todos los países) como elementos de sus sistemas de control de los alimentos para facilitar el comercio y la confianza del consumidor.

**PRINCIPIO 13 RECURSOS**

24. Un sistema nacional de control de los alimentos debería disponer de los recursos suficientes para poder alcanzar los objetivos del sistema.

**SECCIÓN 4 MARCO PARA EL DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS (en el Trámite 3)**

25. El sistema nacional de control de los alimentos estará basado en la estructura gubernamental o constitucional del país y sus instituciones (por eje. presencia o ausencia de gobiernos sub nacionales); y en sus metas y objetivos nacionales.

26. La autoridad competente tiene un papel fundamental en el sistema nacional de control de los alimentos, ya que:

- provee liderazgo y coordinación al sistema nacional de control de los alimentos;
- establece, implementa, verifica, administra y examina el sistema nacional de control de los alimentos;
- establece y hace cumplir los controles reglamentarios basados en la ciencia y el riesgo para fomentar resultados positivos en materia de inocuidad de los alimentos;

---

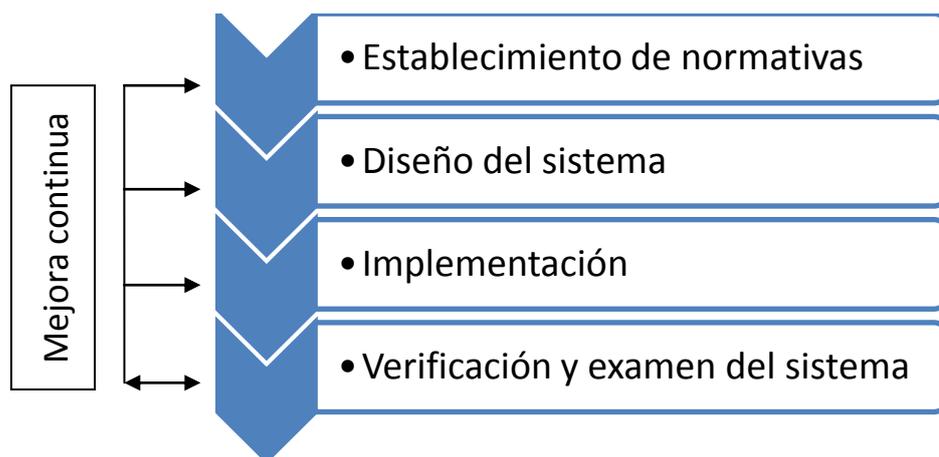
<sup>6</sup> *Directrices para la elaboración de acuerdos de equivalencia sobre sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 34-1999) y las Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas a los Sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003)*

- apoya y facilita las prácticas leales en el comercio de los alimentos;
- promueve/fomenta el conocimiento, la ciencia, la investigación y la educación en materia de inocuidad de los alimentos;
- fomenta la participación de las partes interesadas para asegurar la transparencia y obtener los puntos de vista de las partes interesadas; y
- establece y mantiene acuerdos con otros países, por ejemplo, programas de cooperación, acuerdos de equivalencia, etc.

27. Cuando haya más de una autoridad competente, se debería definir claramente sus funciones y responsabilidades y coordinar sus actividades en la mayor medida de lo posible para minimizar lagunas y duplicaciones.

28. El diseño y la aplicación de un sistema nacional de control de los alimentos deberían regirse por un proceso lógico y transparente. Ello debería incluir la aplicación coherente de un mecanismo sistemático para la evaluación y, de ser necesario, el control de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos asociados a peligros existentes, nuevos y re emergentes.

29. Al elaborar un sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad competente nacional, en consulta con las partes interesadas, debería adoptar las siguientes etapas, descritas en el presente documento, que reflejarán los principios de un sistema nacional de control de los alimentos.



#### SECCIÓN 4.1 ESTABLECIMIENTO DE NORMATIVAS

30. Los objetivos y prioridades nacionales asegurarán la protección del consumidor, tomando en cuenta, entre otras cosas, los patrones de producción y consumo de alimentos, el perfil de riesgo y las exigencias del consumidor y la preparación y capacidad del país.

31. En el establecimiento de normativas se debería incluir la identificación y articulación clara de los resultados previstos; la relación entre el sistema nacional de control de los alimentos y las normas nacionales e internacionales; la identificación de los riesgos y los controles del sistema; las estructuras gubernamentales existentes y previstas y la necesidad de coordinación entre las autoridades responsables del control en las distintas etapas de la cadena alimentaria.

32. Al establecer un sistema nacional de control de los alimentos, los países deberían identificar los objetivos principales que habrán de alcanzarse mediante el sistema, a corto, mediano y largo plazo. Los objetivos principales deberían guardar relación con los principios bosquejados en la Sección 3, además de ayudar a implementarlos. Se debería considerar la elaboración de una estrategia nacional de control de los alimentos para ayudar a aclarar los objetivos que deben abordarse y respaldar el sistema.

33. Al aplicarse los principios orientativos de la Sección 3 y el fundamento de la Sección 4, un sistema

nacional de control de los alimentos debería contar con tres características principales a ser utilizadas, entre otras cosas, en autoevaluaciones u otros tipos de evaluaciones destinadas a determinar su pleno funcionamiento y su eficacia.

- i) **Característica 1 Conocimiento de la situación** significa que un sistema nacional de control de los alimentos dispone de información precisa y actualizada sobre toda la cadena alimentaria, sus componentes y participantes.
- ii) **Característica 2 Pro actividad** significa que un sistema nacional de control de los alimentos tiene la capacidad de identificar peligros existentes o emergentes en el medio ambiente antes de que se conviertan en riesgos para la cadena de producción/elaboración de alimentos, y abordarlos en sus etapas iniciales en lugar del producto final. Un sistema de control proactivo debería comprender, como parte integral, sistemas de prevención/alerta rápida, rastreo/rastreabilidad y planes de contingencia a fin de gestionar y prepararse para incidentes potenciales en materia de inocuidad alimentaria.
- iii) **Característica 3 Mejora continua** significa que un sistema nacional de control de los alimentos debería contar con la capacidad de aprender mediante un proceso de examen y reforma utilizando mecanismos para controlar y evaluar si el sistema logra sus objetivos.

34. La legislación debería reflejar claramente el objetivo normativo previsto y guardar relación con los riesgos que propone mitigar. Debería, dentro de lo posible, hacer hincapié en la prevención y los resultados para permitir flexibilidad e innovación.

