

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del Programa

CX/FICS 10/18/4
Septiembre de 2009

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

Decimoctava Reunión

Surfers Paradise, Australia, 1-5 de marzo de 2010

ANTEPROYECTO DE PRINCIPIOS Y DIRECTRICES PARA SISTEMAS
NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
(N06-2009)

(En el Trámite 3)

(Preparado por el grupo de trabajo presencial encabezado por Australia y en colaboración con Alemania, Belice, Brasil, Canadá, China, la Comisión Europea, Dinamarca, España, los Estados Unidos de América, Etiopía, Francia, Indonesia, Japón, México, Noruega, Nueva Zelanda, los Países Bajos, la República de Corea, Santa Lucía, Sudáfrica, Suiza, Tailandia, Zambia, FAO, OIE e ICGMA)

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius a enviar observaciones sobre el siguiente tema, **antes del 16 de noviembre de 2009**, a: Codex Australia, Australian Government Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, GPO Box 858, Canberra ACT, 2601 (fax N.º: 61.2.6272. 61.2.6272.4389; correo electrónico: codex.contact@daff.gov.au *preferentemente*), con copia a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Telefax: + 39.06.5705.4593; correo electrónico: Codex@fao.org - *preferentemente*).

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 al presente documento, a fin de facilitar su recopilación y la elaboración del documento.

ANTECEDENTES

1. Durante la 15ª y la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS) (2006 y 2007) se consideraron Proyectos de documentos¹ y documentos de trabajo preparados por Australia que proponen la formulación de directrices para los sistemas nacionales de inspección de alimentos.
2. Si bien la nueva labor en pos de desarrollar directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos contó con un respaldo generalizado, el Comité convino que debía revisarse el documento de trabajo para aclarar mejor el ámbito de aplicación del trabajo e identificar las lagunas en textos del CCFICS existentes, así como también para determinar de qué manera vincular estos textos para ofrecer así un marco para los sistemas nacionales de control de los alimentos. Respecto de si el CCFICS es el Comité apropiado

¹ Propuesta CRD 11 para Nueva York formulada por Australia – 15CCFICS (2006).

para llevar a cabo esta tarea, diversas delegaciones consideraron que se debe aclarar mejor el ámbito de aplicación del trabajo porque puede incluir aspectos que podrían recaer bajo la responsabilidad de otros Comités.

3. El Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico encabezado por Australia para preparar un documento de trabajo integral que incluiría una reseña de los principios y directrices para el sistema nacional de control de los alimentos y se sometería a consideración en su próxima reunión.

4. En la 17ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (2008), el Comité siguió deliberando acerca del documento de trabajo revisado² con inclusión de la propuesta de continuar trabajando en el desarrollo de principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos que complementarían los textos actuales del Codex.

5. La elaboración del documento contó con el respaldo generalizado del Comité, el que consideró que el CCFICS era el comité apropiado para llevar a cabo esta nueva tarea. Se destacó que los principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos eran muy útiles para los países, en particular para aquellos que estaban desarrollando dichos sistemas; que era necesario evaluar la capacidad del sistema nacional de control de los alimentos de identificar las necesidades específicas; que el nuevo trabajo debería promover la armonización e integración del sistema de control de los alimentos para consumo interno (incluso de importación) y de exportación; y que el nuevo trabajo debería tener en cuenta los principios básicos de inocuidad de los alimentos, tales como la utilización de un enfoque basado en el riesgo, la cobertura de toda la cadena alimentaria y la responsabilidad principal de los productores de garantizar la inocuidad de sus productos.

6. El Comité revisó el documento del proyecto (Adjunto 1 a CX/FICS 08/17/6): para hacer referencia específica al doble mandato del Codex (es decir, proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de alimentos), incluir los principios básicos de inocuidad de los alimentos entre los aspectos que han de considerarse en el nuevo trabajo; agregar una evaluación con respecto al Criterio para el establecimiento de las prioridades de los trabajos; modificar la evaluación en contraposición con los criterios de diversificación de las legislaciones nacionales; agregar referencias de tareas pertinentes realizadas por la FAO y la OMS y aclarar que la tarea propuesta relativa al desarrollo y la implementación de sistemas de control de alimentos también podría redundar en la revisión de textos actuales del Codex.

7. El Comité convino someter el documento del proyecto modificado a consideración de la 62ª sesión del Comité Ejecutivo para su examen crítico y la 32ª Reunión de la Comisión para su aprobación como nuevo trabajo.

8. Para facilitar el debate en su 18ª reunión, el Comité convino también establecer un grupo de trabajo presencial presidido por Australia y abierto a todos los Miembros y Observadores, cuyo anfitrión sería los Estados Unidos de América y trabajaría en idiomas inglés, francés y español. El grupo de trabajo se reunirá para preparar el anteproyecto de los Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos a fin de distribuirlo y recabar observaciones en el Trámite 3 y considerarlo en el Trámite 4 en la próxima reunión del CCFICS, sujeto a que la Comisión apruebe el nuevo trabajo. Asimismo, el Comité convino hacer ciertas consultas preliminares por vía electrónica entre los miembros y los observadores del Codex (únicamente en inglés) para facilitar la tarea.

9. La 31ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius aprobó el nuevo trabajo sobre el anteproyecto de Principios y directrices para los sistemas nacionales de control de los alimentos (N06-2009).

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO PRESENCIAL

10. Un grupo de trabajo presencial presidido por Australia se reunió en Miami, Florida (Estados Unidos de América) los días 10 y 11 de julio de 2009. Contó con la asistencia de 59 delegados de 24 países miembro, 1 organismo de la ONU, 1 organización miembro, 1 organización gubernamental internacional y 1 organización no gubernamental. En el Apéndice 2 se incluye una lista completa de los participantes. El grupo de trabajo consideró un documento revisado teniendo en cuenta las deliberaciones anteriores en el comité y

² CX/FICS 08/17/6

los comentarios enviados por los miembros de un grupo de trabajo electrónico encabezado por Australia ³.

Deliberaciones generales e introducción

11. El grupo de trabajo realizó un debate general acerca del objetivo del documento y destacó que éste puede ser uno de los textos más importantes que desarrolle el Comité, debido a su importancia tanto para países desarrollados como en desarrollo y que, como punto de partida, el grupo de trabajo debería elaborar un documento que brinde el marco ideal como base para el sistema de control de los alimentos. Para ello, el grupo de trabajo consideró que la estructura debería trazar un marco que facilite el comercio y, a su vez, alcance el nivel de protección adecuado de un país. Para ello, el grupo de trabajo también destacó que no debe perder de vista ciertos principios clave que el CCFICS ya ha desarrollado en textos existentes. En este aspecto, también se observó que en el proceso de elaboración de estos principios y directrices el comité puede detectar la necesidad de revisar textos existentes preparados antes del año 2000 y que ya no guardan correlación con las prácticas que actualmente están en vigor en todo el mundo.

12. El grupo de trabajo deliberó acerca de los objetivos clave del documento. El debate puso en evidencia la necesidad de desarrollar mejor el ámbito de aplicación del anteproyecto propuesto e identificar los principios clave que se deberían aplicar a un sistema nacional de control de los alimentos. Se desarrolló un esquema general del documento, con inclusión de la introducción y el ámbito de aplicación, el cual resume los fundamentos o la necesidad de contar con un sistema nacional de control de los alimentos eficaz y reconoce que un sistema debería constar de elementos integrados relacionados con la producción nacional, las importaciones y las exportaciones de productos alimentarios y que el documento debe leerse conjuntamente con otros textos de Codex y de otras organizaciones internacionales (FAO y OIE) cuando corresponda.

