

# Desempeño, Visión y Estrategia (DVE)

para los **Sistemas y Servicios Nacionales de Control de Inocuidad de Alimentos**

*Ricardo Molins  
Enrique Pérez  
Ana Marisa Cordero*



Capacidad  
técnica



Capital humano  
y financiero



Interacción con el  
sector privado



Protección de la  
salud pública y  
acceso a mercados

3<sup>era</sup> Edición 2012



**Organización  
Panamericana  
de la Salud**

Oficina Regional de la  
Organización Mundial de la Salud



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

# Desempeño, Visión y Estrategia (DVE)

para los **Sistemas y Servicios Nacionales de Control de Inocuidad de Alimentos**



Capacidad técnica



Capital humano y financiero



Interacción con el sector privado



Protección de la salud pública y acceso a mercados

3<sup>era</sup> Edición 2012



**Organización Panamericana de la Salud**



Oficina Regional de la Organización Mundial de la Salud



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2012



Desempeño, visión y estrategia (DVE) para los sistemas y servicios nacionales de inocuidad de alimentos por IICA se encuentra bajo una Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported. Basada en una obra en [www.iica.int](http://www.iica.int).

El Instituto promueve el uso justo de este documento. Se solicita que sea citado apropiadamente cuando corresponda.

Esta publicación también está disponible en formato electrónico (PDF) en el sitio Web institucional en <http://www.iica.int>.

Coordinación editorial: Ana Marisa Cordero y Ricardo Molins  
Corrección de estilo: María Teresa Bolaños  
Diseño de portada: Zona Creativa  
Diagramación: Karla Cruz  
Impresión: IICA, Sede Central

Molins, Ricardo

Desempeño, visión y estrategia (DVE) para los sistemas y servicios nacionales de inocuidad de alimentos / Ricardo Molins, Ana Marisa Cordero, Enrique Pérez – 3a ed. -- San José, C.R.: IICA, 2012.

56 p.; 15.24 x 22.86 cm.

ISBN 978-92-9248-424-8

Publicado también en inglés

1. Inocuidad de alimentos 2. Salud pública 3. Organizaciones internacionales 4. Comercio internacional I. Cordero, Ana Marisa II. Pérez, Enrique III. IICA VI. Título

AGRIS  
Q03

DEWEY  
363.192

San José, Costa Rica  
2012

# Introducción

---

Contar con un suministro de alimentos inocuos es fundamental para garantizar la salud y la productividad humana, el bienestar económico nacional y la reducción de la pobreza. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) han sido reconocidas como un importante problema de salud pública en las Américas y a nivel mundial<sup>1</sup>. Dichas enfermedades son responsables de una gran carga de morbilidad con un alto impacto social y económico, en particular en los países más desfavorecidos<sup>2</sup>. Las ETA son resultado de la ingesta de alimentos contaminados e incluyen un amplio grupo de enfermedades causadas por peligros químicos y microbiológicos (bacterias, virus, y parásitos) que pueden contaminar los alimentos en varios puntos de la cadena alimentaria: la producción, el procesamiento, la distribución y antes del consumo. El creciente comercio internacional, las migraciones y los viajes encierran el potencial de aumentar la difusión de agentes patógenos y de contaminantes peligrosos en los alimentos. En el mundo interconectado e interdependiente de hoy, el brote de una ETA en el ámbito local puede transformarse en una amenaza potencial a nivel mundial. En las Américas, el análisis de los datos reportados al Sistema de Manejo de Eventos del Reglamento Sanitario Internacional (RSI) indica que desde la adopción de este reglamento en julio de 2007 los eventos reportados relacionados con ETA han ido en aumento.

Las ETA no solamente pueden difundirse más rápidamente, sino que también parecen surgir con más velocidad que antes y podrían ser capaces de eludir las medidas convencionales de control. En muchos países, con el aumento del comercio de alimentos ha aumentado la incidencia de ETA causadas por contaminantes microbianos patógenos como *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. y *Escherichia coli* O157:H7. Análogamente, los contaminantes químicos en la cadena alimentaria siguen siendo fuentes sustanciales de ETA y, por tanto, de preocupación sanitaria. Estos contaminantes incluyen toxinas de origen biológico como las micotoxinas, la toxina botulínica y la ciguatera,

---

1 Resolución WHA 63.3 2010 ([http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA63-REC1/WHA63\\_REC1-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63-REC1/WHA63_REC1-en.pdf))  
2 [http://www.who.int/foodsafety/foodborne\\_disease/ferg/en/index7.html](http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en/index7.html)

así como contaminantes ambientales —mercurio y dioxinas, por ejemplo— y residuos derivados del uso indebido de plaguicidas y medicamentos veterinarios. Además, es necesario enfrentar otros desafíos en inocuidad de alimentos que tienen o pueden tener incidencia en la salud pública, como la encefalopatía espongiforme bovina. La aparente incidencia creciente de los brotes de ETA en todo el mundo afecta negativamente la confianza pública en la capacidad de los servicios oficiales para asegurar la inocuidad de alimentos y así proteger la salud pública.

Para responder a los desafíos que plantean los actuales problemas de inocuidad de alimentos y la creciente demanda mundial de alimentos, los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos deben adoptar un papel más amplio y una visión de mayor alcance, expandiendo la gama tradicional de actividades a fin de incluir toda la cadena alimentaria, desde los insumos de la producción hasta el producto final para el consumo, es decir, de la granja o el estante a la mesa.

El fortalecimiento de los servicios de inocuidad de alimentos exige fomentar y respaldar su desarrollo con fundamentos científicos. Es preciso, por ejemplo, incorporar el análisis de riesgo y las inspecciones basadas en procesos y riesgo, así como la implementación y el manejo de los sistemas nacionales de aseguramiento de la inocuidad de alimentos.

Por todo el contexto anterior, las iniciativas encaminadas a asegurar la sostenibilidad y la fiabilidad de los sistemas nacionales de control de inocuidad de alimentos deben sustentarse en un proceso de identificación, análisis y priorización de necesidades. Ello exige un instrumento que oriente la caracterización y el análisis de la capacidad institucional y operativa de cada servicio de inocuidad de alimentos dentro del sistema nacional, que mida el avance y permita la definición de acciones estratégicas de cooperación técnica que ayuden a modernizar los servicios. Es de hacer notar que en muchos países hay dos o más instituciones responsables del control de los alimentos, por lo general en ministerios u otras dependencias administrativas separadas; por tanto, es pertinente hablar de un "sistema de control de la inocuidad de alimentos" y no de un "servicio de control inocuidad de alimentos". Sin embargo, para garantizar la inocuidad de todo el suministro de alimentos de un país, es necesario examinar la capacidad individual de cada componente o servicio que integra el sistema y asegurar que todos alcancen un nivel de competencia adecuado y armónico.

