



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud

5ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (COPAIA 5)

Rio de Janeiro, Brasil, 10 de junio de 2008

Punto 2 del orden del día provisional

COPAIA5/2 (Esp.)
06 Junio, 2008
ORIGINAL: ESPAÑOL

Informe de Informe de Actividades en Inocuidad de Alimentos del Instituto Interamericano de Cooperación para Agricultura

Dr. Ricardo Molins

Director de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos - IICA

1. INTRODUCCIÓN

1. El IICA desea compartir con la Comisión de Inocuidad de alimentos y los representantes de los servicios sanitarios de los países Miembros algunas de las actividades realizadas en el último año, vinculadas con la Inocuidad de alimentos.

2. MODERNIZACIÓN Y FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

2. En la línea de modernización y fortalecimiento institucional y con la aplicación del instrumento Desempeño, Visión y Estrategia (DVE), se ha propiciado la conformación de los Sistemas Integrados para el Control de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos en la Región, lográndose la articulación y coordinación interinstitucional para la definición de roles y responsabilidades de todos los actores que intervienen en el sistema incluidos el sector privado.

3. La aplicación del instrumento DVE se ha realizado en cooperación con OPS en Ecuador, Perú y Bolivia.

4. En Colombia, el IICA colaboró en el establecimiento de los COMPES SANITARIOS que son las políticas públicas para el sistema sanitario nacional.

5. En Venezuela se trabajó en la conformación del Sistema Integrado de Control de Alimentos (SNICA). Evaluando las necesidades del sistema, se identificó la necesidad de capacitar como auditores sanitarios a todos los funcionarios encargados del control de la calidad e inocuidad de los alimentos, logrando capacitar a funcionarios de los Ministerios de Salud, Agricultura y Alimentación. Esta actividad fue realizada en conjunto con la OPS.

6. El IICA participó en el Primer Taller Regional de Expertos sobre Inocuidad de los Alimentos en la Secretaría de la Comunidad Andina (CAN), donde se formuló y analizó la propuesta de conformación del Sistema Andino de Inocuidad de los Alimentos, lográndose que el IICA ocupe un puesto permanente en el Foro Consultivo. Esto permitirá identificar de primera mano las necesidades de los países y la formulación de propuestas y proyectos de cooperación técnica en sinergia con otros organismos internacionales.

7. El IICA Argentina organizó la aplicación del Instrumento “*Desempeño, Visión y Estrategia – DVE – para los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos*”. Se contribuyó con la realización de un Seminario y taller en SENASA con los propósitos de actualizar los conocimientos de los funcionarios sobre algunos aspectos de la inocuidad de los alimentos y capacitar aplicadores del instrumento DVE. Esta actividad se realizó en forma conjunta con la Organización Panamericana de la Salud - OPS.

8. El IICA Paraguay prestó asistencia en la aplicación del Instrumento “*Desempeño, Visión y Estrategia – DVE – para los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos*”. Para ello se llevó a cabo el “Seminario Taller sobre Desempeño, Visión y Estrategia de los Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos, que el Especialista Regional SAIA y la Oficina IICA en Paraguay organizaron para la aplicación del instrumento y la capacitación de los funcionarios de SENACSA, SENAVE y el INANay. De esta iniciativa surgió el proceso de instalación de un Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos.

3. DESARROLLO DE CAPACIDADES INSTITUCIONALES EN MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS (MSF)

9. El IICA continúa implementando la Iniciativa en MSF para los países de las Américas. La reunión 41 del Comité de MSF de la OMC en marzo 2008 constituyó la número 17 en que la Iniciativa apoya de manera consecutiva a los países de las Américas miembros del IICA. Diecisiete reuniones representan el 41% de las reuniones realizadas por este Comité hasta la fecha.

10. Propiciando la aplicación efectiva de los Acuerdos de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y de las normas sanitarias y fitosanitarias de las organizaciones internacionales de referencia (CODEX, OIE y CIPF) a través de los Comités Nacionales de MSF, se ha logrado el ajuste de las medidas sanitarias, fitosanitarias y de inocuidad de alimentos, así como las normas y requisitos para el comercio agropecuario internacional. Esto ha contribuido al mejoramiento de la competitividad y un mayor acceso a los mercados internacionales por los países de la Región.

11. En total, la Iniciativa ha facilitado la participación de 223 técnicos de capital de 32 países desde octubre del 2002. Esto ha permitido fortalecer la institucionalidad existente o crear nueva, promoviendo así el desarrollo o fortalecimiento de una agenda internacional en los países y articulando el trabajo del Comité MSF de la OMC con el trabajo desempeñado en las tres organizaciones de referencia.

