



AGENCIA DE COOPERACION TECNICA EN PERU

CONVERSATORIO SOBRE "LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS, LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL
COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL EN EL
PERU".

AYUDA MEMORIA

Documento preparado
Por

Javier esparza Duque
Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria

IICA
3245
1999
MFN-9509

Lima, Perú
Julio de 1999



AGENCIA DE COOPERACION TECNICA EN PERU

**CONVERSATORIO SOBRE "LA INOCUIDAD DE LOS
ALIMENTOS, LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL
COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL EN EL
PERU".**

AYUDA MEMORIA

**Documento preparado
Por**

**Javier esparza Duque
Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria**

**Lima, Perú
Julio de 1999**

IIIA
#3245
7999
MFN-9509

TABLA DE MATERIAS

Páginas

I.	DISEÑO Y CONVOCATORIA DEL EVENTO	1
II.	INICIACION DEL CONVERSATORIO	2
III.	FASE INFORMATIVA DEL EVENTO	2
	“Los planteamientos del IICA en torno a la Inocuidad de Alimentos y sus relaciones con la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario Internacional”	2
	“EL CODEX ALIMENTARIUS, su importancia y su organización a nivel de país”	3
	“El panorama de la Inocuidad de Alimentos visto desde la perspectiva del Ministerio de Salud Pública (mandatos, responsabilidades, perspectivas, actividades, prioridades y propuestas)”	4
	“El panorama de la Inocuidad de Alimentos visto desde la perspectiva del Ministerio de Agricultura (mandatos, responsabilidades, perspectivas, actividades, prioridades y propuestas)”	5
IV.	SESION DE DISCUSION GENERAL	6
V.	A MANERA DE CONCLUSION	8
Anexos :	 LISTA DE PARTICIPANTES	
	 LISTA DE INVITADOS	



CONVERSATORIO SOBRE “LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL EN EL PERU”

Lugar	Lima (Perú)
Sede	IICA (Perú) – Edificio ALIDE Paseo de la República N° 3211 Sala Herrera – Segundo piso
Fecha	Jueves 22 de julio de 1999
Horario	9:00 a 17:00 horas

I. DISEÑO Y CONVOCATORIA DEL EVENTO

1. Los lineamientos generales para la organización del Conversatorio se definieron en entendimiento con las autoridades superiores del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) del Ministerio de Agricultura, y de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) del Ministerio de Salud.
2. Las bases del evento se consignaron en un **“DOCUMENTO INFORMATIVO”** que se puso en conocimiento de todos los invitados, junto con las cartas de convocatoria que suscribió el Representante del IICA en Perú, Doctor Martín Ramírez Blanco.
3. En el **“DOCUMENTO INFORMATIVO”** se explicaron los antecedentes, los objetivos, los resultados esperados, los participantes, la organización y la agenda.
4. En las cartas de convocatoria se encargó a cada uno de los invitados que tuviera a bien concurrir al encuentro con los documentos y materiales que a su juicio pudieran formar parte del expediente destinado a llevarse a Colombia, con ocasión del Seminario-Taller que se menciona a continuación, para ilustrar sobre el panorama general del Perú en el manejo de la problemática de la Inocuidad Agroalimentaria.
5. En atención a la estrecha relación existente entre el Conversatorio y el **SEMINARIO-TALLER ANDINO “LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL”**, se puso también en manos de cada uno de los invitados un ejemplar del **“DOCUMENTO INFORMATIVO”**

6. sobre el encuentro regional a celebrarse en Santafé de Bogotá (Colombia), formulando al mismo tiempo una invitación abierta a todos para asistir a él.

II. INICIACION DEL CONVERSATORIO

1. En el momento de su llegada al lugar de la reunión se entregó a cada uno de los asistentes una carpeta con una serie de documentos relacionados con la temática de la Inocuidad Agroalimentaria, así como con eventos promovidos por el IICA sobre la materia y con algunas propuestas del Instituto sobre el particular.
2. Se contó con la participación de un grupo de representantes de las instituciones y organizaciones peruanas relacionadas de manera más directa con responsabilidades e intereses asociados al manejo de la Inocuidad de los Alimentos en el país.
3. La conducción de la jornada de trabajo estuvo a cargo del Doctor Javier Esparza Duque, Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria del IICA.
4. Luego de presentar los saludos del Representante del IICA en el Perú y sus excusas por haber tenido que ausentarse del país intempestivamente, el moderador solicitó al Doctor Manuel Otero, Director del Centro Regional Andino, que pronunciara las palabras introductorias previstas en la agenda.
5. El Doctor Otero agradeció la asistencia de todos los presentes, explicó la naturaleza del encuentro, se refirió al mandato dispuesto por la Junta Interamericana de Agricultura para que el IICA incorporara a su programa de cooperación a los países el tema de la Inocuidad Agroalimentaria, anunció el compromiso del CReA con el Seminario-Taller Andino previsto para comienzos de agosto en Colombia, reiteró la invitación a todos para asistir al mismo, reconoció los esfuerzos y los avances peruanos en el manejo de la Inocuidad de los Alimentos, y concluyó instando a las instituciones representadas en el Conversatorio a estrechar sus nexos de entendimiento, intercambio de informaciones y experiencias, y coordinación, en torno a algunas líneas prioritarias de interés común, para lo cual ratificó el ofrecimiento del apoyo y la colaboración del IICA.