Con el objetivo de contribuir a este esfuerzo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) aunaron esfuerzos para adaptar el instrumento de *Desempeño, visión y estrategia (DVE)* —originalmente creado por el IICA para los servicios veterinarios nacionales— al uso de los servicios nacionales que integran

el sistema nacional de inocuidad de alimentos. El DVE es un instrumento que puede asistir a los servicios nacionales responsables del control de la inocuidad de alimentos en la determinación de su nivel actual de desempeño, en la creación de una visión compartida con el sector privado sobre cómo deberán desempeñarse los servicios en el futuro — individualmente y en relación con otros servicios del sistema nacional — en el establecimiento de prioridades, la facilitación del planeamiento de una estrategia destinada a dar cumplimiento a sus grandes responsabilidades ante el consumidor y en el pleno aprovechamiento de las nuevas oportunidades y compromisos que plantea la globalización.

Los esfuerzos del IICA apuntan a apoyar a los países de las Américas en el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de inocuidad de alimentos, con el objetivo de contribuir a la protección de la salud de los consumidores, fomentar la eficiencia y ayudar a los países a competir con éxito en los mercados nacionales, regionales e internacionales. En la consecución de estos objetivos, es preciso ayudar a los sistemas de control de inocuidad de alimentos a modernizarse mediante el perfeccionamiento de sus mecanismos regulatorios, la adopción de procedimientos con base científica y el incremento de su capacidad técnica. Esas mejoras realzan la capacidad de los países para fomentar la inocuidad de su suministro de alimentos en toda la cadena alimentaria y ayudan a definir anticipadamente los problemas que pueden surgir y que tienen efecto negativo en la salud pública y el comercio de alimentos.

Por su parte, la OPS tiene como objetivo reducir los impactos en salud, sociales y económicos asociados a la ocurrencia de las ETA, incluidas las zoonosis. El logro de este objetivo exigirá apoyar a los países miembros en el establecimiento de sistemas de aseguramiento de inocuidad de alimentos basados en riesgo, sostenibles e integrados, para que implementen, a lo largo de toda la cadena de la producción de alimentos, medidas con fundamento científico que ayuden a evitar la exposición de los consumidores a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y químicos en los alimentos. Además, la OPS tiene la responsabilidad de apoyar a los países en el cumplimiento del RSI (2005) de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

El IICA y la OPS comparten un interés común de ayudar a los países de las Américas a cumplir con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y con las normas, directrices y recomendaciones del Codex Alimentarius.

Los países con sistemas de control de inocuidad de alimentos que gozan de gran prestigio cuentan con servicios que tienen en común cuatro componentes fundamentales: 1) la *capacidad técnica* para enfrentar los

problemas actuales y nuevos con base en principios científicos; 2) el **capital humano y financiero** para atraer recursos y contratar profesionales con habilidades técnicas y de liderazgo; 3) la **interacción con el sector privado** para mantener el curso, definir necesidades y ejecutar programas y servicios conjuntos, y 4) la **capacidad para salvaguardar la salud pública y el acceso a los mercados** mediante el cumplimiento de las normas y reglamentos vigentes, con la flexibilidad necesaria para adaptarse a los cambios en estas normas. Estos cuatro componentes ofrecen la estructura básica para el instrumento DVE.

## Aplicación del instrumento DVE

Es preciso tener presente que todo servicio que integre el sistema de control de inocuidad de alimentos debe ser examinado por separado y en relación con el resto del sistema, si corresponde. Se ha establecido que la mejor manera de determinar el nivel actual de desempeño de cada servicio nacional de control de inocuidad de alimentos, así como de crear una visión común, fijar prioridades y facilitar el planeamiento estratégico, es definir una serie de seis a ocho competencias críticas para cada uno de los cuatro componentes fundamentales. Asimismo, se han descrito los niveles cualitativos de modernización para cada competencia crítica. A efectos de facilitar la visualización del nivel de modernización potencial o acumulativo dentro de cada competencia crítica, proporcionando así una caracterización cuantitativa, se adjunta un gráfico de pastel junto al texto explicativo correspondiente a cada nivel.

Aparte de la descripción de los niveles cualitativos, se ha dejado un espacio enseguida de cada competencia crítica para extenderse en la respuesta o incluir aclaraciones, si así se desea. El siguiente ejemplo hipotético ilustra los niveles de avance para la *armonización*, una de las 27 competencias fundamentales comprendidas en el instrumento DVE.

### 3. Armonización

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de proceder activamente<sup>4</sup> en relación con la armonización, a fin de asegurar que la reglamentación nacional que cubre sus mandatos sea congruente con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no han establecido un proceso para informarse de las normas internacionales. En la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos no se tienen en cuenta las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos conocen las normas, directrices y recomendaciones internacionales relevantes, pero no cuentan con un proceso establecido para detectar carencias, inconsistencias y no conformidades entre la reglamentación nacional y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos revisan periódicamente la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos a efecto de *armonizarla* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos también se ocupan activamente de *examinar y comentar* las incorporaciones y revisiones a las normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *participan activa y periódicamente a nivel internacional* en la formulación y revisión de las normas, directrices y recomendaciones sobre inocuidad de alimentos.

---

1 Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin empeñarse en imponer cambios a la normativa nacional. La importancia de este elemento radica en el fomento del cambio en el país.

## Empleo de los resultados

El DVE es flexible y fácil de comprender y emplear. Más que una herramienta de diagnóstico, es un proceso orientado al futuro, que puede ser utilizado en forma pasiva o activa, de acuerdo con el grado de interés y compromiso para mejorar los servicios nacionales a lo largo del tiempo.

En la modalidad pasiva, el DVE crea conciencia, fomenta la comprensión e instruye a los diversos sectores e interesados participantes acerca de los componentes fundamentales y las competencias críticas necesarias para que los servicios nacionales de control inocuidad de alimentos funcionen adecuadamente. En esta modalidad, el instrumento también puede ser empleado para elaborar una visión común, fomentar el diálogo y adoptar un lenguaje universal para el debate.