12. El IICA en la Región Andina brinda cooperación y asistencia técnica a los Comités Nacionales del Codex Alimentarius, lo que ha permitido su fortalecimiento al promover la participación activa de todos los actores públicos y privados, así como el sector académico.

13. Se han organizado en conjunto con la FAO varios talleres de difusión sobre la importancia del Codex Alimentarius para los países (Ej. Ecuador: 280 participantes, Venezuela: 100 participantes).

14. En Centroamérica, el Proyecto Regional de Rastreabilidad se viene elaborando en conjunto con los enlaces nacionales de rastreabilidad (Subgrupo MSF de la Unión Aduanera Centroamericana), la Secretaría del Consejo Agropecuario Centroamericano (SCAC) y la Unidad de Proyectos del IICA.

15. Se ha promovido el intercambio de experiencias en MSF y aportado lineamientos para la elaboración o implementación de Agendas Nacionales MSF en Honduras, Costa Rica y Panamá. En Honduras, el IICA apoya al Comité MSF en calidad de Secretaría Técnica.

16. El IICA en Centroamérica ha dado apoyo a la Secretaría del CAC. Así, el Subgrupo MSF de la UAC ha establecido un Plan de Trabajo en Inocuidad que tiene por objeto brindar directrices y procedimientos armonizados sobre inocuidad de alimentos para facilitar una correcta aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias por los Estados Parte de la UAC, a efectos de garantizar la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo. Igualmente, el IICA, en conjunto con la Secretaría del CAC, ha apoyado la formulación del Plan de Trabajo en Inocuidad y actualmente contribuye a su implementación.

17. El IICA en la Región Sur colaboró en la organización del Seminario Regional del Acuerdo OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias para Países del Cono Sur. Se realizó entre el 22 y 24 de abril en Asunción, Paraguay y surgió de la propuesta que IICA llevó al Consejo Agropecuario de Sur (CAS). Estuvo organizado por la Secretaría de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y el Instituto para la Integración de América Latina y el Caribe (INTAL) del Banco Interamericano de Desarrollo (BID), en colaboración con el IICA. Participaron representantes del *Codex Alimentarius*, de la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y de la Secretaría de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), contando con el auspicio del Gobierno del Paraguay.

18. En el marco del Acuerdo Marco entre IICA Argentina y el SENASA, se firmó una Carta de Entendimiento para el Fortalecimiento Institucional y Técnico en Cuestiones Relativas a Normas y Principios que Hacen al Comercio Internacional de Raciones y Agro Alimentos entre ambas instituciones. El objetivo es brindar al SENASA asistencia técnica y de gestión para el fortalecimiento institucional y el fortalecimiento técnico en cuestiones relativas a normas y principios sanitarios y fitosanitarios.

19. El IICA Argentina cooperó con SENASA en la difusión y capacitación de sus funcionarios y de funcionarios provinciales en materia del Acuerdo para Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y de la estructura, funcionamiento y normas internacionales de CODEX, CIPF y OIE. Se realizaron cuatro Seminario y Taller “Los acuerdos multilaterales (OMC/SPS), las Normas Internacionales, y su Incidencia en el Comercio de Alimentos”, realizados en marzo en Buenos Aires, agosto en Santa Fe, octubre en Mendoza y diciembre en Rio Negro, con una asistencia promedio de 80 personas por evento. En algunos de los Seminarios se contó con la colaboración de la FAO y en otros con la de la OPS.

4. ACCIONES EN BUENAS PRÁCTICAS

20. El apoyo a los esfuerzos de los países del hemisferio dirigidos a desarrollar estándares y normas, capacidad de liderazgo y competencia técnica en inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena agroalimentaria, ha logrado mejorar la calidad e inocuidad de alimentos a través de la promoción de Buenas Prácticas Agropecuarias, Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC).

21. En colaboración con el AECE y MAPA de España, se organizó en Cartagena de Indias, Colombia, un Taller Regional sobre Buenas Prácticas Agropecuarias (BPA) que hizo énfasis en las directrices españolas y la implementación de BPA en el sector avícola, ganadero, y de frutas y hortalizas. Como resultado del taller, se ha colaborado en la formulación e implementación de proyectos de Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad enfocados a pequeños y medianos agroproductores e industriales de alimentos.

22. Asimismo, el IICA está participando con asistencia técnica en la elaboración de guías, directrices, normas o protocolos de BPA para el sector avícola, ganadero, de frutas y hortalizas, sector turístico y el sector educativo escolar.

