



Discusiones

Técnicas



11977

Washington, D.C.
Septiembre 1981

INDEXED

Tema 24 del programa

CD28/DT/2 (Esp.)
25 septiembre 1981
ORIGINAL: INGLES

CONTROL SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

INDEXED

GUIA PARA LOS GRUPOS DE TRABAJO

GUIA PARA LOS GRUPOS DE TRABAJO

Se sugieren los siguientes temas para facilitar las discusiones de áreas mayores tratadas en el Documento CD28/DT/1:

I. Objetivos, organización, financiamiento y funcionamiento de los Servicios Nacionales de Control de Alimentos

1. ¿Cómo debería incorporarse la protección y el control de alimentos dentro de las estrategias y los planes de acción nacionales para alcanzar la meta de salud para todos en el año 2000?
2. ¿Como debe concebirse la legislación en la cual se basan las actividades de control de alimentos, asegurando que la misma sea amplia e integral pero suficientemente flexible como para permitir cambios reglamentarios en concordancia con el progreso en las ciencias y la industria?
3. ¿Qué tipo de organización del servicio de control de alimentos --centralizado o descentralizado, bajo uno o más departamentos del gobierno-- será el mejor para asegurar el equilibrio entre aspectos económicos y de salud en la protección de alimentos?
4. ¿Qué sistemas de financiamiento de los servicios de control de alimentos son posibles y mejor adaptados para los países en desarrollo en la Región?
5. ¿Debería ser balanceado y simultáneo el desarrollo de las ramas de inspección y de laboratorio del servicio nacional de control de alimentos, o debería darse prioridad a uno u otro? Si es el último caso, ¿por qué?
6. ¿De qué manera puede mejor contribuir el servicio de control de alimentos en los esfuerzos para evitar pérdidas en los abastecimientos de alimentos causados por plagas y almacenamiento inadecuado en escala nacional?

II. Adiestramiento, educación y autoinspección como elementos de control de alimentos

1. ¿Cómo debería hacerse parte integral de la atención primaria de salud el manejo sanitario de alimentos? ¿Cuáles serían la estrategia y la tecnología apropiada para enfrentar en este nivel los problemas de salud existentes?
2. ¿En el adiestramiento del personal del servicio de control de alimentos en los países en desarrollo, debería darse prioridad al establecimiento de los centros nacionales de formación, a la obtención de becas para adiestramiento en los países desarrollados o a la combinación de recursos de varios países para establecer centros regionales y subregionales de entrenamiento (TCDC)?

3. Es el adiestramiento en servicio más útil que los cursos formales, o lo contrario, para la formación de los:
 - a. Administradores
 - b. Inspectores
 - c. Laboratoristas
4. ¿Quién debería ser responsable por la instrucción de los gerentes y manipuladores en las industrias de elaboración de alimentos y los establecimientos de servicio de alimentos, y cuáles son los mejores métodos didácticos en este campo?
5. ¿Quién debería dirigir el esfuerzo de y tener responsabilidad principal por la educación del público general en prácticas de higiene de alimentos, y hasta dónde puede tal educación contribuir a la resolución de los problemas como ventas callejeras antihigiénicas de alimentos?
6. ¿En qué medida y por cuáles medios puede demostrarse e incorporarse en la educación del público, el efecto recíproco de pérdidas y deterioro de alimentos en la economía doméstica y estado de nutrición de la población?