13. Luego, el grupo de trabajo enumeró algunos principios clave (protección de consumidores, base en el riesgo, base en el conocimiento científico, normas internacionales, adecuación a los fines previstos y transparencia) en los cuales se podría ahondar si el tiempo lo permitía.

Ámbito de aplicación

14. Al desarrollar la sección de Ámbito de aplicación, el grupo de trabajo consideró que los principios y directrices deberían ofrecer un marco que ayude a los gobiernos nacionales a verificar que estos sistemas garanticen que los requisitos para los alimentos y los sistemas asociados de producción logran proteger la salud de los consumidores y garantizan prácticas leales en el comercio de alimentos o contribuyen al logro de estos dos objetivos. Al desarrollar el Ámbito de aplicación, el grupo de trabajo tuvo en cuenta que el documento podía aplicarse a miembros que estaban estableciendo un nuevo sistema o a los que estaban interesados en actualizar sistemas antiguos, por lo que el documento también reconoce la capacidad de las autoridades competentes de aplicar los principios y directrices según sus situaciones particulares.

Principios para un sistema nacional de control de los alimentos

15. Al desarrollar la sección sobre Principios, el grupo de trabajo mantuvo un extenso intercambio acerca de la existencia de textos tales como los *Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos* (CAC/GL 20-1995) y las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CAC/GL 47-2003). En este debate se identificaron cuatro temas (Principios) transversales que deberían aplicarse a los sistemas nacionales de control de los alimentos. Los principios identificados fueron los siguientes:

1. **Protección de consumidores:** cuando se elaboran sistemas nacionales de control de los alimentos, se debería dar prioridad a la protección de la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos.
2. El sistema nacional de control de alimentos debe estar basado en **los riesgos, basado en la ciencia y armonizado** en la mayor medida de lo posible, de conformidad con las normas internacionales.

³ Con la asistencia de Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América, Etiopía, Japón, Nueva Zelanda, los Países Bajos, Sudáfrica y Zambia.

3. **Adecuación a los fines previstos.** Un sistema de control de alimentos debería ser adecuado para los fines previstos. Debería alcanzar con total eficacia los objetivos del grado de protección adecuado de un país.
4. **Transparencia.** Los principios y operaciones de los sistemas nacionales de control de alimentos deberían estar abiertos al escrutinio y, a su vez, proteger las inquietudes legítimas para preservar la confidencialidad.

16. Al concluir sus deliberaciones respecto del anteproyecto de los principios que figura en el Apéndice 1, el grupo de trabajo destacó que dichos principios distan de ser completos y que el Comité debería considerar el texto propuesto a fin de recomendar un texto explicativo adicional para cada Principio. En particular, respecto del Principio 2, el grupo de trabajo consideró que podría ser necesario hacer referencia a los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para su aplicación por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007) del Codex, dado que dicho documento orienta a los gobiernos en materia de evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos, y esto también serviría para reconocer que, en la medida de lo posible, la aplicación de un análisis de riesgos debería formar parte integral de un sistema nacional de inocuidad de los alimentos. Respecto del Principio 3, Adecuación a los fines previstos, el texto explicativo aparece entre corchetes dado que el grupo de trabajo no logró un consenso acerca de si debía considerar esto como un principio de alto nivel o si habría algún texto alternativo que pudiera aclarar mejor este principio.

Directrices: Marco para un sistema nacional de control de los alimentos

17. Al desarrollar la sección de la Directriz, el grupo de trabajo consideró las siguientes preguntas clave:

- ¿A qué se aplica el sistema? (párrafos 7 a 9 del anteproyecto de principios y directrices);
- ¿Qué logra el sistema? (párrafos 10 a 16 del anteproyecto de principios y directrices);
- ¿Cuáles son las características del sistema? (párrafos 17 a 24 del anteproyecto de principios y directrices);

18. Al considerar a qué se aplica el sistema, el grupo de trabajo convino que el sistema debería aplicarse a las autoridades competentes y a las empresas alimentarias presentes en toda la cadena de valor desde la producción hasta el consumo, al tiempo que destacó que los consumidores también tienen cierta responsabilidad por la inocuidad de los alimentos. El grupo de trabajo reconoció también que se puede incluir más texto teniendo en cuenta los textos actuales del Codex. A modo de ejemplo, lo atinente a las funciones y responsabilidades de la autoridad o autoridades competente(s) puede extraerse de los párrafos 6 al 8 de CAC/GL 47-2003, mientras que las funciones y las responsabilidades de quienes participan en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo se identifican en la Sección 2.1.2 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) del Codex.

19. Al desarrollar la sección que versa sobre los logros del sistema, el grupo de trabajo consideró que un componente clave de un sistema nacional de control de los alimentos es la capacidad de la autoridad competente de verificar que el sistema cumpla con sus objetivos, que se aplique en forma sistemática, que sea integrado y coordinado, que cuente con procedimientos de respuesta y notificación apropiados (tanto a nivel nacional como internacional) para incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos y que, a su vez, considere los costos de las diversas intervenciones relacionadas con los consumidores, la industria y los gobiernos.

Características del sistema nacional de control de los alimentos

20. Esta sección del documento resume las características que el grupo de trabajo consideró esenciales para un sistema nacional de control de los alimentos eficaz. **Estas características incluyen:**

- i. Gestión cooperativa y coordinada;
- ii. Que sea adaptable y flexible;
- iii. Que sea proactivo y esté basado en el riesgo;
- iv. Que sea capaz de aprender y mejorar continuamente;
- v. Que sea efectivo y eficaz;

- vi. Que sea transparente;
- vii. Independencia (en tanto sea posible desde el punto de vista práctico);
- viii. Coherencia en la toma de decisiones;
- ix. Aplicación uniforme en el ámbito nacional.

Componentes del sistema nacional de control de los alimentos

21. En esta sección se exponen los componentes del sistema nacional de control de los alimentos. El grupo de trabajo consideró que los componentes clave del sistema nacional de control de los alimentos son aquellos que respaldan el funcionamiento del sistema, tales como garantizar funciones y responsabilidades claras para todas las partes, recursos para la aplicación, la formación, los laboratorios, la certificación, las competencias y el marco legislativo.

Cómo funciona el sistema (programas y controles)

22. La sección final desarrollada por el grupo de trabajo contiene los requisitos operativos para un sistema nacional de control de los alimentos, cómo está diseñado y desarrollado el sistema, sus operaciones y aplicación y, por último, el seguimiento y la evaluación que respaldarían la verificación, el mantenimiento y las mejoras.

Consideraciones y conclusión

23. Debido a limitaciones de tiempo, el grupo de trabajo pudo desarrollar solamente una reseña de los contenidos clave del documento propuesto. El grupo de trabajo considera que el anteproyecto de principios y directrices que figura en el Apéndice 1 aún requiere un trabajo adicional en lo atinente a su formato y diseño. Al continuar el desarrollo del anteproyecto, será necesario que los miembros consideren no solamente la integridad del marco provisto, sino también el contexto del texto que se propone, con inclusión de textos existentes del CCFICS, del Codex y textos pertinentes de la OIE. El objetivo de este documento es brindar un marco amplio para el desarrollo de sistemas nacionales de control de los alimentos que permita hacer referencia en él a los textos pertinentes del Codex. Se prevé que hay también una serie de áreas no contempladas en los textos actuales del Codex donde se requerirá de mayores detalles. La intención de este documento no es duplicar el texto existente, pero en algunas instancias puede ser necesario para contribuir a la legibilidad del documento. Al seguir desarrollando el anteproyecto propuesto, el grupo de trabajo presencial reconoció que podría ser necesario identificar textos pertinentes del Codex que brinden información adicional acerca de las funciones y las responsabilidades de quienes participan en la producción de alimentos, con inclusión de las autoridades competentes.