35. La legislación debería formular la estructura del sistema nacional de los alimentos, proveer claridad con respecto a las funciones y responsabilidades de los participantes de la cadena alimenticia, en particular el gobierno central, la autoridad competente (o cada una de ellas en el caso de que hubiera más de una) y todo proveedor de tercera parte<sup>7</sup> (en caso de utilizarse), y los operadores de la industria alimentaria. La legislación debería establecer los objetivos principales del sistema nacional de control de los alimentos y cualquier otro objetivo específico o secundario relativos a los participantes o sectores. Debería además proporcionar a las autoridades competentes la facultad de formular/reconocer normas y exigir a los operadores de la industria alimentaria y otros participantes a que establezcan y monitoreen controles adecuados a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria, incluida la producción, la manufactura, la importación, la elaboración, el almacenamiento, el transporte, la distribución y el comercio. La legislación debería definir claramente las obligaciones de la industria en la producción de alimentos inocuos.

36. La legislación debería conferir a la autoridad competente una serie de poderes y mecanismos suficientes para gestionar y operar el sistema nacional de control de los alimentos. Dichos poderes pueden incluir, pero estar no limitados a lo siguiente:

- establecer normas u otras opciones de gestión para controlar peligros transmitidos por los alimentos tales como organismos nocivos para la salud, contaminantes y residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas;
- establecer mecanismos para garantizar la inocuidad y el uso inocuo de aditivos alimentarios, plaguicidas y medicamentos veterinarios;
- considerar el reconocimiento y/o la armonización con las normas del Codex;
- realizar auditorías, verificaciones, inspecciones e investigaciones, recabar pruebas, tomar muestras y analizarlas y por otra parte, verificar el cumplimiento de normas y requisitos.
- hacer respetar el cumplimiento de la ley y tomar medidas en casos de alimentos no aptos o de no conformidad, incluidas las investigaciones y la aplicación de sanciones y multas;
- garantizar la integridad, imparcialidad e independencia de los sistemas de inspección oficialmente

---

<sup>7</sup> *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 8*

reconocidos;

- garantizar el retiro del mercado de los alimentos no aptos o no conformes y desecharlos, de corresponder; e
- impedir la entrada al mercado de productos no aptos o no conformes.

37. La legislación puede incluir también, en su caso, disposiciones relativas al registro de establecimientos, homologación de establecimientos, autorización o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, multas en caso de no conformidad, y tarifas.

38. La autoridad competente debería fomentar la participación de las partes interesadas, incluidos los operadores de la industria alimentaria y los consumidores, en la formulación de nuevas leyes y cuando efectúa cambios reglamentarios.

#### **SECCIÓN 4.2 DISEÑO DEL SISTEMA**

39. Al diseñar un sistema nacional de control de los alimentos los países deberían asegurar que se abordan los objetivos principales definidos en las normativas y la manera de incorporar los principios de la Sección 3.

40. En el diseño de un sistema de control de los alimentos se deberían tomar en cuenta los elementos siguientes:

- el fundamento reglamentario y el marco legislativo existentes o necesarios (leyes, reglamentos, orientación);
- la relación entre el sistema nacional de control de los alimentos y las normas nacionales e internacionales, incluidos los requisitos del sistema de importación y exportación de alimentos;
- el reconocimiento de otros sistemas de control de los alimentos, incluida la equivalencia<sup>8</sup>;
- el método y nivel de supervisión incluidos los programas de control desde la producción primaria a la elaboración, el transporte y la distribución;
- la manera de gestionar imperativos y riesgos;
- los programas y medidas de cumplimiento;
- la coordinación y comunicación entre las autoridades responsables del control en las distintas etapas de la cadena alimentaria y las autoridades de salud pública;
- las funciones y responsabilidades claramente definidas;
- el acceso a laboratorios de capacidad y calidad adecuada;
- la competencia y capacitación del personal;
- los recursos necesarios para alcanzar los objetivos del sistema nacional de control de los alimentos, su distribución y la manera de financiar el sistema;
- la vigilancia, investigación, preparación para las emergencias y respuesta a los incidentes transmitidos por los alimentos o relacionados con los mismos;
- la verificación y evaluación;
- la participación de las partes interesadas; y
- la comunicación internacional y armonización.

41. Con respecto a la gestión de riesgos se debería considerar la elaboración e implementación de un enfoque armonizado que incorpore los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos CAC/GL 62/2007*.

---

<sup>8</sup> *Directrices para la determinación de equivalencia de las medidas sanitarias relacionadas a los Sistemas de inspección y certificación de alimentos (CAC/GL 53-2003)*

42. Un diseño adecuado del sistema debería considerar una serie de factores incluidos (sin limitarse al) riesgo planteado por el producto, la información científica actualizada, los controles basados en la industria y los resultados del examen del sistema. Además debería proporcionar flexibilidad a la aplicación de las medidas de control para reflejar la variación entre estos factores.

43. La elaboración de un método efectivo para la recolección de datos a través de la cadena alimentaria es esencial para el conocimiento de la situación, las medidas de rendimiento y la mejora continua. Por ejemplo, se pueden utilizar programas de vigilancia y monitoreo dirigidos a peligros prioritarios.

44. La autoridad competente debería utilizar los resultados procedentes de los laboratorios para controlar las tendencias en la cadena alimentaria y ayudar en materia de medidas de cumplimiento y su aplicación. El acceso a los laboratorios y su capacidad debería guardar relación con la necesidad de abordar los riesgos prioritarios planteados por los alimentos.

45. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar plenamente documentado para asegurar la aplicación transparente y coherente de las medidas de control, incluida la descripción de su ámbito y operación, y una descripción claramente definida de las funciones y responsabilidades de todas las partes.

46. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados de manera de asegurar que hay procedimientos administrativos para documentar los programas de control y sus resultados.

47. Los programas de control deberían estar basados en el riesgo y diseñarse tomando en consideración una serie de factores<sup>9</sup>, incluidos pero no limitados a lo siguiente:

- el riesgo para la salud humana planteado por el producto o el envase;
- la posibilidad de fraude o engaño de los consumidores y otros factores que puedan impedir las prácticas leales de comercio;
- la información que puede estar disponible en una serie de fuentes, incluidos el sector académico, las instituciones científicas y los datos de la industria;
- los datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;
- los resultados de controles anteriores incluidos los resultados analíticos;
- la eficacia y fiabilidad de los controles incluidos los relativos a los operadores de la industria alimentaria;
- el conocimiento de los operadores en las distintas etapas de la cadena alimentaria; uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados; estructuras de producción y cadenas de abastecimiento; tecnologías, procedimientos y prácticas de producción; información pertinente relativa al rastreo/rastreabilidad;
- los peligros en materia de inocuidad de los alimentos relacionados a diferentes productos;
- el riesgo de prácticas desleales en el comercio de alimentos relacionadas con diferentes productos; y
- los datos epidemiológicos sobre enfermedades de transmisión alimentaria.