La modalidad activa genera el máximo potencial y arroja los mejores resultados, asumiendo que los sectores estatal y privado se comprometan con el proceso. En esta modalidad se evalúa el desempeño, se exploran las diferencias y se establecen prioridades. Es en la modalidad activa en la que se llega a la acción, se materializan las inversiones y se ejecutan los compromisos. La continuidad del proceso del DVE está asegurada cuando existe una verdadera alianza entre el sector público y el sector privado, aunque el liderazgo del sector oficial es vital para el éxito. Por ejemplo, el director de un servicio de control de inocuidad de alimentos podría usar el instrumento para realizar el seguimiento de los avances en cada uno de los cuatro componentes. Más aún, los diversos usuarios pueden participar en el análisis y debate de los resultados para contribuir a la definición de políticas comunes, fijar prioridades y promover medidas.

Los resultados del instrumento DVE pueden ayudar a: 1) establecer el desempeño global en cada uno de los cuatro componentes; 2) calificar el desempeño relativo en cada una de las competencias críticas; 3) comparar el desempeño de cada servicio nacional de control de inocuidad de alimentos con el de homólogos del sistema nacional, de la región o del mundo, con el fin de explorar áreas para la cooperación o negociación; 4) detectar las diferencias en las respuestas de los diversos usuarios con miras a llegar a un punto de vista común; 5) fomentar una comprensión común para alcanzar niveles superiores de modernización; 6) contribuir a la determinación de los beneficios y costos de invertir en servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos y de obtener asistencia de organismos de cooperación financiera y técnica; 7) crear la base para establecer mecanismos de rutina para el seguimiento, a fin de evaluar el nivel global de desempeño del sistema nacional de control de inocuidad de alimentos a lo largo del tiempo, y 8) contribuir a definir y especificar los objetivos y las necesidades cuando se solicita apoyo financiero (donaciones).

# Componentes fundamentales

I. Capacidad técnica

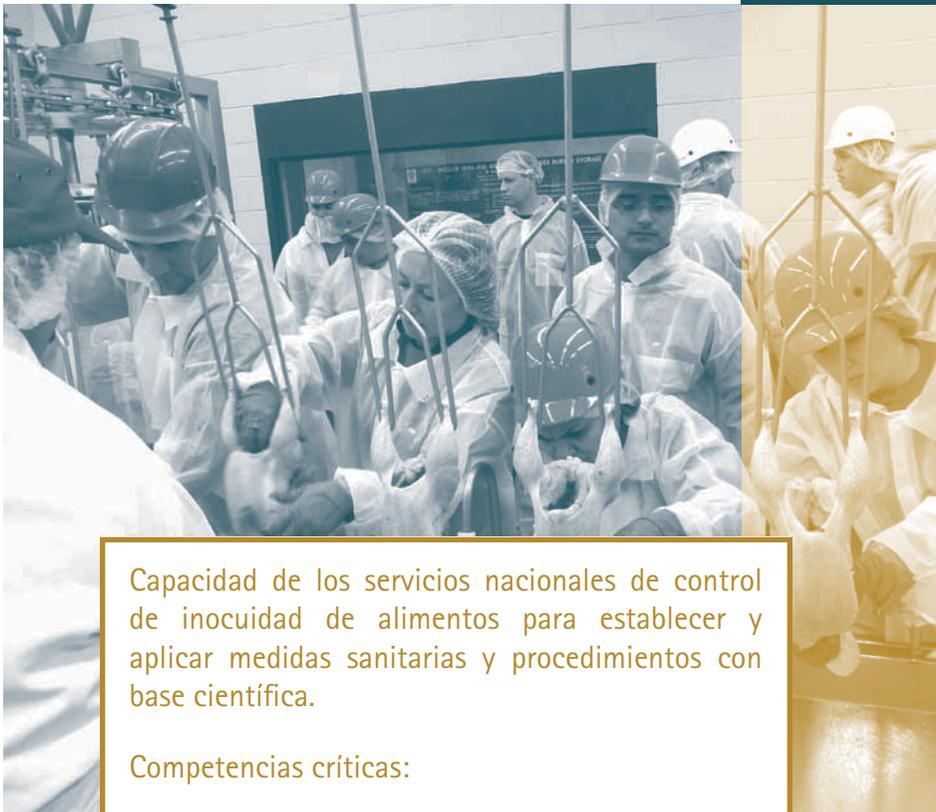
II. Capital humano y financiero

III. Interacción con el sector privado

IV. Protección de la salud pública  
y acceso a mercados



# I. CAPACIDAD TÉCNICA



Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para establecer y aplicar medidas sanitarias y procedimientos con base científica.

Competencias críticas:

1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos
2. Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
3. Servicios de registro e inspección
4. Vigilancia
5. Asuntos emergentes
6. Análisis de riesgo
7. Innovación técnica

## 1. Capacidad de diagnóstico y análisis de alimentos

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para definir, cuantificar y registrar los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos en los alimentos que pueden afectar adversamente su inocuidad y, con ello, la salud de los consumidores.

Niveles de avance (identificación y cuantificación de contaminantes nocivos en los alimentos):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no pueden realizar la identificación y cuantificación de contaminantes nocivos físicos, químicos y biológicos comunes en alimentos.
- En el caso de los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos de *mayor incidencia*, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen capacidad de muestreo y envío inmediato a un laboratorio para la detección y cuantificación.
- Con respecto a los contaminantes nocivos biológicos, químicos y físicos de *mayor incidencia*, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen capacidad de análisis a partir de muestras de cualquier parte del país.
- Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los laboratorios participan activamente en redes internacionales como la *Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)*, a fin de armonizar sus protocolos analíticos, probar su capacidad, mejorar su sistema de aseguramiento de la calidad y fortalecer la cooperación científica y técnica.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos promueven la acreditación o dan aprobación oficial a laboratorios privados y auditan la calidad de sus procedimientos de diagnóstico, recolección de muestras y procedimientos de envío. Los laboratorios, incluidos los privados, cuentan con programas de aseguramiento de calidad.

## 2. Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para apoyar en la detección de y *responder rápidamente* a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y emergencias en inocuidad de alimentos.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no cuentan con un sistema para determinar si existe una emergencia sanitaria debida a alimentos; si cuentan con ese sistema, carecen de autoridad para declarar una emergencia y adoptar las medidas pertinentes, tal como solicitar la recolección de productos por parte de la industria o importadores.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos, pero carecen de la necesaria autoridad legal y del apoyo financiero<sup>1</sup> para tomar medidas en respuesta a tal emergencia.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un sistema para determinar si existe o no una emergencia sanitaria debida a alimentos. Dichos servicios tienen autoridad legal y apoyo financiero para adoptar medidas en respuesta a tal emergencia.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con directrices y mecanismos institucionales estructurados que les permiten coordinar la respuesta a las emergencias con otros organismos o instituciones del Estado<sup>2</sup>, así como con el sector privado.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen la capacidad de notificación y comunicación de la emergencia a la Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de alimentos (INFOSAN) y al Punto Focal del Reglamento Sanitario Internacional (RSI).