RECOMENDACIÓN

24. Se invita al Comité a examinar el marco del Apéndice 1 y, en el transcurso de dicho examen, a observar que el grupo de trabajo ha incluido una variedad de textos dentro del marco. Al continuar el desarrollo el anteproyecto será necesario que los miembros consideren no solamente la integridad del marco provisto, sino también el contexto del texto que se propone, con inclusión de textos existentes del CCFICS, del Codex y textos pertinentes de la OIE. Se solicita a los miembros que examinen el texto para determinar si hay lagunas respecto de los principios, características y componentes u otros elementos y, de ser posible, que identifiquen otros textos pertinentes del Codex que puedan proporcionar información adicional.

25. Se invita al Comité a considerar el anteproyecto adjunto (Apéndice 1) con miras a su avance en el Procedimiento de Trámites del Codex.

26. Durante la 18ª reunión en marzo de 2010 el Comité considerará el texto del Apéndice I en el Trámite 3 y las observaciones en el Trámite 4.

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.

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

(N06-2009)

(En el Trámite 3)

INTRODUCCIÓN

1. Todos los países necesitan un sistema nacional de control de los alimentos para proteger a sus consumidores (tanto en el ámbito nacional como internacional) de alimentos contaminados, adulterados o que de alguna otra manera resulten perjudiciales para la salud, o que estén incorrectamente envasados o etiquetados.
2. Un sistema nacional de control de los alimentos consiste en elementos integrados relacionados con la producción nacional y las importaciones y exportaciones de productos alimenticios. 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 en el mercado nacional, este documento guarda conformidad con otros textos del Codex y debe leerse conjuntamente con estos, 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 los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos* (CAC/GL 26-1997), y las *Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos* (CAC/GL 47-2003).
3. Asimismo, las publicaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) *Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos* (Estudio FAO de alimentación y nutrición 76), *Fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos: Directrices para evaluar las necesidades de fortalecimiento de la capacidad* y las normas y directrices pertinentes desarrolladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) son recursos valiosos para los gobiernos y organizaciones miembro.

ÁMBITO DE APLICACIÓN

4. Estos principios y directrices ofrecen un marco para asistir a los gobiernos nacionales en el desarrollo y la operación de un sistema nacional de control de los alimentos. Este tipo de sistemas están dirigidos a garantizar que los requisitos de alimentos y los sistemas de producción relacionados logren proteger la salud de los consumidores y garanticen prácticas equitativas en el comercio de alimentos o contribuyan al logro de estos objetivos.
5. Los principios y directrices dispuestos en este documento son congruentes con los documentos existentes del Codex y están extraídos de ellos. Las autoridades competentes podrían aplicar estos principios y directrices cuando corresponda según sus situaciones particulares.

OBJETIVO DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

6. El sistema nacional de control de los alimentos debería diseñarse y mantenerse con el objetivo de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio.⁴

PRINCIPIOS PARA UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

1. **Protección de consumidores:** cuando se elaboran sistemas nacionales de control de los alimentos, se debería dar prioridad a la protección de la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de alimentos⁵.
2. El sistema nacional de control de alimentos debe estar basado en **los riesgos, basado en la ciencia y armonizado** en la mayor medida de lo posible, de conformidad con las normas internacionales.

⁴ Texto adaptado de CAC/GL 20-1995 párrafos 5 y 6.

⁵ CAC/GL 47/2003 Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos.

(Esto debería aplicarse no solamente a las normas de los productos sino también a la elaboración del sistema nacional de control de los alimentos; se debería dar mayor importancia al uso de normas internacionales teniendo en cuenta las repercusiones de los procesos de análisis de riesgos en los recursos. El grupo de trabajo también consideró que podría ser útil hacer referencia a los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para su aplicación por los gobiernos* (CAC/GL 62-2007)).

3. Adecuación a los fines previstos – [los sistemas de inspección deben ser plenamente eficaces en lo que respecta al logro de los objetivos establecidos teniendo en cuenta la determinación del grado aceptable de protección que se exige⁶.]

4. Transparencia (Rendición de cuentas y medidas verificables) - Sin perjuicio del respeto al legítimo interés por preservar la confidencialidad, los principios y el funcionamiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos podrán ser objeto del escrutinio de los consumidores y las organizaciones que los representan, así como de otras partes interesadas⁷.

DIRECTRICES - MARCO PARA UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Elementos más importantes para un sistema nacional de control de los alimentos

¿A qué se aplica el sistema?

[El grupo de trabajo *previó que ambos sub-temas dentro de las características más importantes fueran declaraciones claras y sucintas y que se detallen en la sección de la Directriz*.]

7. El sistema nacional de control de los alimentos se aplica a las autoridades competentes y las empresas alimentarias de toda la cadena de valor desde la producción hasta el consumo. [El comité quizás desee considerar el documento GL 47-2003, párrafos 6, 7 y 8, que define las responsabilidades de las autoridades competentes para los sistemas de control de las importaciones y se podría abreviar en éste para ampliar esta sección].

8. Todos aquellos que participen en el negocio de los alimentos desde la producción hasta el consumo, con inclusión de cultivadores, reguladores, transportistas, distribuidores, comerciantes minoristas [las instituciones académicas y científicas *podrían agregarse en una viñeta por separado*] son los principales responsables de cumplir los requisitos y asegurar alimentos inocuos en los aspectos de los alimentos que están bajo su control.

Alternativa 8. Extraído del *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) – Introducción – *Todos, agricultores y cultivadores, fabricantes y elaboradores, manipuladores y consumidores de alimentos, tienen la responsabilidad de asegurarse de que los alimentos sean inocuos y aptos para el consumo.*

9. Para complementar la responsabilidad relativa a las empresas alimentarias, los consumidores (nacionales e internacionales) también deben manejar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

¿Qué logra un sistema nacional de control de los alimentos?

10. Las políticas nacionales de control de los alimentos deberían abordar problemas centrales relativos a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

11. Al desarrollar o modificar los elementos de un sistema nacional de control de los alimentos, se deben considerar los costos y los efectos de las diversas intervenciones respecto de los consumidores, la industria y los gobiernos.

12. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deben desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento coherente por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).

[*Texto alternativo para el párrafo 13: La(s) autoridad(es) competente(s) deben aplicar y hacer cumplir los requisitos de los sistemas nacionales de control de los alimentos de manera uniforme y coherente*]

⁶ Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 20-1995) párrafo 6.

⁷ Principios para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos (CAC/GL 20-1995) párrafo 13.

13. La verificación del sistema nacional de control de los alimentos puede incluir a la autoridad competente u otros organismos reconocidos en cualquier punto pertinente de la cadena alimentaria.

14. La(s) autoridad(es) competente(s) que participen del sistema nacional de control de los alimentos deberían tener responsabilidades claramente definidas. Cuando haya distintas autoridades en un país con jurisdicción sobre diferentes partes de la cadena alimentaria, se deberán evitar las inspecciones múltiples o la duplicación de evaluaciones.

[El grupo de trabajo destacó que el principio de alto nivel incluirá muchos de los mismos conceptos, tales como integración y coordinación, que se tratarán en más detalle en las secciones siguientes.]