48. Cuando se carece de datos referentes al análisis de riesgos, los programas de control deberían estar basados en datos técnicos y científicos formulados a partir de conocimientos y prácticas vigentes.

49. El programa de control se aplicaría, según corresponda, a:

- establecimientos, instalaciones, equipos y material;
- productos, de materia prima al producto final, incluidos los productos intermedios;
- controles preventivos, incluidos GAP, BPF, BPH y los principios HACCP/APPCC;

---

<sup>9</sup> El párrafo 33 proporciona orientación adicional sobre las características principales de un sistema nacional de control de los alimentos.

- medios de distribución; y
- recursos humanos, infraestructura y confidencialidad.

50. Al diseñar los programas de control se deberían incluir los elementos siguientes pero no limitarse a los mismos:

- inspección, verificación y auditorías incluidas las visitas in situ;
- vigilancia del mercado;
- muestreo y análisis;
- examen de documentos y otros registros;
- documentación de observaciones y resultados; y
- examen de los resultados de cualquier sistema de verificación aplicado por el establecimiento.

51. Cuando la industria alimentaria aplica sistemas de garantía de la calidad, los mismos deberían tomarse en cuenta en el sistema nacional de control de los alimentos siempre que estén relacionados con la protección de la salud del consumidor y garanticen prácticas leales en el comercio de los alimentos. La autoridad competente debería fomentar el uso de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)/Buenas Prácticas de Higiene (BPH) o el Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (HACCP/APPCC) de conformidad con el *Código de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969).

52. El diseño del sistema debería proporcionar la capacidad de evaluar la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos. La verificación de la eficacia del sistema nacional de control de los alimentos debería estar dirigida a las etapas más apropiadas de la cadena alimentaria, sobre la base de un análisis de riesgo realizado de conformidad con metodologías aceptadas internacionalmente<sup>10</sup>.

53. Un sistema nacional de control de los alimentos debería ser objeto de mejora continua de manera de reflejar cambios en el riesgo planteado por el producto, el ambiente de producción (incluida la tecnología), el aumento del conocimiento científico y el nivel de confianza en la industria para garantizar que se logra el objetivo del sistema nacional de control de los alimentos de manera eficiente y eficaz.

54. Se deberían establecer programas y medidas de cumplimiento para que la autoridad competente tenga la capacidad de tomar medidas correctivas para remediar la situación en caso de que los participantes no cumplan con sus obligaciones o un producto o proceso no cumpla los requisitos.

55. Los programas y medidas de cumplimiento deberían diseñarse para:

- que sean proporcionales al grado de riesgo para la salud pública, el fraude potencial o engaño del consumidor;
- fomentar la aceptación de responsabilidad y el cumplimiento de todos los participantes; y
- que prevean una serie completa de medidas, desde la provisión de información o material educativo, a la imposición de medidas correctivas y sanciones.
- tomar en cuenta la no conformidad reincidente de los operadores de la industria alimentaria.

56. La autoridad o autoridades competentes deberían disponer de recursos suficientes y transparentes para permitir que los programas nacionales de control de los alimentos alcancen sus objetivos sin comprometer la integridad e independencia de los programas.

57. El diseño y la implementación de un sistema nacional de control de los alimentos deberían ser

---

<sup>10</sup> *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007).

proporcionales a los recursos disponibles y, al mismo tiempo, permitir una ampliación adecuada. Los recursos deberían priorizarse para potenciar al máximo la protección de la salud pública. La distribución de recursos efectuada en el contexto de un sistema nacional de control de los alimentos, dependiendo de lo mencionado anteriormente, puede atribuirse a lo siguiente:

- capacitación e infraestructura básica;
- personal adecuadamente cualificado en disciplinas pertinentes;
- sistemas fiables de transporte y equipos para llevar a cabo servicios de inspección, auditorías y verificación, y envío de muestras a los laboratorios; y
- sistemas de información, comunicación y tecnología (ICT).

58. El diseño de un sistema nacional de control de los alimentos debería incorporar acceso oportuno a información adecuada relativa a la vigilancia, investigación y respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos e incidentes relacionados con los alimentos. Dicha información puede identificar los riesgos o cuestiones que deben abordarse y determinar la eficacia de los controles establecidos o medidas.

59. A fin de responder a las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos, se debería considerar la creación de un plan nacional para emergencias de inocuidad alimentaria y establecer acuerdos de coordinación que tengan vinculación con las autoridades de salud pública, las agencias encargadas del cumplimiento de la ley e inteligencia, los sistemas de retiro de los alimentos, los especialistas en evaluaciones de riesgo, la industria alimentaria, y otros.

60. El sistema nacional de control de los alimentos debería contar con procedimientos que permitan el retiro oportuno de alimentos no aptos<sup>11</sup>. Estos procedimientos deberían asegurar el retiro de los productos considerados no aptos y resolver la situación de manera apropiada para garantizar la protección del consumidor. Si se ya se ha efectuado la distribución, se debería notificar a los consumidores de manera adecuada.

61. El gobierno nacional y los operadores de la industria alimentaria deberían coordinar sus esfuerzos con respecto a los sistemas de retiro y otros sistemas de recuperación del mercado. Cuando la autoridad competente solicita un retiro, los operadores deberían tener la obligación afirmativa de recuperar los productos retirados y destruirlos o desecharlos adecuadamente. Las leyes nacionales deberían incluir sanciones para las empresas que no cumplen con los pedidos de retirada.

62. A fin de fomentar la confianza del consumidor en materia de inocuidad de los alimentos y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, la autoridad competente debería establecer una comunicación clara y transparente referente a todos los aspectos del sistema nacional de control de los alimentos, del cual es responsable, incluidos el establecimiento, la implementación y el cumplimiento de los requisitos.

63. Una función continua de la autoridad o autoridades competentes responsables de un sistema nacional de control de los alimentos es la comunicación entre las autoridades de salud pública (inocuidad alimentaria), de agricultura y otras autoridades pertinentes, los consumidores y las organizaciones de consumidores, y los operadores de la industria alimentaria.

64. Se debería considerar el establecimiento de programas de comunicación a fin de proporcionar actividades de extensión y educación e intercambio de información entre los reguladores, la industria, los consumidores y el sector académico sobre los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos.

---

<sup>11</sup> Principios del Codex para la Rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos CAC/GL 60-2006 y el Código sanitario para los animales terrestres de la OIE, Capítulo 4.1. Principios generales para la identificación y rastreo de animales vivos.