1 Autoridad legal y apoyo financiero: los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un marco legal y con los recursos financieros necesarios para tomar medidas inmediatas.

2 Instituciones oficiales responsables del control o la vigilancia en alguna parte de la cadena alimentaria.

### 3. Servicios de registro<sup>1</sup> e inspección<sup>2</sup>

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para asegurar el cumplimiento de las normas de inocuidad en toda la cadena alimentaria.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con requisitos de registro nacional de los establecimientos de producción, elaboración y preparación de alimentos, pero el registro no está vinculado a una inspección.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos requieren el registro de los establecimientos de procesamiento y preparación de alimentos, pero la inspección de estos es de tipo reactivo (es decir, se efectúa solo como resultado de una denuncia o percepción de que existe un problema).
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con requisitos de registro de los establecimientos de procesamiento y preparación de alimentos y con un programa de inspección capaz de efectuar inspecciones periódicas, recoger muestras y certificar los alimentos para el consumo local, asegurando el cumplimiento de las normas nacionales y facilitando la supervisión, pero la inspección se basa en aspectos sanitarios y en muestreos y análisis de productos finales.
-  Igual que el nivel anterior, pero la inspección de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos se programa con base en riesgo (del establecimiento y del producto), se fundamenta en procesos y riesgos (del proceso y producto), y es ejecutada por inspectores debidamente capacitados, en coordinación con el sector privado, a la vez que suministra resultados comprobables que demuestran que los productos y procedimientos satisfacen las normas y reglamentos de inocuidad de alimentos vigentes a nivel nacional. En caso de no cumplimiento, prioriza las acciones correctivas por ser implementadas para proteger la salud pública. El muestreo y análisis de los productos finales se efectúan solo con fines de verificación.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que el programa de inspección de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos fomenta el mejoramiento continuo mediante la observación voluntaria por parte de los productores de alimentos de procedimientos tales como las buenas prácticas agrícolas y las buenas prácticas pecuarias, y la aplicación, por parte de los procesadores de alimentos, de sistemas modernos de aseguramiento de su inocuidad, como las buenas prácticas de manufactura, y, según corresponda, el análisis de peligros y puntos críticos de control (conocido por las siglas del nombre en inglés, HACCP).

- 1 Servicio de registro: autorización regulada por el Estado para productos individuales que serán comercializados y para el funcionamiento de los establecimientos que elaboran, envasan, transportan, comercializan, preparan o sirven alimentos.
- 2 Servicio de inspección: tiene como objetivo principal asegurar que los procesos de fabricación y preparación y los productos alimentarios cumplan con normas establecidas y con la reglamentación pertinente.

## 4. Vigilancia

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para *mantener* un proceso continuo y sistemático de recolección, análisis e interpretación de datos sobre la inocuidad de alimentos nacionales e importados, para emplearlos en las evaluaciones de riesgo y permitir el diseño y la adopción sobre una base científica de políticas, reglamentos y normas sobre inocuidad de alimentos.

### A. Niveles de avance (determinación de contaminantes en alimentos):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no tienen capacidad de muestreo para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos biológicos o químicos comunes en alimentos y no poseen la capacidad para apoyar en la detección de casos o brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos ocasionalmente recogen muestras de algunas zonas del país para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en los alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos recogen periódicamente muestras de algunas zonas del país y las analizan para determinar, cualitativa y cuantitativamente, la presencia de contaminantes nocivos biológicos y químicos comunes en los alimentos.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos coordinan los programas y metodologías de muestreo de alimentos y manejo de datos para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos, con los programas de vigilancia epidemiológica conducidos por las autoridades nacionales de salud pública.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos analizan comparativamente los datos de los programas de muestreo de alimentos para determinar la posible presencia de contaminantes nocivos con los recogidos por el sistema de vigilancia epidemiológica sobre ETA en humanos, a fin de detectar las posibles fuentes (productos o grupos de productos alimentarios) de esos riesgos y enfermedades y permitir una adecuada evaluación y gestión del riesgo.



## 5. Asuntos emergentes<sup>1</sup>

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para *detectar anticipadamente* problemas o situaciones sanitarias comprendidas en su mandato que pueden amenazar, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de productos alimentarios.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no cuentan con mecanismos para *detectar anticipadamente* nuevos desafíos o situaciones sanitarias que podrían amenazar, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de productos alimentarios.
-  Los servicios nacionales de control inocuidad de alimentos, en forma continua, *recaban y evalúan información* sobre nuevos desafíos o situaciones sanitarias a nivel nacional o internacional que podrían amenazar, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de productos alimentarios.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *evalúan los costos, las amenazas y las oportunidades* de las nuevas situaciones o desafíos sanitarios detectados.
-  Sobre la base del análisis de riesgo, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos implementan, en conjunto con otras instituciones pertinentes del Estado y/o sus usuarios, medidas preventivas o de control para hacer frente a los nuevos desafíos o amenazas o para aprovechar los beneficios vinculados a las nuevas situaciones.
-  Sobre la base del análisis de riesgo, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos coordinan e implementan medidas para anticiparse a las nuevas situaciones o desafíos sanitarios, incluida la auditoría de los servicios de control de inocuidad de alimentos en países que exportan alimentos a su país y la participación en redes internacionales de respuesta a emergencias.

<sup>1</sup> Asuntos emergentes: nuevas situaciones que surgen y están asociadas a la competitividad, el acceso a los mercados, la protección de la salud pública, la sanidad agrícola y el medio ambiente. De acuerdo con su naturaleza, las nuevas situaciones pueden representar amenazas pero también ofrecer oportunidades. El surgimiento de un nuevo agente patógeno y los cambios en la normativa son ejemplos de problemas o situaciones nuevas.

## 6. Análisis de riesgo<sup>1</sup>

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para adoptar decisiones y tomar medidas con base en principios y pruebas científicas, aplicando la evaluación, el manejo y la comunicación del riesgo.