15. La comunicación de los requisitos, la aplicación y la verificación de un Sistema nacional de control de los alimentos deberían ser claras y transparentes para permitir que crezca la confianza de los consumidores. Dicha comunicación debería incluir:

- Observación de 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), la red INFOSAN (Red internacional de autoridades de inocuidad de los alimentos) para la notificación de emergencias y respuesta a nivel nacional e internacional.
- Estrategias de comunicación con todas las partes interesadas (sector privado, productores, elaboradores y consumidores).
- Educación e información a los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos.

16. Se debería desarrollar un Sistema nacional de control de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria tanto en el contexto del acceso a los alimentos como de su inocuidad.

Características del sistema nacional de control de los alimentos

17. Un sistema nacional de control de los alimentos debe estar respaldado por el marco legislativo, controles, procedimientos, instalaciones, equipamiento, laboratorios, transporte, comunicaciones, personal y formación necesarios.

18. Un sistema nacional de control de los alimentos debería aprovechar la información precisa y actualizada sobre sistemas de producción de alimentos. Esta información debería incluir, a título meramente informativo, lo siguiente:

- Datos estadísticos sobre la producción, el comercio y el consumo;
- Conocimiento de los operadores de los distintos eslabones de la cadena alimentaria;
- Uso típico y atípico de los productos, materias primas y productos derivados;
- Estructura de la producción y las cadenas de abastecimiento; y
- Tecnologías, procesos y prácticas de producción.

19. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar con mecanismos para actualizar, examinar y analizar continuamente la información mencionada precedentemente. Un sistema nacional de control de los alimentos debería contar también con mecanismos para adaptarse a los cambios en el entorno de producción y responder e intervenir cuando y como sea necesario en el sistema nacional de control de los alimentos para garantizar la protección de la salud de los consumidores y [la existencia de] prácticas leales de comercio.

20. El sistema nacional de control de los alimentos debería poder detectar y dar respuesta a riesgos emergentes e identificar tendencias y patrones sobre la base de los datos recabados. Para ello, un sistema nacional de inocuidad de los alimentos debería tener:

- Programas de seguimiento y vigilancia para enfermedades y peligros, según corresponda;
- Mecanismos para identificar riesgos emergentes, especialmente factores que indiquen un mayor riesgo de incumplimiento a causa de incentivos comerciales;
- Mecanismos para implementar acciones de control que sean proporcionales a los riesgos y estén dirigidas a cubrir las áreas de alto riesgo; y

- Uso eficaz de los recursos mediante una categorización de riesgos y el ajuste de la intensidad y/o frecuencia de los controles según la categoría de riesgo en cuestión.
21. El sistema nacional de control de los alimentos debería poder ser objeto de mejoras continuas. Esto implica la necesidad de:
- Mecanismos para evaluar la eficacia del sistema actual mediante autoevaluaciones, auditorías internas y/o externas;
 - Mecanismos para diseñar y aplicar medidas correctivas eficaces para abordar las áreas que requieren mejoras; y
 - Verificación, mantenimiento y evaluación de mejoras/ desempeño (auditorías internas y externas), conclusiones de los países importadores, resultados de evaluaciones extranjeras y datos nacionales acerca de la inocuidad de los alimentos.
22. Se debería desarrollar una legislación claramente definida y transparente que permita establecer una autoridad competente y requisitos en materia de inocuidad de los alimentos.
23. Según corresponda, se deberían desarrollar una legislación claramente definida y transparente y procedimientos operativos que permitan determinar la(s) autoridad(es) competente(s) y los procesos y procedimientos necesarios para verificar en qué medida los productos cumplen con los requisitos. La uniformidad de los procedimientos operativos reviste particular importancia. Deberían elaborarse y aplicarse programas y manuales de capacitación para garantizar una aplicación uniforme⁸.
24. Un sistema nacional de control de los alimentos debe desarrollarse y aplicarse de manera tal de garantizar el cumplimiento uniforme por parte de la(s) autoridad(es) competente(s).

Componentes de los sistemas

Infraestructura, programas y requisitos

25. La(s) autoridad(es) competente(s) que participan del sistema nacional de control de los alimentos deben tener claramente definidas sus responsabilidades y garantizar la disponibilidad de recursos y estructuras adecuados para que dicho sistema sea efectivo y eficaz.
26. Se deben definir bien las funciones y las responsabilidades para evitar inspecciones múltiples o duplicación de evaluaciones y lagunas a lo largo de la cadena que va desde la producción hasta el consumo.
27. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deben cumplir con una serie de criterios operativos para garantizar su imparcialidad y eficacia y, en particular, para tener o acceder a una cantidad suficiente de personal calificado y experto, según corresponda, en áreas tales como: Bromatología y tecnología de los alimentos, química, bioquímica, microbiología, toxicología, ciencias veterinarias, medicina humana, epidemiología, ingeniería agrónoma, garantía de calidad, auditoría y derecho. El personal debería ser capaz y estar correctamente capacitado⁹ para operar sistemas nacionales de control de los alimentos. El personal debería tener acceso a instalaciones y equipos adecuados para llevar a cabo los procedimientos y metodologías necesarios. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían tener, asimismo, instalaciones y equipos adecuados que permitan al personal desempeñar sus tareas como es debido.
28. Es fundamental contar con sistemas de transporte y comunicación confiables para garantizar la prestación de los servicios donde y cuando se los necesita y para trasladar muestras a los laboratorios.
29. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían utilizar laboratorios que hayan sido evaluados y/o acreditados por programas que cuenten con reconocimiento oficial, de modo de garantizar la existencia de controles de calidad adecuados para que los resultados de los exámenes sean confiables. Se deberían utilizar métodos analíticos validados toda vez que se disponga de ellos. Los laboratorios deberían aplicar los principios de las técnicas de gestión internacionalmente aceptadas para garantizar la confiabilidad de los resultados analíticos¹⁰.

⁸ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 14.

⁹ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafos 41-43.

¹⁰ Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos. CAC/GL 26-1997 párrafos 41 – 42.

30. La industria de los alimentos es responsable por el desarrollo y la gestión de los sistemas para asegurar que los alimentos provistos cumplen con los requisitos dispuestos por la autoridad competente. El operador de la empresa alimentaria es el principal responsable por la inocuidad de los alimentos.

31. La autoridad competente sigue teniendo la responsabilidad fundamental de verificar y garantizar que tanto los alimentos como su producción cumplan con los requisitos.

32. La autoridad competente sigue teniendo la responsabilidad fundamental de garantizar que el sistema nacional de control de los alimentos opere en forma eficaz y debería estar libre de cualquier influencia inapropiada o indebida al ejercer esta responsabilidad.

[Muchos de los puntos que figuran a continuación se corresponden con textos incluidos en documentos existentes del Codex. El Comité deberá identificar las referencias]

33. Se debe trabajar en pos de mejorar la capacidad de las autoridades normativas, particularmente las de países en desarrollo. El desarrollo de capacidades para países en desarrollo, ya sea mediante acuerdos bilaterales o con la asistencia de organizaciones internacionales, debería estar dirigido a la aplicación de estos principios y directrices.

Marco legislativo

34. Se debería desarrollar una legislación claramente definida y transparente que permita establecer una autoridad competente y los requisitos en materia de inocuidad de los alimentos.

35. La(s) autoridad(es) competente(s) deberían hacerse responsables del desarrollo de leyes que se apliquen a todas las partes de la cadena alimentaria y de verificar que la industria utiliza sistemas aceptables que garantizan el cumplimiento de los requisitos pertinentes y, cuando corresponda, de tomar las medidas necesarias para exigir su cumplimiento.