65. Al elaborar un programa educativo las autoridades competentes pertinentes deberían identificar claramente la audiencia objetivo, el orden de prioridad del contenido y las estrategias a implementarse. El material educativo debería utilizar un lenguaje adecuado a la audiencia propuesta. Los elementos básicos de las actividades educativas en materia de inocuidad de los alimentos se deberían difundir ampliamente, preferentemente mediante la comunicación masiva.

66. De corresponder, la autoridad competente nacional debería utilizar los *Principios y Directrices para el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos* (CAC/GL 19-1995), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI), y la Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional (INFOSAN).

### SECCIÓN 4.3 IMPLEMENTACIÓN

67. Posteriormente al diseño o modificación al sistema nacional de control de los alimentos, la autoridad competente debería preparar un plan de acción para la implementación y el orden secuencial de los distintos elementos del diseño de acuerdo a su nivel de preparación y capacidad. Ello requerirá la participación y el análisis de una variedad de expertos, disciplinas y todas las partes interesadas. El plan de acción de la autoridad competente puede incluir:

- las prioridades y los plazos para la implementación;
- las acciones concretas;
- las responsabilidades relativas a la implementación
- la distribución de recursos para el personal y la infraestructura;
- la capacitación y manuales operativos; y
- la participación de las partes interesadas.

68. Se debería elaborar orientación e instrucciones relativas al sistema nacional de control de los alimentos, los programas de control, incluidos los requisitos legislativos, para el personal de la autoridad competente y los operadores de la industria alimentaria para:

- asegurar que todos los participantes tengan pleno conocimiento de lo que se espera de ellos (Principio 4);
- asegurar una aplicación uniforme de la legislación;
- recibir información clara sobre los objetivos;
- tener a su disposición los recursos necesarios (recursos humanos, materiales y económicos) para desempeñar sus funciones.

69. La autoridad competente debería implementar una serie de actividades de control de los alimentos, incluidas inspecciones, auditorías, verificación y vigilancia, para asegurar que los operadores de la industria alimentaria asumen sus responsabilidades y cumplen con los requisitos. Se deberían elaborar procedimientos detallados para articular las principales funciones y responsabilidades relativas a la verificación del cumplimiento.

70. Cuando se descubre la no conformidad de un producto o procedimiento, la autoridad competente debería tomar medidas para asegurar que el operador subsana la situación. Las medidas resultantes deberían tener en cuenta si es que se trata de no conformidad reincidente del mismo producto o procedimiento para asegurar que toda medida sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública o de fraude potencial o engaño del consumidor. Se incluyen los siguientes ejemplos de las medidas específicas que pueden aplicarse en casos persistentes de no conformidad:

- aumento de la intensidad de auditorías/inspecciones y/o monitoreo de productos y/o procedimientos identificados como no conformes y/o las garantías correspondientes; y

- en los casos más graves o reincidentes, la anulación del registro del productor/elaborador o el cierre del establecimiento pertinente.

71. Deberían elaborarse y utilizarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme de los requisitos. Dicho material podría incluir:

- un organigrama del sistema oficial de control;
- las funciones de los distintos niveles de jerarquía (incluyendo otras jurisdicciones pertinentes, por ej. estatal, provincial);
- las funciones y las cualificaciones para el trabajo, según corresponda;
- los procedimientos operativos, tales como los métodos de auditoría, verificación, inspección y control, muestreo y pruebas;
- la legislación y requisitos pertinentes;
- los procesos y procedimientos relativos al cumplimiento y medidas de cumplimiento;
- los acuerdos de coordinación con los ministerios pertinentes y las partes interesadas;
- la información pertinente acerca de la contaminación de los alimentos y el control de los alimentos;
- los procedimientos para retirar alimentos del mercado y realizar investigaciones;
- la información pertinente acerca de la capacitación del personal; y
- el procedimiento formal de examen del sistema nacional de control de los alimentos.

72. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar respaldados por programas de capacitación diseñados de manera de asegurar que todos los funcionarios (por eje. inspectores o verificadores), analistas u otro personal a cargo de funciones técnicas/profesionales reciben la capacitación necesaria para desempeñar sus funciones adecuadamente y actualizar su desarrollo profesional.

73. La autoridad competente debería asegurar que todas las partes interesadas pertinentes tienen a su alcance suficientes programas de orientación, capacitación y concientización para facilitar la notificación efectiva de posibles casos de enfermedades de transmisión alimentaria o peligros planteados para la salud y detectados en la cadena alimentaria. Los procedimientos administrativos o los planes de contingencia (según corresponda) deberían proporcionar orientación acerca de cómo iniciar los mecanismos de coordinación cuando se requiera la participación de varias autoridades competentes para resolver el problema. Los sistemas de alerta rápida deberían diseñarse e implementarse para dicho propósito.

74. Además se debería incentivar a la industria a que establezca o proporcione acceso a programas educativos y de capacitación pertinentes a sus actividades y responsabilidades. Dichos programas pueden incluir educación formal/estudios académicos, cursos de capacitación en la industria a nivel de organización o capacitación del personal a nivel de una industria en particular.

75. Cuando las autoridades competentes utilicen los servicios de proveedores de tercera parte<sup>12</sup> para aplicar los procedimientos de control, la evaluación de tales proveedores debería realizarse de conformidad con criterios objetivos y antes de estar acreditados. La autoridad competente debería evaluar periódicamente el desempeño de los organismos acreditados oficialmente. Deberían iniciarse procedimientos para subsanar deficiencias y, según corresponda, permitir que se retire la acreditación oficial.

76. Las autoridades competentes deberían utilizar laboratorios que han sido evaluados y/o acreditados en el marco de programas reconocidos oficialmente para asegurar que se han establecido controles adecuados de calidad que garanticen resultados fiables de los ensayos. Se deberían utilizar métodos analíticos reconocidos y validados internacionalmente, siempre que estén disponibles, y cumplir con las Buenas

---

<sup>12</sup> *Directrices para los sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003, párrafo 8*

prácticas de laboratorios.

77. Las autoridades competentes deberían asegurar que los laboratorios designados participan regularmente de pruebas de competencia. Dichas pruebas pueden organizarse nacional o internacionalmente y el laboratorio de referencia puede desempeñar un papel en la organización de los programas de pruebas de competencia.

78. De corresponder, la autoridad o autoridades competentes deberían dar acceso a información educativa acerca de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas que pueden tomarse para mitigar los mismos.