### A. Niveles de avance (evaluación de riesgo):

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no recopilan datos ni otro tipo de información utilizable para detectar posibles peligros<sup>2</sup> en alimentos y para analizar y evaluar el riesgo<sup>3</sup> de que ocurran los peligros. Las decisiones sobre inocuidad de alimentos no están respaldadas por pruebas científicas.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos recopilan y mantienen fuentes de información o tienen acceso a la información necesaria sólo para la *identificación* de los peligros. Las decisiones sobre inocuidad de alimentos pueden tener fundamento en pruebas científicas.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con sistemas para recopilar activamente y mantener datos e información relevantes para la *evaluación de riesgo*<sup>4</sup>. Asimismo, tienen personal dedicado a esa tarea.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos llevan a cabo o desarrollan términos de referencia para contratar evaluaciones de riesgo.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos utilizan los resultados de la evaluación de riesgo para priorizar acciones sanitarias dirigidas a mitigar el riesgo.

- 
- 1 Análisis de riesgo: Proceso que consta de tres componentes: evaluación del riesgo, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.
  - 2 Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.
  - 3 Riesgo: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.
  - 4 Evaluación de riesgo: Proceso basado en conocimientos científicos, que consta de las siguientes fases: (i) determinación del peligro, (ii) caracterización del peligro, (iii) evaluación de la exposición, y (iv) caracterización del riesgo.





## 7. Innovación técnica

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *para actualizarse* de acuerdo con los últimos avances científicos y sobre la base de las normas y directrices de inocuidad de alimentos del Codex Alimentarius.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen solo *un acceso informal* a las innovaciones técnicas a través de contactos personales o fuentes de medios de comunicación externos<sup>1</sup>.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos mantienen una base de información sobre innovaciones técnicas mediante suscripciones a boletines científicos y técnicos y medios de comunicación electrónicos<sup>2</sup>.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con programas específicos para detectar innovaciones técnicas que pueden mejorar sus operaciones y procedimientos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos incorporan innovaciones técnicas en funciones y procedimientos seleccionados, con recursos específicos y con la colaboración o contribución de sus usuarios.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos disponen de un presupuesto especial y con la colaboración y contribuciones de sus usuarios para implementar en forma sistemática las innovaciones técnicas en todos los aspectos del servicio nacional. Además, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos pueden contar con cooperación externa y con fondos de asistencia técnica para la innovación.

1 Medios de comunicación externos: fuentes de información a las que pueden suscribirse los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, tales como publicaciones y revistas científicas.

2 Ello incluye la consulta de publicaciones y noticias en páginas de Internet de organizaciones internacionales de referencia (Codex Alimentarius, Organización Mundial de Sanidad Animal y Convención Internacional de Protección Fitosanitaria) así como la participación periódica en foros internacionales, comités del Codex, la Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN), etc.



## II. CAPITAL HUMANO Y FINANCIERO



Sostenibilidad institucional y financiera sobre la base del nivel de idoneidad profesional y de recursos financieros disponibles.

Competencias críticas:

1. Talento humano
2. Capacitación y actualización
3. Profesionalización del servicio
4. Fuentes de financiamiento
5. Estabilidad de políticas y programas
6. Fondos de contingencia
7. Independencia técnica
8. Capacidad de inversión y crecimiento

# 1. Talento humano

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para desempeñar con eficiencia las funciones profesionales y técnicas. Los servicios evalúan al personal profesional de dos maneras: sobre la base de los grados académicos<sup>1</sup> y con base en sus calificaciones o capacidad del personal<sup>2</sup>.

## A. Niveles de avance (grados académicos):

- Se estima que menos del 10% del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que más del 10%, pero menos del 25%, del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que más del 25%, pero menos del 50%, del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que más del 50%, pero menos del 75%, del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.
- Se estima que como mínimo el 75% del personal profesional de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos posee un título universitario relevante reconocido por el Estado.

---

1 No todos los cargos profesionales requieren título universitario. Sin embargo, el porcentaje de títulos universitarios sirve como indicador de la excelencia profesional dentro del servicio nacional de control inocuidad de alimentos.

2 No todos los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos cuentan con profesionales suficientes para las funciones requeridas, de manera que el porcentaje de profesionales calificados y de capacidades es un indicador de la excelencia del servicio.

3 Título universitario relevante: el título pertinente para el cargo ocupado.





## 2. Capacitación y actualización

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para mantener a su personal actualizado en términos de información y conocimientos relevantes, medida por la implementación de un plan anual de capacitación para su personal, basado en las necesidades, y de acceso a información científica y técnica.

### A. Niveles de avance (capacitación):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no cuentan con planes de capacitación para su personal.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación para su personal, pero no está actualizado ni financiado.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan de capacitación para su personal, actualizado y financiado, pero solo es implementado parcialmente<sup>1</sup>.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación actualizado y financiado para su personal que es ampliamente implementado.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con un plan anual de capacitación actualizado para su personal que se implementa totalmente.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<sup>1</sup> Parcialmente implementado: implementado solo para algunos funcionarios o implementado parcialmente para todo el personal.



### 3. Profesionalización del servicio

Capacidad del servicio nacional de control de inocuidad de alimentos de contar con una estructura sistemáticamente desarrollada a nivel administrativo y técnico.

Niveles de avance:

- Ninguno de los puestos en el servicio nacional de control inocuidad de alimentos, tanto técnicos como administrativos, tiene términos de referencia ni un manual de procedimientos que describan la forma en que serán cubiertas las vacantes.
  - Para algunos de los puestos técnicos, el servicio nacional de control de inocuidad de alimentos dispone de términos de referencia y un manual de procedimientos que describen la forma en que serán cubiertas las vacantes.
  - El servicio nacional de control de inocuidad de alimentos cuenta con términos de referencia para la mayor parte de los puestos técnicos y algunos de carácter jerárquico, pero estos no siempre son considerados en el momento de seleccionar el personal. Existen algunos procedimientos que describen la forma en que serán cubiertas las vacantes.
  - El servicio nacional de control de inocuidad de alimentos ha establecido términos de referencia para todos los puestos técnicos, administrativos y jerárquicos. En algunos casos, estos términos de referencia no son considerados para seleccionar al personal.
  - El servicio nacional de control de la inocuidad de alimentos cuenta con términos de referencia para todos los puestos técnicos, administrativos y jerárquicos, y estos son siempre considerados en el momento de seleccionar al personal. Existen procedimientos específicos que describen la forma en que se cubrirán las vacantes.
- 
- 
- 
-



## 5. Estabilidad de políticas y programas

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para implementar políticas y programas sostenibles que mejoran continuamente y que atienden nuevas exigencias, con independencia de los cambios políticos. Esta capacidad se mide de dos maneras: la reorganización de los servicios y la capacidad de coordinación entre las instituciones del Estado.