36. Según corresponda, se deberían desarrollar una legislación claramente definida y transparente y procedimientos operativos que permitan determinar la(s) autoridad(es) competente(s) y los procesos y procedimientos necesarios para verificar en qué medida los productos cumplen con los requisitos.

37. Los requisitos, con inclusión de las regulaciones relativas a los alimentos, las normas y los códigos de prácticas deberían basarse en conocimientos científicos sólidos desarrollados mediante principios de análisis de riesgos¹¹ y, en la medida de lo posible, ser congruentes con las normas internacionales donde dichos requisitos alcancen el grado apropiado de protección establecido por la autoridad competente.

38. Las empresas alimentarias y la(s) autoridad(es) competente(s) deberían utilizar los Principios generales de higiene de los alimentos (inclusive, según corresponda, el Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)) desarrollados por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos¹² y las buenas prácticas de fabricación (BPF) como herramientas básicas para mejorar la inocuidad de los alimentos.

39. Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían estar diseñados y operados sobre la base de principios de análisis de riesgos que sean congruentes con los enfoques internacionales aceptados, tales como los *Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos para su aplicación por los gobiernos (CAC/GL 63-2007)* e incluir, según corresponda en las circunstancias, una evaluación científica integral, amplia participación de las partes interesadas, un proceso de transparencia, tratamiento coherente de riesgos similares en situaciones diferentes y toma de decisiones sistemática.

40. La verificación 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 riesgos realizado de conformidad con la metodología internacional aceptada¹³. La frecuencia y la intensidad de los controles debería estar diseñada de manera tal de considerar el riesgo y la eficacia de los controles ya realizados por quienes manipulan los productos, con inclusión de productores, fabricantes, transportistas, distribuidores y operadores de los puntos de venta.

¹¹ Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos (FAO-OMS) (Estudio FAO Alimentación y nutrición 87).

¹² CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003: Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

¹³ Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos (FAO-OMS) (Estudio FAO Alimentación y nutrición 87).

41. La naturaleza y la frecuencia de las auditorías/ inspecciones de los sistemas de producción de alimentos deberían basarse en el riesgo para la salud humana y la inocuidad presentada por el producto, su origen y los antecedentes en cuanto al cumplimiento de los requisitos y demás información pertinente, con inclusión de un posible fraude. El control debería estar diseñado de manera tal que tenga en cuenta lo siguiente:

- El riesgo para la salud humana que representan el producto o el envase;
- La historia y la probabilidad del incumplimiento de requisitos;
- La susceptibilidad del grupo de consumidores objetivo ;
- El alcance y la naturaleza de cualquier otro procesamiento del producto;
- Antecedentes del cumplimiento por parte de los productores, procesadores, fabricantes, transportistas y distribuidores; y
- Posible fraude o engaño de los consumidores y otros factores que puedan impedir las prácticas comerciales leales.

42. Se debería fomentar que las empresas alimentarias utilicen voluntariamente sistemas de aseguramiento de la calidad a fin de lograr una mayor confianza en la calidad de los productos. Las empresas alimentarias y la(s) autoridad(es) competente(s) deberían utilizar los Principios generales de higiene de los alimentos (inclusive, según corresponda, el Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)) desarrollados por el Comité del Codex sobre higiene de los alimentos y las buenas prácticas de fabricación (BPF) como herramientas básicas para mejorar la inocuidad de los alimentos.

43. Cuando las empresas alimentarias usan sistemas de garantía de la calidad, el sistema nacional de control de los alimentos debería tener en cuenta los casos en que estos sistemas se refieren a proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de los alimentos.

44. Los países miembro deberían utilizar las normas del Codex y los textos relacionados siempre que corresponda.

[Observaciones: El comité quizá desee considerar dónde se requiere este punto, dado que es un principio fundamental del Codex]

45. Los requisitos del sistema nacional de control de los alimentos deberían desarrollarse sobre la base de los conocimientos científicos y no ser más restrictivos que lo necesario para alcanzar el nivel de protección apropiado de un país.

46. Los requisitos para alimentos importados y exportados deben guardar la mayor congruencia posible con los requisitos para los alimentos nacionales. Estos requisitos pueden consistir en normas, disposiciones para el muestreo, los controles de procesos, condiciones de producción, transporte, almacenamiento o una combinación de ellos.

[Observaciones: El comité quizás desee considerar el hecho de que habrá casos en los que los requisitos para alimentos exportados que se envían a países con requisitos y niveles adecuados de protección diferentes no coincidirán con los requisitos nacionales]

[Texto alternativo, párrafo 47: Los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían diseñarse y operarse de manera tal de armonizar e integrar el sistema de control de alimentos (con inclusión de alimentos para consumo interno) y para exportación en la mayor medida de lo posible].

Cómo funciona el sistema (programas y controles)

Diseño y desarrollo

47. El diseño y el funcionamiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos deberían basarse en el riesgo.

48. El sistema nacional de control de los alimentos debería estar totalmente documentado, con inclusión de una descripción de su ámbito de aplicación, sus responsabilidades y sus acciones para el personal, a fin de que todas las partes intervinientes sepan qué se espera de ellas. La documentación de procedimientos ayuda a garantizar que los controles se realizan en forma sistemática y uniforme. La documentación de un sistema nacional de control de los alimentos debería incluir:

- Un organigrama del sistema de control oficial;
- Las funciones de cada nivel en la jerarquía (con inclusión de otras jurisdicciones pertinentes, es decir estatal, provincial);
- Las funciones de los cargos según corresponda;
- Los procedimientos operativos, con inclusión de métodos de muestreo, control y examen;
- La legislación y los requisitos pertinentes;
- Los contactos importantes;
- La información pertinente acerca de la contaminación y el control de los alimentos;
- Los procedimientos para retirar alimentos del mercado y realizar investigaciones; y
- Información pertinente acerca de la capacitación del personal.

49. Los requisitos, con inclusión de las regulaciones relativas a los alimentos, las normas y los códigos de prácticas deberían basarse en conocimientos científicos sólidos desarrollados mediante principios de análisis de riesgos¹⁴ y, en la medida de lo posible, ser congruentes con las normas internacionales en las que dichos requisitos alcanzan el grado apropiado de protección establecido por la autoridad competente.

Funcionamiento/ aplicación

50. Las responsabilidades de la autoridad competente podrían incluir las siguientes, sin estar limitadas a éstas:

- Aprobación de elaboradores u otros operadores, por ejemplo licencias o registros;
- Designación de funcionarios autorizados;
- Reconocimiento de laboratorios acreditados o acreditación de laboratorios de conformidad con normas internacionales reconocidas.
- Auditoría o inspección de alimentos y métodos de producción de alimentos que puedan incluir lo siguiente (con carácter meramente enunciativo) según sea apropiado y necesario:
 - control directo de las instalaciones y procedimientos de cumplimiento relativos a la higiene, la inocuidad y otros requisitos. Ello podría incluir el muestreo durante la elaboración, el almacenamiento, el transporte o la venta, y/o
 - verificación de los sistemas de la industria alimentaria mediante auditorías a fin de determinar el cumplimiento de los requisitos pertinentes;
- La verificación podría utilizarse para garantizar la implementación de los programas y planes HACCP, tal como fueran documentados, y su continua eficacia;
- Identificación de los alimentos no aptos para el consumo humano u otros alimentos que se venden al consumidor con prácticas engañosas, y tomar medidas correctivas;
- Establecimiento de disposiciones para efectuar un rastreo de productos alimentarios¹⁵ y el retiro del mercado de productos no inocuos;
- Aplicar medidas administrativas y/o judiciales cuando no se cumplan los requisitos específicos; y
- Certificación con el reconocimiento de que las empresas alimentarias cumplen con los requisitos nacionales mediante su listado de inscripciones, e incluso certificaciones a terceros en este aspecto¹⁶.