79. Según corresponda, la autoridad competente debería:

- establecer comunicación con los interlocutores comerciales (autoridades competentes pertinentes) acerca de temas e inquietudes en materia de inocuidad de los alimentos.
- participar en intercambios bilaterales con (las autoridades competentes pertinentes) los interlocutores comerciales y las organizaciones internacionales con respecto a los reglamentos de inocuidad de los alimentos y su cumplimiento; y
- dialogar y colaborar con las autoridades internacionales en los casos de alimentos implicados en incidentes o brotes de enfermedades de transmisión alimentaria circulantes en el comercio internacional.

#### **SECCIÓN 4.4 VERIFICACIÓN Y EXAMEN DEL SISTEMA**

80. La eficacia y competencia del sistema nacional de control de los alimentos debería evaluarse regularmente en función de los objetivos del sistema y la eficacia de los programas de control, como así también en función de los requisitos legislativos y otros requisitos reglamentarios. Los criterios para la evaluación deberían establecerse, definirse claramente y documentarse y podrían también incluir los costos beneficio y la eficacia.

81. Un sistema nacional de control de los alimentos debería examinarse regularmente a fin de contribuir a mejora continua del sistema, por ejemplo, en respuesta a los datos del programa de control, no conformidad, incidentes en materia de inocuidad de los alimentos, investigación científica, historial de conformidad y evaluaciones externas e internas del sistema y modificaciones al riesgo planteado por el producto o el ambiente de producción. Dichos exámenes pueden llevarse a cabo a nivel de sistema, diseño del programa o implementación, según corresponda.

82. El examen de casos de no conformidad/incidentes relativos a los alimentos constituye una oportunidad para aprender y la autoridad competente puede utilizar la información obtenida en la etapa de planeamiento. Las autoridades competentes deberían utilizar dichas oportunidades para la mejora continua utilizando el análisis del incidente, de la primera señal a la respuesta, e incorporar lo aprendido a la etapa de diseño y planeamiento.

83. La autoridad o autoridades competentes deberían asegurar la eficacia del sistema de respuesta a los incidentes de inocuidad alimentaria o relacionados con la inocuidad alimentaria, y establecer una comunicación clara entre dichas autoridades, los operadores de la industria alimentaria y los consumidores. Dichos sistemas se deberían poner a prueba en forma periódica para asegurar que los sistemas de comunicación y respuesta funcionan de manera efectiva.

84. Las autoridades competentes y/o los gobiernos nacionales deberían examinar en forma periódica sus sistemas de vigilancia con respecto a la capacidad de reconocer emergencias rápidamente. El examen incluye los siguientes elementos:

- vínculos entre el sistema de vigilancia para enfermedades sintomáticas transmitidas por los alimentos y el sistema de control de los alimentos;

- datos relativos a los síntomas y efectos de la exposición crónica a la contaminación transmitida por los alimentos;
- sistemas que permitan detectar rápidamente los incidentes de contaminación para asegurar alertas oportunas al público;
- vínculos con el sector de salud pública veterinaria.

85. Se debería prestar especial atención a los mecanismos de advertencia temprana, la coordinación entre las autoridades competentes, la comunicación dirigida a las partes interesadas y la utilización y eficacia de los planes de contingencia. Las medidas correctivas deberían tomarse según corresponda.

86. La autoridad o autoridades competentes deberían utilizar la información procedente de la vigilancia de enfermedades de transmisión alimentaria como un instrumento para la gestión del riesgo en el funcionamiento de sus sistemas de control de los alimentos. El retiro de los alimentos y los ajustes efectuados a las operaciones de producción y elaboración de alimentos, incluidas las respuestas a emergencias alimentarias, pueden basarse en la información obtenida sobre las enfermedades de transmisión alimentaria y los sistemas de control de los alimentos. Se debería utilizar la información procedente de enfermedades transmitidas por los alimentos o brotes de enfermedades como base para las actividades de análisis de riesgo de las autoridades competentes.

87. También podría considerarse el resultado de las evaluaciones<sup>13</sup>, incluidos los resultados de auto evaluaciones y auditorías para mejorar aun más el sistema y, según corresponda, tomar en cuenta las medidas correctivas.

88. Todo examen y mejora continua del sistema nacional de control de los alimentos debería comunicarse eficaz y efectivamente para garantizar un claro intercambio de información y participación de todas las partes interesadas en el sistema nacional de control de los alimentos.

89. Los programas de control deberían ser objeto de un monitoreo continuo para asegurar que se alcanzan los objetivos en todas las etapas de la cadena alimentaria, incluida la producción, la manufactura, la importación, la elaboración, el almacenamiento, el transporte, la distribución y el comercio. La evaluación de los programas de control deberían incluir temas tales como:

- la eficacia de los procedimientos de control;
- la oportunidad de alcanzar los objetivos; si el programa cubre las etapas pertinentes en la cadena de producción, tomando en cuenta los factores de riesgo; y
- la consideración de tendencias emergentes.

---

<sup>13</sup> La Herramienta de la OIE para la evaluación de las prestaciones de servicios veterinarios (Herramienta PVS de la OIE) proporciona una evaluación independiente del desempeño de los seervicios veterinarios. La Herramienta PVS de la OIE podría utilizarse para evaluar los elementos del sistema nacional de los alimentos relacionados a la salud pública veterinaria.

## ORIENTACIÓN GENERAL PARA PROPORCIONAR OBSERVACIONES

A los miembros y observadores que aún no lo hayan hecho, se les ruega proporcionar sus observaciones en el formato bosquejado en el Anexo del presente documento, a fin de facilitar la recopilación y la elaboración del documento.

(i) Observaciones generales:

(ii) Observaciones específicas:

Las observaciones específicas deberían hacer referencia a la sección y/o párrafo correspondiente del documento.

Se solicita a los miembros y observadores que cuando propongan enmiendas a párrafos específicos incluyan la propuesta de enmienda y el fundamento correspondiente. **Los textos nuevos deben indicarse en negrita y subrayado** y las eliminaciones deben figurar como texto ~~tachado~~.

Se ruega a los miembros y observadores que eviten enviar observaciones con textos en color, color de fondo o textos con trazados ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y se corre el riesgo de no poder reproducir el texto cuando las observaciones se copian a un documento consolidado. Ello facilitaría la labor de las Secretarías en la recopilación de los textos.

Asimismo, se solicita a los miembros y observadores que no incluyan el documento completo en sus observaciones, sino solamente las partes correspondientes a la modificación o enmienda propuesta, a fin de disminuir el trabajo de traducción y evitar el uso innecesario de papel.