23. El IICA, en colaboración con el Proyecto IICA/ILRI-CF, OIRSA y OPS organizó en abril en San Pedro Sula, Honduras, un Taller Regional de Capacitadores en Auditorías para Sistemas HACCP y BPM.

24. El IICA Argentina asistió técnicamente al SENASA para la elaboración y ejecución del *Programa de Promoción de Buenas Prácticas Agrícolas* y brindó cooperación técnica en actividades de inducción y capacitación a profesionales y productores. Estas actividades se organizaron considerando sectores y regiones con producciones de características similares y en casi todos los casos involucraron a los gobiernos locales.

25. El IICA de la Región del Caribe organizó el taller regional *“Mejoramiento en la Seguridad Alimentaria del Sector Turístico a Través de la Aplicación de BPH/HACCP”*, en colaboración con la FAO, al cual asistieron 20 personas de 10 países.

26. El IICA en Barbados desarrolló un taller nacional en *“Sistemas HACCP y BPA”*, con la colaboración de los Estados Unidos. El taller fue dirigido a pequeños productores y agentes de hoteles, restaurantes y supermercados y asistieron un total de 25 personas.

27. El IICA en Santa Lucía elaboró un taller en *“Buenas Prácticas de Producción Porcina”*, con la cooperación de voluntarios del FAVA/CA. Entre productores y técnicos, asistieron 50 personas.

28. El IICA en Antigua y Barbuda, organizó presentaciones semanales en *“Buena Higiene y Sanitización”* en colaboración con el Ministerio de Agricultura y la Agencia Nacional de Regulaciones.

29. El IICA en Guyana organizó un taller y varios seminarios en Buenas Prácticas Agrícolas en colaboración con los productores de vegetales de la región de Pomeroon.

30. La oficina del IICA en República Dominicana presentó a la Secretaría de Agricultura para su aprobación dentro de las regulaciones oficiales, el borrador de las *“Regulaciones de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura”*.

5. APOYO A LA DISEMINACIÓN DE INFORMACIÓN

31. El IICA en la Región Sur y en forma trimestral, elabora un Boletín Electrónico CODEX-MSF Foro de Opinión, con el objetivo de fortalecer las capacidades de los miembros de los comités nacionales, responsables de la aplicación y seguimiento de los acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y del Codex Alimentarius. El boletín se especializa en la temática de los acontecimientos que tienen lugar en el seno de estas dos organizaciones internacionales de referencia, el Comité MSF y la Comisión y Comités del Codex Alimentarius.

32. El sistema de información AGROSALUD se dedica a la distribución de información relacionada con la sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos y dentro de sus líneas de acción están las normas de y acciones llevadas a cabo en la OMC y las organizaciones internacionales de referencia.

33. Como parte de la plataforma de AGROSALUD, próximamente entrará en operación el “Observatorio de Asuntos Emergentes y Emergencias”, una herramienta de comunicación e información dirigida a los sectores público y privado donde se busca actualizar a los usuarios en temas que comprometan el bienestar económico y la salud pública del Hemisferio, ya sea de forma positiva o negativa, dentro de la sanidad animal, vegetal y la inocuidad alimentaria. Estos acontecimientos serán tomados de referencias oficiales para asegurar la transparencia y armonización de su contenido y estarán respaldados por comunicados de prensa y documentos de las mismas fuentes.

6. RASTREABILIDAD

34. En Cartagena de Indias, Colombia se llevó a cabo un Taller Regional sobre Sistemas Nacionales de Rastreabilidad con la participación del sector público y privado de todos los países representados. Como producto de este apoyo y la realización de talleres nacionales, se cuenta con una cartera de proyectos nacionales y un proyecto regional en Rastreabilidad. Adicionalmente, se cuenta con una Red Virtual de Rastreabilidad que se ha convertido en un espacio de intercambio de experiencia a nivel nacional y regional sobre el tema.

35. Un Seminario Internacional de Rastreabilidad fue realizado el 22 y 23 de mayo, en Costa Rica. Organizado por el IICA con el Proyecto IICA/ILRI - CFC, Proyecto CAC - Taiwán y OIRSA, el evento contó con la participación de 164 delegados de los países de la Región Central, México y República Dominicana.

36. El Taller Regional de Rastreabilidad realizado el 24 de mayo en, Costa Rica, contó con la participación de 41 delegados de los países de la Región Central.

37. Un Seminario Taller Nacional de Rastreabilidad fue realizado en Tegucigalpa los días 5 y 6 de noviembre 2007. Fue organizado por el IICA con apoyo del Proyecto IICA/ILRI - CFC y el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria de Honduras y contó con participantes de los sectores público y privado. Se facilitó la identificación de necesidades de rastreabilidad, definición de objetivos, análisis del alcance y la profundidad del sistema de rastreabilidad para el país, así como la delineación de acciones futuras.