¹⁴ Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos (FAO-OMS) (Estudio FAO Alimentación y nutrición 87).

¹⁵ Principios para la rastreabilidad/ rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos CAC/GL 60-2006.

51. Varias de estas responsabilidades deberían brindar una prevención proactiva de incumplimientos de un sistema nacional de control de los alimentos.
52. Cuando se descubre que un producto o proceso no cumple con las disposiciones, la autoridad competente debe tomar medidas para asegurarse de que el operador subsane la situación. Las medidas resultantes deberían considerar todo incumplimiento reiterado por parte del mismo producto o proceso de modo de garantizar que toda acción sea proporcional al grado de riesgo para la salud pública, posible fraude o engaño de los consumidores.
53. Las medidas específicas aplicadas respecto de la producción futura pueden incluir:
- Aumento de la intensidad de auditorías/inspecciones y/o seguimiento de productos y/o procesos considerados no conformes y/o en las empresas de que se trate.
 - En los casos más graves o reincidentes, la anulación de la inscripción del productor o el cierre del establecimiento de producción.
54. La autoridad competente debe cursar al operador en cuestión, o a un representante, una notificación escrita acerca de la decisión tomada respecto de las medidas que se han de aplicar y el motivo para ello. Se debería ofrecer también información acerca del derecho de apelar tales decisiones y del procedimiento y el plazo aplicables.
55. Cuando las autoridades competentes utilicen servicios de terceros¹⁷ como organismos de inspección oficialmente reconocidos, estos organismos deben evaluarse de conformidad con criterios objetivos para estar oficialmente acreditados.

Verificación/ mantenimiento y mejora

56. La verificación del sistema nacional de control de los alimentos debería estar dirigido a las etapas más apropiadas de la cadena alimentaria, sobre la base de un análisis de riesgo realizado de conformidad con metodologías internacionales aceptadas¹⁸. La frecuencia y la intensidad de los controles deben diseñarse de manera tal de tener en cuenta el riesgo y la eficacia de los controles ya realizados por quienes manipulan los productos, con inclusión de productores, elaboradores, transportistas, distribuidores y operadores de puntos de venta.
57. El sistema nacional de control de los alimentos debería poder ser objeto de mejoras continuas. Esto implica la necesidad de:
- Mecanismos para evaluar la eficacia del sistema actual mediante autoevaluaciones, auditorías internas y/o externas; y
 - Mecanismos para diseñar y aplicar medidas correctivas eficaces para abordar las áreas que requieren mejoras.
58. La autoridad competente debe evaluar periódicamente el desempeño de los organismos oficialmente reconocidos. Se deberían iniciar procedimientos para corregir las deficiencias y, según corresponda, permitir el retiro de acreditaciones oficiales.
59. La(s) autoridad(es) competente(s) que implementen el sistema nacional de control de los alimentos deberán autoevaluarse o hacer que terceros evalúen su eficiencia.
60. Se deberían llevar a cabo autoevaluaciones o evaluaciones de terceros en forma periódica en los distintos niveles del sistema nacional de control de los alimentos mediante procedimientos reconocidos a nivel internacional. Los servicios nacionales de control de los alimentos de un país pueden someterse a autoevaluaciones para fines tales como asegurar la suficiencia de la protección de los consumidores y otras cuestiones de interés nacional o mejorar la eficacia interna.

¹⁶ Directrices para la Formulación, Aplicación, Evaluación y Acreditación de los Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos CAC/GL 26-1997, párrafo 22, *Directrices para modelos genéricos de certificados oficiales y para la preparación y expedición de certificados* CAC/GL 38-2001.

¹⁷ Directrices sobre sistemas de control de las importaciones de alimentos CAC/GL 47-2003 párrafo 8.

¹⁸ Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos (FAO-OMS) (Estudio FAO Alimentación y nutrición 87).

LISTA DE PARTICIPANTES***PRESIDENTE***

Sr. Gregory Read
 Executive Manager, Food Division
 Biosecurity Services Group
 Australian Government 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

AUSTRALIA

Dr Mark Schipp
 General Manager, Export Standards
 Food Division
 Biosecurity Services Group
 Australian Government Department of Agriculture, Fisheries
 and Forestry
 GPO Box 858
 CANBERRA ACT 2601
 AUSTRALIA
 Phone: +61 2 6272 5254
 Fax: +61 2 6272 4389
 Email: mark.schipp@aqis.gov.au

Dr Elizabeth Wilcock
 Senior Veterinary Officer
 Food Exports, Food Division
 Australian Government Department of Agriculture, Fisheries
 and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Ph: +61 026272 3102
 Fax: +61 02 6272 5442
 Email: Elizabeth.wilcock@aqis.gov.au

BELICE

Dr Michael De Shield
 Director, Food Safety Services
 Belize Agricultural Health Authority
 St Joesph Street
 PO Box 181
 Belize City
 BELIZE
 Ph: 501 224 4794
 Fax: 501 224 5230
 Email: foodsafety@btl.net

BRASIL

Miss Priscilla Bagnatori Ranger
 Official Veterinari
 Department of Sanitary and Phytosanitary Negotiations,
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanda Dos Ministerios
 Bloco D, ED. Sede- 3°
 Andar – Sala 347
 Brasilia – DF 70043900
 BRAZIL
 Ph: 55 61 3218 2322
 Fax: 55 61 3225 4738
 Email: Priscilla.rangel@agricultura.gov.br

Sra. Denise De Oliveira Resende
 Food General Manager
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5
 Area especial 57 – bloco D - 2° andar
 71.205.050
 Brasília – DF
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3462 6514
 Fax: +55 61 3462 5315
 Email: denise.resende@anvisa.gov.br

Miss Rosana Vasconcellos
 Federal Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply from
 Brazil
 Esplanada Dos Ministérios
 Bloco D Anexo B Sala 348
 CEP: 70043 900
 Brasília – DF
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3218 3073
 Fax: +55 61 3224 4322
 Email: rosana.vasconcellos@agricultura.gov.br

Sra. Diana Carmen Almeida Nunes De Oliveira
 Manager of Inspection and Control of Food Risks
 National Health Surveillance Agency
 Sia – Trecho 5
 Area Especial 57
 Brasilia – Distrito Federal
 71205 050
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3462 5328
 Fax: +55 61 3462 5315
 Email: Diana.oliveira@anvisa.gov.br

Sr. Daniel dos Santos Braga Tavares
 Coordinator of Accreditation and Certification
 Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
 Esplanada dos Ministérios
 Bloco D Edifício Anexo “A”
 Sala 402ª
 Brasília DF – 70043 900
 BRAZIL
 Ph: +55 61 3218 2339
 Fax: +55 61 3218 2672
 Email: daniel.tavares@agricultura.gov.br

CANADÁ

Srta. Mary Ann Green
 Director
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Ottawa, Ontario
 KIA 0Y9
 CANADA
 Ph: 613 773 6232
 Fax: 613 773 5959
 Email: maryann.green@inspection.gc.ca