Ejemplo para preparar las observaciones

### SECCIÓN 2 OBJETIVO

Párrafo 4 – Agregar al final de la última oración las palabras siguientes “y puede aplicarse como pertinente a toda inspección de establecimientos u otras instalaciones que se llevara a cabo como parte de una auditoría.” Entonces, la última oración diría: “El presente anexo se aplica tanto a las evaluaciones efectuadas in situ como a las efectuadas solo mediante el examen de documentación **y puede aplicarse como pertinente a toda inspección de establecimientos u otras instalaciones que se llevara a cabo como parte de una auditoría**”.

*Fundamentos: Para suprimir la duplicación de conceptos – normalizados y coherentes. La eficacia debería incluirse aquí dado que es el resultado de adoptar las presentes directrices. Para aclarar la utilización de las inspecciones como un instrumento y no como objetivo principal.*

**Lista de Participantes****PRESIDENTE**

Mr Gregory Read  
First Assistant Secretary  
Food Division  
Department of Agriculture Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
CANBERRA ACT 2601  
AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 3594  
Fax: +61 2 6272 3567  
Email: [gregory.read@daff.gov.au](mailto:gregory.read@daff.gov.au)

**SECRETARIADO AUSTRALIANO**

Ms Ann Backhouse  
Director  
Codex Australia  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 5692  
Fax: +61 2 6272 4389  
Email: [ann.backhouse@daff.gov.au](mailto:ann.backhouse@daff.gov.au)

Ms Emmy Arthurson  
Executive Assistant  
Food Division  
Department of Agriculture Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
CANBERRA ACT 2601  
AUSTRALIA  
Phone: +61 2 6272 4461  
Fax: +61 2 6272 3567  
Email: [emmy.arthurson@daff.gov.au](mailto:emmy.arthurson@daff.gov.au)

**ARGENTINA**

Dr Roberta Sammartino  
Jefa Departamento de Coordinación Jurisdiccional  
Instituto Nacional de Alimentos- Administración Nacional de  
Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica  
Estados Unidos 25  
Ciudad de Buenos Aires 1101  
ARGENTINA  
Ph: +0054-11-43316418  
Fax: +0054-11-43400800 ext 3539  
Email: [rsammartino@anmat.gov.ar](mailto:rsammartino@anmat.gov.ar)

**AUSTRALIA**

Ms Clare Jones  
Senior Policy Officer  
Export Standards  
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry  
GPO Box 858  
Canberra ACT 2601  
AUSTRALIA  
Ph: +61 2 6272 5778  
Fax: +61 2 6272 4389  
Email: [clare.jones@daff.gov.au](mailto:clare.jones@daff.gov.au)

**BRASIL**

Mr Andre Santos  
Deputy Coordinator  
Brazilian Codex Alimentarius Committee  
Brazilian National Institute of Metrology, standardization and  
Industrial Quality  
Rua da Estrela 67, 2 Andar  
Rio Comprido  
Rio de Janeiro RJ 2025-1900

**BRAZIL**

Ph: +55 21 3216 1020  
Fax: +55 21 3216 1085  
Email: [alsantos@inmetro.gov.br](mailto:alsantos@inmetro.gov.br)

Mr Warley Efreim Campos  
Official Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministerios  
Bloco D, Anexo A sala 445  
Brasilia 70043-900  
BRAZIL  
Ph: +55 61 3218 2307  
Fax: +55 61 3218 2727  
Email: [warley.campos@agricultura.gov.br](mailto:warley.campos@agricultura.gov.br)

Mr Rodrigo Padovani  
Official Inspector  
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply  
Esplanada dos Ministérios, Bloco D,  
Anexo A sala 402A  
Brasília 70043-900  
BRAZIL  
Ph: +55 (61) 3218 2339  
Fax: +55(61) 3218 -2672  
Email: [rodrigo.padovani@agricultura.gov.br](mailto:rodrigo.padovani@agricultura.gov.br)

**CÁNADA**

Ms Lyzette Johnston  
Director  
Agrifood Division  
Canadian Food Inspection Agency  
1400 Merivale Road  
Room T1-4-334  
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9  
CANADA  
Ph: +613 773-6189  
Fax: +613 773-5692  
Email: [Lyzette.johnston@inspection.gc.ca](mailto:Lyzette.johnston@inspection.gc.ca)

**COLOMBIA**

Mrs Maria Claudia Jimenez Moreno  
Coordinating Group Import and Export  
National Institute of Food and Drug Monitoring  
Carrera 68 D No. 17-21  
Bogota, D.C. 011-57-1  
Ph: +011-57-1-2948700 EXT. 3924  
Fax: +011-57-1-2948700 EXT. 3920  
Email: [mjimenezm@invima.gov.co](mailto:mjimenezm@invima.gov.co)

**CROACIA**

Mrs Emilija Vojic  
State Veterinary Inspector  
Ministry of Agriculture, Veterinary Directorate  
Planinska 2a  
Zagreb 10000  
CROATIA  
Ph: +385 1 644 38 35  
Fax: +385 1 644 38 96  
Email: [emilija.vojic@mps.hr](mailto:emilija.vojic@mps.hr)

**REPÚBLICA CHECA**

Dr Bibiana Janackova  
Ministry of Agriculture of the Czech Republic  
Tesnov 17  
117 05 Prague 1  
CZECH REPUBLIC  
Ph: +420 221 812 828  
Email: [bibiana.janackova@mze.cz](mailto:bibiana.janackova@mze.cz)

**UNIÓN EUROPEA**

Mr Juha Junntila  
Administrator  
Food and Veterinary Office  
European Commission  
Grange  
Dunsany Co. Meath  
IRELAND  
Phone: +353 46 90 67 788  
Email: [juha.junntila@ec.europa.eu](mailto:juha.junntila@ec.europa.eu)

Dr Risto Holma  
Administrator responsible for Codex issues  
European Commission  
Directorate General for Health and Consumers  
Rue Froissart 101  
Brussels 1049  
BELGIUM  
Phone: +322 299 86 83  
Fax: +322 299 85 66  
Email: [risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

Mrs Bernadette Klink-Khachan  
Codex Coordinator  
European Commission  
Health and Consumers DG - Rue Froissart, 101  
Brussels 1049  
BELGIUM  
Ph: +32 2 295 79 08  
Fax: +32 2 299 85 66  
Email: [Bernadette.klink-khachan@ec.europa.eu](mailto:Bernadette.klink-khachan@ec.europa.eu)

**FINLANDIA**

Dr Leena Räsänen  
Veterinary Counsellor  
Ministry of Agriculture and Forestry  
PO Box 30  
Government 00023  
FINLAND  
Ph: +358-9-16 05 22 07  
Fax: +358-9-15 06 33 38  
Email: [leena.rasanen@mmm.fi](mailto:leena.rasanen@mmm.fi)