A. Niveles de avance (reorganización de los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos son con frecuencia reorganizados en todos los niveles.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos son con frecuencia reorganizados en ciertos niveles.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos son reorganizados *sólo a nivel político* cada vez que se producen cambios políticos.
- Los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos son estables<sup>1</sup> a nivel técnico.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

<sup>1</sup> Organización estable: la que ha mantenido su estructura y funciones básicas por cinco años o más.



## 6. Fondos de contingencia

Capacidad de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos de acceder a recursos financieros extraordinarios y responder a situaciones de emergencia y situaciones nuevas. Es medida por la sencillez del proceso mediante el cual se pueden obtener recursos de contingencia.

Niveles de avance:

- No existe ningún fondo de contingencia y cualquier recurso extraordinario que los servicios de control de inocuidad de alimentos puedan obtener requiere una ley o un decreto presidencial.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *limitados*, pero el uso de los recursos adicionales para los servicios de control de inocuidad de alimentos debe ser aprobado por una ley o un decreto presidencial.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *limitados*, pero el uso de los recursos adicionales para los servicios de control de inocuidad de alimentos debe ser aprobado por el ministerio competente.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *sustanciales*, pero los recursos adicionales para los servicios de control de inocuidad de alimentos deben ser aprobados por el ministerio competente.
- Se estableció un fondo de contingencia con recursos *sustanciales*, el cual está a disposición de los servicios de control de inocuidad de alimentos cuando es necesario.

---

---

---

---

---

---

---





## 8. Capacidad de inversión y crecimiento

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de obtener recursos adicionales a lo largo del tiempo, a fin de introducir mejoras sostenidas en todo el servicio. El uso de esos recursos no está sujeto a presiones de origen político o de los usuarios.

Niveles de avance:

- No existen medidas sistemáticas encaminadas a invertir en la estructura global de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos elaboran y presentan propuestas de mejoras estructurales y obtienen los fondos de inversión solamente mediante acuerdos de cooperación o asistencia de organizaciones o países donantes.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos obtienen a lo largo del tiempo recursos sustanciales para mejoras estructurales por vía de asignaciones especiales de la Tesorería o el ministerio de Hacienda o de partidas especiales del presupuesto nacional.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios de control de inocuidad de alimentos reciben recursos e inversiones de capital del sector privado destinados a mejoras y a programas planeados conjuntamente.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# III. INTERACCIÓN CON EL SECTOR PRIVADO



Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de cooperar y participar con el sector privado en la implementación de programas y actividades.

Competencias críticas:

1. Representación oficial
2. Acreditación (autorización)
3. Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

# 1. Representación oficial

Capacidad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para participar, regular y activamente, en las reuniones de organizaciones internacionales como el Codex Alimentarius (vía el Comité Nacional del Codex Alimentarius), mantener la coordinación pertinente a esos efectos y dar seguimiento a dichas reuniones.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no participan en las reuniones del Codex Alimentarius ni les dan seguimiento.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos participan esporádica o pasivamente<sup>1</sup> en las reuniones del Codex Alimentarius.
-  Los servicios de control de inocuidad de alimentos tienen en cuenta las opiniones de los diversos sectores nacionales relevantes y participan periódica y activamente<sup>2</sup> en las reuniones del Codex Alimentarius.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, en consulta con sus usuarios, definen temas estratégicos, aportan liderazgo y coordinan posiciones con los delegados que representan la agenda nacional en las reuniones del Codex Alimentarius.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos coordinan posiciones nacionales en el Codex Alimentarius con otras instituciones del Estado que participan en otros foros internacionales, como el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

---

1 Participación pasiva: existe representación, pero contribuye escasamente en las reuniones.

2 Participación activa: preparación anticipada y provisión de contribuciones en las reuniones, lo que incluye explorar soluciones comunes y generar propuestas para su posible aprobación.

## 2. Acreditación (autorización)

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para acreditar a terceros (a saber, particulares o empresas, laboratorios, etc.) o para delegar la responsabilidad de brindar servicios específicos.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos carecen de autoridad y capacidad para acreditar o autorizar a terceros para que realicen actividades específicas o brinden servicios específicos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para acreditar y autorizar a terceros para que realicen una *actividad específica (por ejemplo, capacitación y certificación en buenas prácticas agrícolas o de manufactura)*, pero no para que brinden un *servicio específico (por ejemplo, inspección)*.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con programas para acreditar o autorizar a terceros para que ofrezcan *actividades y servicios específicos*.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos realizan auditorías externas de aseguramiento de la calidad de sus programas de acreditación oficial o aprobación para asegurar su calidad y mantener la confianza de los usuarios y las contrapartes comerciales.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

Capacidad de los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos para cooperar con sus usuarios en la elaboración de nuevos programas y servicios, a fin de responder a las necesidades de los usuarios.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no procuran la participación de sus usuarios en el análisis e identificación de necesidades.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos mantienen un *diálogo informal* con sus usuarios en relación con la capacidad existente del servicio oficial y las necesidades de los usuarios.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *celebran reuniones y organizan foros* con sus usuarios para identificar y definir cambios de acuerdo con las necesidades de los usuarios.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *y sus usuarios definen en forma conjunta* los recursos, las funciones y las responsabilidades de posibles programas y servicios en respuesta a las necesidades identificadas.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, con la participación activa y la contribución de sus usuarios, implementan periódicamente nuevos programas y servicios.

---

---

---

---

---

---

---

---

# IV. PROTECCIÓN DE LA SALUD PÚBLICA Y ACCESO A MERCADOS



Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para proteger la salud pública y brindar apoyo al acceso, retención y ampliación de los mercados.

Competencias críticas:

1. Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
2. Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
3. Armonización
4. Certificación
5. Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con inocuidad de alimentos
6. Rastreabilidad
7. Transparencia



## 1. Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos

Capacidad y autoridad de los servicios de control de inocuidad de alimentos para formular y recomendar para su aprobación la legislación nacional y para establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos que rige los procesos y productos comprendidos en sus mandatos, así como la cobertura de dicha reglamentación.