7. ACTIVIDADES ESPECÍFICAS

38. En Venezuela se ha desarrollado una serie de actividades en inocuidad de los alimentos que comprenden la capacitación de capacitadores en IA para los actores que prestan servicios de alimentación dentro de la cadena turística de varios estados.

39. En Venezuela y Ecuador se han formulado proyectos encaminados a la capacitación de capacitadores, básicamente educadores de escuelas rurales técnicas, en higiene de alimentos y normas básicas de calidad e inocuidad. Con ello se ha logrado incluir en los pensum de estudios el tema de inocuidad de alimentos, con actividades extracurriculares en el tema con participación de la comunidad.

40. Se ha contribuido con el Consejo Agropecuario Centroamericano (CAC) en la formulación de la Política Agrícola Centroamericana (PACA) en el área de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos. La PACA cuenta con una serie de medidas de política orientadas a la atención de los temas de inocuidad de los alimentos.

41. Se ha contribuido en la elaboración e implementación del Plan de Inocuidad en el Sector Avícola, en conjunto con la Federación de Avicultores de Centroamérica y el Caribe (FEDAVICAC) y el OIRSA:

- Se ha fortalecido la participación del sector avícola en los Comités Nacionales del *Codex Alimentarius*, con el desarrollo de propuestas nacionales y articulación regional en temas de interés comunes.
- Elaborada una compilación de las normas de pollo y huevo de gallina con participación activa de todos los países para el intercambio de información.
- Elaborada una matriz comparativa de las normas existentes (pollo: Nicaragua, Guatemala y Panamá; huevo: Guatemala, Costa Rica y Panamá). Se promovió la revisión de la misma por parte de los países.
- Desarrollada una propuesta de norma regional de pollo.
- Capacidades desarrolladas en inocuidad y calidad en el sector avícola en materia de BPM y HACCP, auditorías BPM y HACCP, rastreabilidad y análisis de riesgos. Se facilitó la participación de 11 técnicos del sector avícola de la región en cursos organizados por el IICA y el OIRSA durante el 2007.

42. El IICA en Centroamérica ha contribuido en la elaboración de una propuesta de Proyecto de Bien Público Regional para la Fruticultura en Centroamérica - BPR/BID: Programa para el mejoramiento de la competitividad de la fruticultura en Centroamérica, que cuenta con un componente de sanidad e inocuidad. El Plan Puebla Panamá, a solicitud de los ministros de agricultura de Centroamérica, presentó el proyecto para financiamiento por parte del BID.

43. El IICA El Salvador realizó una gira con productores y técnicos de fruticultura para conocer el modelo de funcionamiento del Programa Integral de Protección Agrícola y Ambiental (PIPAA), y el sistema de inspección y certificación de frutas y hortalizas en Guatemala.

44. El IICA en Honduras, en el marco de la III Plataforma de Exportación, ha contribuido con la capacitación de las empresas en materia de inocuidad de alimentos y ha apoyado la evaluación sanitaria de las empresas productoras del grupo empresarial participante en la plataforma. El grupo empresarial

está conformado por un conjunto de agroindustrias rurales productoras de productos típico de Danlí, El Paraíso. Con base en los resultados de la evaluación sanitaria se brindaron recomendaciones para facilitar el cumplimiento de los requerimientos de inocuidad. Igualmente, se han apoyado procesos actuales de desarrollo del Territorio de Referencia: Belén Gualcho, en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos.

45. El IICA en Panamá ha apoyado al Comité Técnico de Inocuidad en la implementación de sistemas de inocuidad en el marco del Proyecto: Fortalecimiento Institucional e Integración de Políticas y Estrategias para el Desarrollo Rural Nacional. El Comité Técnico de Inocuidad se encuentra conformado por el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA), Departamento de Protección de Alimentos - Ministerio de Salud (DEPA-MINSA), Autoridad de Seguridad Alimentaria, Universidad de Panamá, Universidad Tecnológica y Ministerio de Comercio e Industrias. Igualmente se viene apoyando la implementación de sistemas de inocuidad en 35 pequeñas empresas agroindustriales de Panamá.

46. El IICA en la Región Sur junto con el IICA en la Región Andina brindaron cooperación horizontal de asistencia técnica al SASA de Venezuela en la elaboración del *Taller "Producción y Control de Micotoxinas, Fortaleciendo la Seguridad Alimentaria"*, mediante el cual se contribuyó al desarrollo de capacidades en el servicio para la vigilancia y control de las micotoxinas en alimentos.