**FRANCIA**

Dr Nicolas Poncon  
Deputy Head of Office of European and Multilateral  
Negotiations  
Ministry of Agriculture, Food, Fisheries, Rural Affairs and  
Regional Planning  
251 rue de Vaugirard  
Paris cedex 15 75732  
FRANCE  
Ph: +33 1 49 55 47 78  
Fax: +33 1 49 55 55 91  
Email: [nicolas.poncon@agriculture.gouv.fr](mailto:nicolas.poncon@agriculture.gouv.fr)

Mrs Chantal Mayer  
Deputy Bureau Chief of the Quality and Value of Food  
Ministry of Economy and Industry  
59 Boulevard Vincent Auriol Tédédoc  
051 – 75013 Paris  
FRANCE  
Ph: +00 33 1 44 97 29 65  
Fax: 00 33 1 44 97 30 37  
Email: [Chantal.MAYER@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:Chantal.MAYER@dgccrf.finances.gouv.fr)

**ALEMANIA**

Mr Dr. Gerhard Stiens  
Policy Officer  
Federal Ministry of Food, Agriculture  
and Consumer Protection  
P.O. Box 140270  
D-53175 Bonn  
GERMANY  
Ph: + 49 - 228 99 529 3329  
FAX: + 49 - 228 99 529 4942  
Email: [321@bmelv.bund.de](mailto:321@bmelv.bund.de)

Dr Klaus Lorenz  
Head of Unit  
Federal Office for Consumer Protection and Food Security  
PO Box 11 02 60  
Berlin 10832  
GERMANY  
Ph: +49 30 18444 10600  
Fax: +49 30 18444 10699  
Email: [Klaus.lorenz@bvl.bund.de](mailto:Klaus.lorenz@bvl.bund.de) and [106@bvl.bund.de](mailto:106@bvl.bund.de)

**INDIA**

Mr Satya Narayan Mohanty  
Chief Executive Officer  
Food Safety and Standards Authority of India  
Ministry of Health and Family Welfare  
4th Floor, FDA Bhawan, Near Bal Bhawan, Kotla Road  
New Delhi 110002  
INDIA  
Ph: +91-11-23220995  
Fax: +01123220995/96  
Email: [satya\\_mohanty@rediffmail.com](mailto:satya_mohanty@rediffmail.com) ; [ceo@fssai.gov.in](mailto:ceo@fssai.gov.in)

Dr Sushil Kumar Saxena  
Director  
Export Inspection Council of India  
Ministry of Commerce & Industry  
3<sup>rd</sup> Floor, NDYMCA Cultural Centre Building  
1 Jai Singh Road  
New Delhi 110001  
INDIA  
Ph: +91-11-23748025  
Fax: +91-11-23748186  
Email: [director@eicindia.gov.in](mailto:director@eicindia.gov.in)

Mr Ajit Chavan  
Deputy Secretary  
Department of Commerce  
Ministry of Commerce & Industry  
Room No. 224-D, Udyog Bhavan  
New Delhi 110007  
INDIA  
Ph: +91-11-2306 3691  
Fax: +91-11-2306 3418  
Email: [chavan@nic.in](mailto:chavan@nic.in)

#### **IRLANDA**

Ms Paula BarryWalsh  
Deputy Chief Veterinary Officer  
Department of Agriculture, Fisheries and Food  
Agriculture House, Kildare Street  
Dublin 2  
IRELAND  
Ph: +353 1 607 2648  
Fax: +353 1 678 9733  
Email: [Paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie](mailto:Paula.barrywalsh@agriculture.gov.ie)

Ms Dorothy Guina-Dornan  
Chief Specialist Environmental Health  
Food Safety Authority of Ireland  
Abbey Court, Lower Abbey Street  
Dublin 1  
IRELAND  
Ph: +00353 1 8171374  
Fax: +00353 1 8171274  
Email: [dgdornan@fsai.ie](mailto:dgdornan@fsai.ie)

#### **ITALIA**

Dr Ghebremedhin Ghebrigzabihier  
Ministry of Health  
Viale Giorgio Ribotta, 5  
Rome 00144  
ITALY  
Ph: +390659943310  
Fax: +390659946217  
Email: [g.ghebreigzabihier@sanita.it](mailto:g.ghebreigzabihier@sanita.it)

#### **JAPÓN**

Mrs Mika Haruna  
Deputy Director  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Ph: +81-3-3502-8731  
Fax: +81-3-3597-0329  
Email: [mika\\_haruna@nm.maff.go.jp](mailto:mika_haruna@nm.maff.go.jp)

Mr Ryota Nakamura  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
JAPAN  
Ph: +81-3-3502-8731  
Fax: +81-3-3597-0329  
Email: [ryouta\\_nakamura@nm.maff.go.jp](mailto:ryouta_nakamura@nm.maff.go.jp)

#### **PAÍSES BAJOS**

Mr Ludo Vischer  
Policy coordinator  
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and Innovation  
PO Box 20401  
The Hague 2500 EK  
NETHERLANDS  
Ph: +00 31 70 3785336  
Fax: +0031703786304  
Email: [l.w.a.vischer@minelenti.nl](mailto:l.w.a.vischer@minelenti.nl)

Mr Jan Van Kooij  
Senior Policy Officer  
Netherlands Food and Product Safety Authority  
PO Box 8433  
Utrecht 3503 RK  
NETHERLANDS  
Ph: +31615035825  
Email: [jan.van.kooij@vwa.nl](mailto:jan.van.kooij@vwa.nl)

#### **NUEVA ZELANDIA**

Mrs Cherie Flynn  
Manager, Domestic & Joint Food Standards  
Ministry for Primary Industries  
PO Box 2526  
Wellington 6011  
NEW ZEALAND  
Ph: +64 4894 2572  
Fax: +64 4894 0730  
Email: [cherie.flynn@mpi.govt.nz](mailto:cherie.flynn@mpi.govt.nz)

Mr Chris Kebbell  
Manager, Office of Competent Authority  
Ministry of Primary Industries  
PO Box 2526  
Wellington 6011  
NEW ZEALAND  
Ph: +64 4894 2407  
Fax: +64 4894 2675  
Email: [chris.kebbell@mpi.govt.nz](mailto:chris.kebbell@mpi.govt.nz)

#### **NORUEGA**

Mrs Vigdis Veum Moellersen  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
PO Box 383  
Brumunddal N-2381  
NORWAY  
Ph: +47 23 21 66 69  
Fax: +47 23 21 68 01  
Email: [visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