A. Niveles de avance (participación en los procesos legislativos y reglamentarios nacionales relacionados con la inocuidad de alimentos):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos carecen de autoridad para proponer la legislación nacional y establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con la *capacidad técnica* para elaborar la legislación nacional y la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, con base en la legislación nacional, tienen la flexibilidad y el *marco legal* necesarios para elaborar la legislación y establecer la reglamentación sobre inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, con base en la legislación nacional, formulan y presentan los proyectos de ley para su aprobación y formulan la reglamentación sobre inocuidad de alimentos aplicando procedimientos en los que se tienen en cuenta las opiniones de sus usuarios y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

---

---

---

---

---

B. Niveles de avance (cobertura de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos y supervisión del cumplimiento):

- La legislación y reglamentación sobre inocuidad de alimentos no faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar su cumplimiento a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- La legislación y reglamentación sobre inocuidad de alimentos faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar el cumplimiento únicamente por parte de los productores y procesadores de alimentos que exportan sus productos, o los servicios de control de inocuidad de alimentos sólo supervisan el cumplimiento de la reglamentación por parte de los exportadores.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que la legislación y/o reglamentación sobre inocuidad de alimentos faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar también el cumplimiento por parte de los productores y procesadores de alimentos que venden sus productos localmente con marca registrada.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que la legislación y/o reglamentación sobre inocuidad de alimentos faculta a los servicios de control de inocuidad de alimentos para regular y supervisar el cumplimiento por parte de todos los productores, elaboradores, preparadores y servidores de alimentos, independientemente de su volumen o mercado.
- Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios de control de inocuidad de alimentos cuentan con una reglamentación que comprende a los vendedores ambulantes y supervisa el cumplimiento de dicha reglamentación por parte de éstos.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2. Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos<sup>1</sup>

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para garantizar que los productores, procesadores, distribuidores, preparadores y elaboradores de alimentos cumplan con la reglamentación pertinente.

### A. Niveles de avance (cumplimiento de la reglamentación):

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos carecen de programas de inspección o verificación para asegurar que los productores, procesadores, distribuidores, preparadores y elaboradores de alimentos cumplan con la reglamentación pertinente.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen programas de inspección o verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con productos y procesos *seleccionados*, pero *sólo comunican* los casos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen programas de supervisión que consisten en inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con productos y procesos *seleccionados*, y, si es necesario, *imponen sanciones* por incumplimiento.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen programas de supervisión que consisten en inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente en relación con *todos* los productos y procesos comprendidos en sus mandatos y, si es necesario, *imponen sanciones* por incumplimiento.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos realizan auditorías de sus programas de inspección y verificación del cumplimiento de la reglamentación pertinente.

---

<sup>1</sup> Reglamentación sobre inocuidad de alimentos: medidas para garantizar la inocuidad de los alimentos, que incluyen todas las leyes, decretos, reglamentos, directrices y procedimientos pertinentes.



### 3. Armonización

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos de proceder activamente<sup>1</sup> en relación con la armonización, a fin de asegurar que la reglamentación nacional que cubre sus mandatos sea congruente con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no han establecido un proceso para informarse de las normas internacionales. En la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos no se tienen en cuenta las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos conocen las normas, directrices y recomendaciones internacionales relevantes, pero no cuentan con un proceso establecido para detectar carencias, inconsistencias y no conformidades entre la reglamentación nacional y las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos revisan periódicamente la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos a efecto de *armonizarla* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos también se ocupan activamente de *examinar* y *comentar* las incorporaciones y revisiones a las normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre inocuidad de alimentos.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *participan activa y periódicamente a nivel internacional* en la formulación y revisión de las normas, directrices y recomendaciones sobre inocuidad de alimentos.

---

1 Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin empeñarse en imponer cambios a la normativa nacional. La importancia de este elemento radica en el fomento del cambio en el país.

## 4. Certificación

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para certificar productos y procesos comprendidos en sus mandatos, de acuerdo con la reglamentación nacional sobre inocuidad de alimentos y con las normas, directrices y recomendaciones internacionales pertinentes<sup>1</sup>.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos carecen de capacidad y autoridad para certificar productos o procesos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para certificar productos o procesos *seleccionados*.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *ejecutan* programas de certificación de productos o procesos *seleccionados*.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos pueden formular y ejecutar programas de certificación de productos o procesos *nuevos*.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos cuentan con los programas de certificación necesarios para todos los productos relevantes y realizan auditorías de sus programas de certificación para garantizar su calidad y mantener la confianza en el sistema.

---

---

---

---

---

---

---

---

1 Al ejecutar los programas de certificación, los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos deben siempre hacerlo libres de interferencias políticas o de influencias o presiones del sector privado. Sin embargo, algunos de estos programas pueden ser ejecutados por terceros independientes, tras delegación por parte de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos y/o auditados por ellos.

## 5. Acuerdos de equivalencia<sup>1</sup> y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para negociar, implementar y mantener con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sobre inocuidad de alimentos en relación con la reglamentación, las normas y los procesos comprendidos en sus mandatos.

Niveles de avance:

- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no tienen autoridad ni capacidad para negociar y aprobar con otros países, acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos.
- Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para *negociar* y *aprobar* con otros países acuerdos de equivalencia y otros acuerdos relacionados con la inocuidad de alimentos.
- Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *evalúan* y *proponen* acuerdos de equivalencia con otros países para productos y procesos.
- Igual que en el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *impulsan la negociación* de acuerdos de equivalencia con otros países sobre productos y procesos *nuevos*.

---

<sup>1</sup> Equivalencia: medidas alternativas de control de inocuidad de alimentos propuestas por un país a otro, que ofrecen el mismo nivel de protección.

## 6. Rastreabilidad

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para, en caso de necesidad, poder determinar en toda la cadena alimentaria los antecedentes, la ubicación y la distribución de todo alimento y producto relacionado comprendido en sus mandatos.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos carecen de programas de rastreabilidad de productos alimentarios y productos relacionados.
  -  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos han establecido procedimientos y pueden rastrear alimentos y productos relacionados *seleccionados* en la *porción* de la correspondiente cadena alimentaria comprendida en su mandato.
  -  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, junto con otras instituciones estatales y privadas pertinentes, tienen procedimientos coordinados para rastrear alimentos y productos relacionados *a lo largo de toda la cadena alimentaria* para todos los alimentos y productos relacionados.
  -  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos tienen autoridad para ordenar la recolección de alimentos y productos relacionados, y un plan para la disposición de estos.
  -  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, en cooperación con otras instituciones estatales y privadas pertinentes, realizan auditorías de sus procedimientos de rastreabilidad.
- 
- 
- 
-

## 7. Transparencia

Capacidad y autoridad de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos para notificar oportunamente cambios en su reglamentación al punto focal designado o, en ausencia de este último, directamente a la OMC y a organizaciones de integración regional (si corresponde), y para notificar a la red INFOSAN de todo incidente en inocuidad de alimentos que tenga importancia internacional real o potencial, de acuerdo con los procedimientos establecidos por esas organizaciones.