REPÚBLICA POPULAR CHINA

Sr. Qiming Zhou
 Section Chief
 Shanghai Entry-Exit Inspection and Quarantine Bureau P.R.
 China
 Certification and Accreditation Administration of the
 People's Republic of China
 No. 1208 Minsheng Road
 Shanghai
 P.R. CHINA 200135
 Ph: +86 21 3862 0246
 Fax: +86 21 6854 4661
 Email: zhouqm@shciq.gov.cn

Sr. Shaoping Gu
 Director
 Department for Registration Certification and Accreditation
 Administration of the People's Republic of China
 Room B-2005 No.9 Madian East Road
 Beijing
 P.R. CHINA 100088
 Ph: +86 10 8226 2680
 Fax: +86 10 8226 0755
 Email: gusp@cnca.gov.cn

Sr. Yongqiu Lin
 Deputy Consultant
 Division of Certification Supervision and Administration
 Fujian Entry-Exit Inspection & Quarantine Bureau of the
 P.R. China
 No.312 Hudong Road
 Fuzhou City
 Fujian Province
 P.R. CHINA 350001
 Ph: +86 591 8706 5423
 Fax: +86 591 8706 5420
 Email: haccping-818@yahoo.com.cn

DINAMARCA

Sr. Erik Engelst
 Senior Veterinary Advisor
 Danish Veterinary and Food Administration
 Mørkhøj Bygade 19
 DK-2860 Søborg
 DENMARK
 Ph: +45 33 95 62 00
 Fax: +45 33 95 60 01
 Email: eep@fvst.dk

ETIOPÍA

Sr. Tamiru Woubbie
 Trade & Investment Promotion Department Head
 Ethiopian Chamber of Commerce & Sectoral Associations
 Po Box 517
 Addis Abeba
 ETHIOPIA
 Ph: 251 11 551 8240
 Fax: 251 11 551 7699
 Email: ethchamb@ethionet.et twoubbie@yahoo.com
twoubbie@gmail.com

COMISIÓN EUROPEA

Dr Risto Holma
 Administrator
 European Commission
 DG Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Phone: +32 2 299 86 83
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: Risto.holma@ec.europa.eu

Sr. Juha Junttila
 Administrator
 EU Commission
 FVO EU Commission
 Grange, Dunsany
 Co. Meath
 IRELAND
 Ph: 046 90 61 788
 Fax: 046 90 61 701
 Email: juha.junttila@ec.europa.eu

FRANCIA

Srta. Céline Germain
 Office for Multilateral and Community Negotiations
 Division for European and International Sanitary Affairs
 General Directorate for Food
 Ministry of Agriculture and Fisheries
 251 rue de Vaugirard
 75 732 Paris cedex 15
 FRANCE
 Ph: +33 (0) 149 55 47 78
 Fax: +33 (0) 149 55 44 62
 Email: celine.germain@agriculture.gouv.fr

Sra. Roseline Lecourt
 Chargée de Mission
 Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi
 DGCCRF – Télédéc 251
 59 boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13
 France
 Ph: +33 1 44 97 34 70
 Fax: +33 1 44 97 30 37
 Email: roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

ALEMANIA

Sra Antje Jaensch
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
 P.O.B 100214
 D-10562 Berlin
 GERMANY
 Phone: + 49 (0) 30 1844410611
 Fax: +49 (0) 30 1844410699
 Email: antje.jaensch@bvl.bund.de

Sra Marie-Luise Trebes
Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
Protection
PO Box 14 02 70
D-53107 Bonn
GERMANY
Phone: + 49 (0) 228 99 529 3394
Fax: + 49 (0) 228 99 529 4942
Email: 315@bmelv.bund.de cc marie-luise.trebes@bmelv.bund.de

INDONESIA

Sr. Bambang Hendiswara
Delegate
Indonesian Trade Promotion Centre (ITPC) Chicago
Ministry of Trade R I
70 West Erie Street
3rd Floor Chicago IL
USA 60610
Ph: +312 640 2463
Fax: +312 640 2648
Email: hendiswarabambang@yahoo.com

JAPÓN

Sr. Wataru Iizuka
Section Chief
Office of Import Safety, Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health,
Labour and Welfare, Japan
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Ph: 3 3595 2337
Fax: 3 3503 7964
Email: codexj@mhlw.go.jp

Srta. Yoriko Yamamoto
Section Chief
Inspection and Safety Division, Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health,
Labour and Welfare, Japan
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Ph: 3 3595 2337
Fax: 3 3503 7964
Email: codexj@mhlw.go.jp

Srta. Mariko Ikeda
Associate Director
International Affairs Division, Food Safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
JAPAN
Ph: +81 3 5512 2291
Fax: +81 3 3507 4232
Email: mariko_ikeda@nm.maff.go.jp

REPÚBLICA DE COREA

Duk Ho Kang
DVM/ Deputy Director
National Veterinary Research and Quarantine Service
335 Jungang Ro Manan-Gu
Anyang-Si
Kyung Gi-Do 430824
Republic of KOREA
Ph: 031 467 1923
Fax: 031 467 1717
Email: kangdho@nvrqs.go.kr

Sung Wook Yun
DVM/ Quarantine Officer
National Veterinary Research and Quarantine Service
335 Jungang Ro Manan-GU
Anyang-Si
Kyung Gi-Do 430 824
Republic of KOREA
Ph: 031 467 1785
Fax: 031 467 1883
Email: sungwook_yun@yahoo.com

Srta. Ha Young Nam
Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
5F Taerim Building, 27-6 Nokbundong
Eunpyunggu, Seoul
Republic of KOREA
Ph: 82 2 380 1733
Fax: 82 2 388 6392
Email: hynam@korea.kr

Srta. Soo Yeon Lee
Scientific Officer
Korea Food and Drug Administration
4F Taerim Building, 27-6 Nokbundong
Eunpyunggu, Seoul
Republic of KOREA
Ph: 82 2 380 1567
Fax: 82 2 385 2416
Email: seanlee@korea.kr

MÉXICO

Sr. Guillermo Arroyo Gómez
Manager, Monitoring Program
Federal Commission for Protection against Health Risks
Monterrey NO. 33 3er piso
Col. Roma, Deleg. Cuauhtémoc
06700, México, D.F.
Ph: 52 (55) 50 80 52 62
Fax: 50 (55) 55 14 1 10 7
Email: garroyo@salud.gob.mx

Sr. Lamberto Osorio Nolasco
Gerente de Importaciones y exportaciones
De Alimentos, Plafest y Otros
Monterrey No 33 6° Piso
Col. Roma, Deleg. Cuahtémoc
CP 06700
México DF
Ph: 52 (55) 5080 52 00
Fax: 50 (55) 5208 2810
Email: losorio@cotepris.gob.mx

NUEVA ZELANDA

Dr Chris Kebbell
 Assistant Director, Imports & Export Strategy
 New Zealand Food Safety Authority
 68-86 Jervois Quay
 PO Box 2835
 Wellington 6011
 NEW ZEALAND
 Ph: 0064 48942407
 Fax: 0064 48942675
 Email: chris.kebbell@nzfsa.govt.nz

NORUEGA

Srta. Grethe Bynes
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 PO.Box 383
 N-2381 Brumundal
 NORWAY
 Ph: +47 95 14 53 58 (mobile)
 Ph: +47 5521 5756 (office)
 Fax: +47 55 21 57 07
 Email: grethe.bynes@mattilsynet.no