Mrs An-Katrin Eikefjord  
Senior Advisor  
Norwegian Food Safety Authority  
PO Box 383  
Brumunddal N-2381  
NORWAY  
Ph: +47 23 21 65 59  
Email: [ankei@mattilsynet.no](mailto:ankei@mattilsynet.no)

#### **POLONIA**

Mrs Magdalena Fabisiak  
Expert  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
UL Wspolna 30  
Warsaw 00-930  
POLAND  
Ph: +48 22 623 25 44  
Fax: +48 22 623 21 05  
Email: [magdalena.fabisiak@minrol.gov.pl](mailto:magdalena.fabisiak@minrol.gov.pl)

#### **SUDÁFRICA**

Dr Boitshoko Ntshabele  
Chief Director  
Food Safety and Veterinary Services  
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Private Bag X343  
Pretoria 0001  
SOUTH AFRICA  
Ph: 012 319 7304  
Fax: 012 319 6265  
Email: [CDFVS@daff.gov.za](mailto:CDFVS@daff.gov.za) and [CDFVS@nda.agric.za](mailto:CDFVS@nda.agric.za)

Mr Billy Malose Makhafola  
Manager  
Directorate Food Safety and Quality Assurance  
Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
Private Bag X343  
Pretoria 0001  
SOUTH AFRICA  
Ph: 012 319 6023  
Fax: 012 319 6265  
Email: [BillyM@daff.gov.za](mailto:BillyM@daff.gov.za) or [BillyM@nda.agric.za](mailto:BillyM@nda.agric.za)

#### **SUECIA**

Dr Eva Fredberg Bawelin  
Senior Veterinary Officer  
National Food Agency  
P.O Box 622  
Uppsala SE 751 26  
SWEDEN  
Ph: +4618175500  
Fax: +4618175310  
Email: [eva.fredberg@slv.se](mailto:eva.fredberg@slv.se)

#### **TAILANDIA**

Ms Usa Bamrungbhuet  
Senior Standards Officer  
National Bureau of Agricultural Commodity and Food  
Standards (ACFS)  
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak  
Bangkok 10900  
THAILAND  
Ph: +662 561 2277 ext 1402  
Fax: +662 561 3373, 561 3357  
Email: [usa@acfs.go.th](mailto:usa@acfs.go.th); [bam\\_usa@hotmail.com](mailto:bam_usa@hotmail.com)

#### **REINO UNIDO**

Ms Elizabeth Redmond  
Head of Food Safety  
Hygiene and Microbiology Division  
Food Standards Agency  
125 Kingsway, 3<sup>rd</sup> Floor, Aviation House  
London WC2B 6NH  
UNITED KINGDOM  
Ph: +4402072768040 / 07733364714  
Fax: +44 020 7276 8910  
Email: [liz.redmond@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:liz.redmond@foodstandards.gsi.gov.uk)

#### **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Mary Stanley  
Director  
USDA/Food Safety and Inspection Service  
FSIS / International Policy Division  
Room 2925- South Building  
Washington, DC 20250-3700  
USA  
Ph: +1 202 720 0287  
Fax: +1 202 720 4929  
Email: [mary.stanley@fsis.usda.gov](mailto:mary.stanley@fsis.usda.gov)

Ms Anne Kirchner  
Regulatory Counsel  
U.S. Food and Drug Administration  
5100 Paint Branch Parkway  
Room 4A-016  
College Park 20740  
USA  
Ph: +240 402 1586  
Fax: +301 436 2618  
Email: [anne.kirchner@fda.hhs.gov](mailto:anne.kirchner@fda.hhs.gov)

Dr Alexander Lauro  
Staff Officer – International Policy Division  
USDA FSIS  
1400 Independence Ave SW  
Washington, DC 20250  
USA  
Ph: +1 202 205 4233  
Email: [alexander.lauro@fsis.usda.gov](mailto:alexander.lauro@fsis.usda.gov)

Mr Kenneth Lowery  
International Issues Analyst  
US Codex Office  
1400 Independence Avenue SW, Room 4861-S  
Washington DC 20250-3700  
USA  
Ph: +1 202 690 4042  
Fax: +1 202 720 3157  
Email: [Kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:Kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

Ms Lisa Romano  
Deputy Director  
U.S. Food and Drug Administration  
12420 Parklawn Drive  
Room 3008  
Rockville 20857  
USA  
Ph: +301 796 5762  
Fax: +301 443 1778  
Email: [Lisa.romano@fda.hhs.gov](mailto:Lisa.romano@fda.hhs.gov)

Ms Lori Tortora  
International Trade Specialist  
USDA/ FDS  
Rm. 5593 Mail Stop 1015  
1400 Independence Ave  
Washington DC 20250  
USA  
Ph: +202 720 0634  
Email: [Lori.tortora@fas.usda.gov](mailto:Lori.tortora@fas.usda.gov)

**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA  
LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)**

Ms Catherine Bessy  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United Nations  
Viale delle terme di Caracalla  
Roma 00153  
ITALY  
Ph: +390657053679  
Email: [catherine.bessy@fao.org](mailto:catherine.bessy@fao.org)

**ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL  
(OIE)**

Prof Stuart Slorach  
Chair, Animal Production Food Safety Working Group  
World Organization for Animal Health (OIE)  
Stubbängsvägen 9A  
Ålvsjö SE-12553  
SWDEN  
Ph: +46 8 6469597  
Email: [stuart.slorach@gmail.com](mailto:stuart.slorach@gmail.com)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER  
FOOD ORGANIZATIONS (IACFO)**

Ms Caroline Smith DeWaal  
Food Safety Director  
International Association of Consumer Food Organizations  
(IACFO)  
Suite 300 1220 L Street NW  
WASHINGTON DC 20005  
USA  
Ph: 202 777 8366  
Fax: 202 265 4984  
Email: [cdewaal@cspinet.org](mailto:cdewaal@cspinet.org)

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT  
COUNCIL FOUNDATION (INC)**

Ms Caroline Stringer  
Associate  
Global Technical and Regulatory Affairs  
International Nut and Dried Fruit Foundation  
Suite 1500  
1150 Ninth Street  
Modesto, California 95354  
USA  
Ph: +1 209 343 3256  
Fax: +1 209 549 8267  
Email: [cstringer@almondboard.com](mailto:cstringer@almondboard.com)

**SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD  
EVERYWHERE (SSAFE)**

Mr Neil Marshall  
Global Director, Quality and Food Safety  
The Coca-Cola Company  
1 Coca-Cola Plaza  
Atlanta 30313  
USA  
Ph: +1 4046763576  
Fax: +14045983576  
Email: [neilmarshall@coca-cola.com](mailto:neilmarshall@coca-cola.com)