Niveles de avance:

-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos no notifican al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, ni informan voluntariamente a la red INFOSAN o a Emergencia INFOSAN acerca de incidentes relacionados con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos notifican esporádicamente al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, e informan voluntariamente a la red INFOSAN o a Emergencia INFOSAN acerca de incidentes relacionados con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.
-  Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos notifican al Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC, directa o indirectamente, los cambios en su reglamentación pertinente, en pleno cumplimiento de los criterios de notificación de esos órganos, e informan voluntariamente a la red INFOSAN o a Emergencia INFOSAN acerca de incidentes relacionados con inocuidad de alimentos que tengan importancia internacional real o potencial.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos *informan a sus usuarios* de los cambios en la reglamentación nacional e internacional sobre inocuidad de alimentos.
-  Igual que el nivel anterior, con el agregado de que los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos realizan auditorías externas de sus procedimientos de transparencia.

# Glosario de términos seleccionados

**Auditoría:** Examen sistemático y funcionalmente independiente cuyo objetivo es determinar si una actividad o proceso y los resultados consiguientes satisfacen objetivos preestablecidos.

**Codex Alimentarius:** Es el compendio de normas, guías y directrices internacionales desarrolladas y publicadas por la Comisión del Codex Alimentarius, creada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) como parte de su Programa de Normas Alimentarias, y cuyos objetivos son proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas comerciales equitativas en el comercio internacional de alimentos.

**Agentes contaminantes nocivos de los alimentos:** Agentes biológicos, físicos o químicos, materiales foráneos u otras sustancias dañinas para la salud, voluntaria o involuntariamente incorporados a los alimentos.

**Cadena alimentaria:** Todas las etapas comprendidas en la producción, elaboración, transporte, distribución, comercialización, preparación y consumo de productos alimentarios.

**Normas, directrices y recomendaciones internacionales:** En lo que respecta a la inocuidad de alimentos, las establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

**Laboratorio:** Instalación debidamente equipada y dotada de personal técnico idóneo para realizar análisis y aplicar métodos de diagnóstico clínico y pruebas.

**Servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos:** Instituciones estatales en toda la cadena alimentaria dedicadas al control, vigilancia y supervisión inocuidad de alimentos, incluidas las entidades privadas oficialmente acreditadas.

**Sistema nacional de control de la inocuidad de alimentos:** Conjunto de las instituciones estatales en toda la cadena alimentaria dedicadas al control, vigilancia y supervisión de la inocuidad de los alimentos, incluidas las entidades privadas oficialmente acreditadas.

**Usuarios de los servicios nacionales de control de la inocuidad de alimentos:** Incluye el sector privado, las instituciones universitarias, las asociaciones público-privadas y las asociaciones de consumidores.

**Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (Comité MSF/OMC):** Comité de la OMC que supervisa el cumplimiento y las cuestiones relacionadas con el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

**Competencias básicas del personal de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos:** Competencias que deben reflejar la posesión de conocimientos multidisciplinarios sobre inocuidad de alimentos, incluidos conocimientos sobre las regulaciones nacionales, regionales e internacionales pertinentes, sobre los peligros microbiológicos, químicos y físicos inherentes a o potenciales en cada tipo de producto y proceso y sobre los métodos de control de cada peligro, así como de auditoría de sistemas preventivos de control de inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena productiva (buenas prácticas agrícolas, pecuarias y de manufactura y HACCP).

#### **NOTAS:**

1. Se debe incluir un organigrama completo del sistema nacional de control de inocuidad de alimentos en aquellos casos en los que más de una institución tenga jurisdicción. El organigrama debe indicar la relación (coordinación, etc.) entre las instituciones, si existe.
2. Se debe hacer una recopilación y listado exhaustivos acerca de la legislación y reglamentos nacionales relacionados con el control de inocuidad de alimentos.

# Lista de control

## I. Capacidad técnica

- Capacidad de diagnóstico y análisis de los alimentos
- Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
- Servicios de registral e inspección
- Vigilancia
- Asuntos emergentes
- Análisis de riesgo
- Innovación técnica

## II. Capital humano y financiero

- Talento humano
- Capacitación y actualización
- Profesionalización del servicio
- Fuentes de financiamiento
- Estabilidad de políticas y programas
- Fondos de contingencia
- Independencia técnica
- Capacidad de inversión y crecimiento

## III. Interacción con el sector privado

- Representación oficial
- Acreditación (autorización)
- Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios

## IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados

- Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
- Armonización
- Certificación
- Acuerdos de equivalencia relacionados con la inocuidad de alimentos
- Rastreabilidad
- Transparencia





# Lista de control

- I. Capacidad técnica**
  - Capacidad de diagnóstico y análisis de los alimentos
  - Capacidad de detección temprana y de respuesta a emergencias
  - Servicios de registro e inspección
  - Vigilancia
  - Asuntos emergentes
  - Análisis de riesgo
  - Innovación técnica
  
- II. Capital humano y financiero**
  - Talento humano
  - Capacitación y actualización
  - Profesionalización del servicio
  - Fuentes de financiamiento
  - Estabilidad de políticas y programas
  - Fondos de contingencia
  - Independencia técnica
  - Capacidad de inversión y crecimiento
  
- III. Interacción con el sector privado**
  - Representación oficial
  - Acreditación (autorización)
  - Capacidad de respuesta ante las necesidades de los usuarios
  
- IV. Protección de la salud pública y acceso a mercados**
  - Establecimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
  - Cumplimiento de la reglamentación sobre inocuidad de alimentos
  - Armonización
  - Certificación
  - Acuerdos de equivalencia relacionados con la inocuidad de alimentos
  - Rastreadabilidad
  - Transparencia



**Organización  
Panamericana  
de la Salud**



Oficina Regional de la  
Organización Mundial de la Salud

**OPS/Regional Office of the WHO**

525 Twenty-third Street, N.W.  
Washington, D.C. 20037, United States of America  
Country City Code: (202)  
Tel: 974-3000 / Fax: 974-3663  
[www.paho.org](http://www.paho.org)



**Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos**

Tel: (506) 2216-0184 / Fax: (506) 2216-0221  
Apartado Postal: 55-2200, San José, Vázquez de Coronado,  
San Isidro 11101 - Costa Rica.  
E-mail: [saia@iica.int](mailto:saia@iica.int)  
Sitio web: [www.infoagro.net/salud](http://www.infoagro.net/salud)  
[www.iica.int](http://www.iica.int)