SANTA LUCÍA

Dr Xanthe Dubuison
 Standards Officer – Certification
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Po Box CP 5412
 Castries Waterfront
 SAINT LUCIA
 Ph: 1 758 453 0049
 1 758 456 0102
 1 758 456 0546
 Fax: 1 758 452 3561
 Email: x.dubuison@slbs.org

SUDÁFRICA

Sr. Billy Makhafola
 Deputy Director
 Department Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag 343
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: 012 319 6023
 Fax: 012 319 6055
 Email: BillyM@nda.agric.za

Srta. Caroline Malcobe
 Chief Food Safety and Quality Assurance Officer
 Directorate: Food Safety & Department Agriculture, Forestry
 and Fisheries
 Private Bag 343
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: +27 12 319 6291
 Fax: +27 12 319 6055
 Email: CarolineL@nda.agric.za

Srta. Magdeline Maphalle
 Chief Agricultural Food and Quarantine Technician
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Private Bag 258
 Pretoria 0001
 SOUTH AFRICA
 Ph: 011 390 7522
 Fax: 011 390 2584
 Email: MagdelineM@nda.agric.za

Dr Tembile Songabe
 Deputy Director – Export Control
 Veterinary Services
 Department of Agriculture, Western Cape Provincial
 Government
 Private Bag 1
 Elsenburg 7607
 SOUTH AFRICA
 Ph: +21 808 7607
 Fax: +21 808 5126
 Email: TembileS@Elsenburg.com

ESPAÑA

Sr. Fernando Riesco
 Jefe De Servicio
 Ministerio de Sanidad y Política Social
 Paseo Del Prado 18/20
 Madrid 28014
 SPAIN
 Ph: +34 91596 10 49
 Fax: +34 91 360 13 43
 Email: friesco@msps.es

SUECIA

Sr. Lars Croon
 Chief Government Inspector
 National Food Administration
 PO Box 622
 SE 75126 UPPSALA
 SWEDEN
 Ph: +46 18 175 564
 Fax: +46 18 105 848
 Email: lbc@slv.se

SUIZA

Sra. Awilo Ochieng Pernet
 Codex Alimentarius International Nutrition and Food Safety
 Issues
 Federal Office of Public Health
 CH-3003 Bern
 SWITZERLAND
 Phone: +41 31 322 00 41
 Fax: +41 31 322 95 74
 Email: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Sr. Jürg Rüfenacht
 Head, International Trade
 Swiss Veterinary Office
 CH-3003 Bern
 SWITZERLAND
 Phone: +41 31 323 30 33
 Fax: +41 31 323 86 56
 Email: juerg.ruefenacht@bvet.admin.ch

TAILANDIA

Sr. Vijak Arkubkriya
 Deputy Secretary General
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 THAILAND
 Ph: +66 2 561 3545
 Fax: +66 2 561 3546
 Email: vijak@acfs.go.th

Srta. Krissana Sukhumpnich
Senior Food Technologist, Chief, Product Standard
Development Group
Fish Inspection and Quality Control Division, Department of
Fisheries, Ministry of Agriculture and Cooperatives
Kaset-Klang, Phaholyothin Road
Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Ph: +66 2 55 8150 5
Fax: +66 2 558 0134
Email: krissana_s@yahoo.com

Sra. Sasiwimon Tabyam
Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards, Ministry of Agriculture and Cooperatives
50 Phaholyothin Road
Ladyao Chatuchak
Bangkok 10900
THAILAND
Ph: +66 02 561 2277
Fax: +66 02 561 3357
Email: sasiwimon@acfs.go.th

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Srta. Mary Stanley
International Policy Advisor
Office of Program and Policy Development Food Safety and
Inspection Service
USDA/FSIS/OPPD/International Policy Division
1400 Independence Ave
Room 4544 South Building
Washington, DC 20250-3700
USA
Ph: +1 202 720 0287
Fax: +1 202 720 4929
Email: mary.stanley@fsis.usda.gov

Dr Daniel Engeljohn
Deputy Assistant Administrator
USDA, Food Safety Inspection Service
1400 Independence Ave
NW RM 350-E JWB
Washington DC 20250
USA
Ph: 202 205 0495
Fax: 202 720 2025
Email: daniel.engeljohn@fsis.usda.gov

Srta. Barbara McNiff
International Issues Analyst
U.S Codex Office
Room 4870 South Building
1400 Independence Ave
Washington D.C 20250
USA
Ph: +1 202 690 4719
Fax: +1 202 720 3157
Email: Barbara.Mcniff@fsis.usda.gov

Sr. Bryce Quick
Deputy Administrator, FSIS
USDA/FSIS/Office of the Administrator
Room 331-E J.L Whitten Building
1400 Independence Ave
Washington D.C 20250-3700
USA
Ph: +1 202 720 7900
Fax: +1 202 690 0550
Email: bryce.quick@fsis.usda.gov

Sra. Debbie Subera- Wiggin
Public Health and Trade Policy Coordinator
Centre for Food Safety and Applied Nutrition
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park MD 20740
USA
Ph: +1 301 436 1726
Fax: +1 301 463 2318
Email: Debbie.subera-wiggin@fda.hhs.gov

Dr Michael Wehr
Codex Program Manager
Centre for Food Safety and Applied Nutrition
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park MD 20740
USA
Ph: +1 301 436 1724
Fax: + 1 301 436 2318
Email: Michael.wehr@fda.hhs.gov

Dr Elizabeth Parker
Chief Veterinarian
National Cattlemen's Beef Association
1301 Pennsylvania Ave NW Suite 300
Washington, DC 20004
USA
Ph: 202-347-0228
Fax: 202-638-0607
Email: Eparker@beef.org

Srta. Laurie Hueneke
Director International Trade Policy
Sanitary and Technical Issues
National Park Producers
122c Street NW
Suite 875
Washington DC 20001
USA
Ph: +1 202 347 3600
Fax: +1 202 347 5265
Email: huenekel@nppc.org

ZAMBIA

Sr. Delphin M. Kinkese
Chief Environmental Health Officer
Food Safety and Occupational Health
Ministry of Health, Ndeke House
PO Box 30205
Lusaka
ZAMBIA
Phone: +260 211 253040/5
Fax: +206 211 253344
Email: dmkinkese@gmail.com

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

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

Sra. Catherine Bessy
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
Nutrition and Consumer Protection Division FAO
Viale delle Terme di Caracalla
001153 Rome
ITALY
Ph: +39 0657053679
Fax: +39 0657054593
Email: Catherine.bessy@fao.org

OIE

Dr Luis Osvaldo Barcos
OIE Regional Representative of America
OIE
Paseo Colon 315 Piso 5 Codigo Postal
1063 Buenos Aires
ARGENTINA
Ph: +54 4331 3919
Fax: +54 4331 3919
Email: l.barcos@oie.int

ICGMA

Srta. Peggy Rochette
Sr. Director International Affairs
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street NW
WASHINGTON DC 20005
USA
Phone: 202 639 5921
Fax: 202 639 5991
Email: prochette@gmaonline.org

SECRETARÍA**SECRETARÍA DEL CODEX**

Srta. Annamaria Bruno
Foods Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracolla
00153 Rome
ITALY
Ph: +39 06 570 56254
Fax: +39 06 570 54593
Email: annamaria.bruno@fao.org

SECRETARÍA AUSTRALIANA

Srta. Ann Backhouse
Manager
Codex Australia
Export Standards Branch
Food Division
Biosecurity Services Group
Australian Government Department of Agriculture, Fisheries
and Forestry
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Phone: +61 2 6272 5692
Fax: +61 2 6272 3103
Email: ann.backhouse@daff.gov.au