III. FASE INFORMATIVA DEL EVENTO

1. De conformidad con la programación establecida, el Doctor J. Esparza Duque procedió a hacer una presentación de carácter general e introductorio sobre **“Los planteamientos del IICA en torno a la Inocuidad de Alimentos y sus relaciones con la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario Internacional”**.

2. Comenzó por hacer alusión, como puntos importantes de referencia para el análisis sobre el tema del Conversatorio, a las principales tendencias y cambios que se registran en el panorama agropecuario internacional, a los nuevos desafíos y compromisos de la Agricultura tras la constitución de la Organización Mundial del Comercio y la vigencia de sus Acuerdos, y a las nuevas responsabilidades para el sector agrario que se derivan de todo ello.
3. Planteó la conveniencia de delimitar competencias y responsabilidades, y de coordinar determinadas acciones, entre el sector agrario y otros sectores de la actividad nacional frente al manejo de la Inocuidad Agroalimentaria.
4. Esbozó luego los lineamientos generales para la acción del IICA en la materia, aludió a algunos elementos importantes asociados al diagnóstico preliminar efectuado como base para determinar las principales líneas de apoyo a los países alrededor del tema, y enunció los propósitos que se espera alcanzar, así como los objetivos generales de la cooperación del IICA dentro del campo de su competencia y de su mandato institucional.
5. Concluyó enunciando las principales líneas de acción estratégica que el IICA se propone apoyar en torno a la temática de la Inocuidad Agroalimentaria en las Américas, y explicando las principales modalidades y estrategias para impulsar esa tarea.
6. A continuación, el Doctor Fernando Quevedo Ganoza, Profesor de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y Consultor de la FAO/Perú, se ocupó de adelantar su exposición sobre **“El CODEX ALIMENTARIUS, su importancia y su organización a nivel de país”**
7. En una primera instancia hizo algunas precisiones conceptuales sobre la Inocuidad de Alimentos y sus alcances en el orden técnico, y se refirió también a la idea de la Seguridad Alimentaria - un concepto económico y político que algunos utilizan equivocadamente como la traducción del término “Food Safety” - .
8. Avanzando en su presentación formuló interesantes consideraciones sobre la Inocuidad de los Alimentos en el contexto internacional, asociándola de manera especial al nuevo orden mundial y a la vigencia de algunos de los Acuerdos de la OMC que le asignan una especial preponderancia.
9. Para ilustrar la importancia del CODEX y su relación con la temática de la Inocuidad de Alimentos, empezó por referirse a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), su significado, su proyección mundial, su problemática, su diversidad, su clasificación y sus ejemplos más conocidos.

10. Frente a las ETA tradicionales o clásicas, abundó en información sobre las ETA emergentes y re-emergentes, así como sobre los riesgos que representan dentro de esa problemática los productos alimenticios tanto de origen animal como de origen vegetal.
11. Pasó luego a hacer una reseña sobre el origen, la organización, la responsabilidad, la amplitud y los alcances del trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius, cuyo énfasis se sitúa justamente en el desarrollo de normas alimentarias de vigencia mundial.
12. Terminó señalando la razón de ser, la utilidad y el esquema de operación de los Comités Nacionales del CODEX, como el que existe en el caso particular del Perú.
13. Concluida la presentación anterior correspondió el turno al Doctor Jorge Villena, quien se ocupó de presentar **“El panorama de la Inocuidad de Alimentos visto desde la perspectiva del Ministerio de Salud Pública (mandatos, responsabilidades, perspectivas, actividades, prioridades y propuestas)”**
14. Como punto de partida formuló algunas reflexiones sobre las relaciones entre la Salud y el Desarrollo, sobre el concepto del Desarrollo Sostenible y sobre las responsabilidades para la “producción limpia” – estrechamente relacionada con la Salud Ambiental - .
15. Explicó las relaciones que existen entre las medidas sanitarias, las condiciones de trabajo y la protección del medio ambiente, y sobre las responsabilidades que corresponden frente a cada una de ellas a las distintas organizaciones internacionales, entre las que se cuenta el CODEX.
16. Dedicó una atención especial al Acuerdo de Equivalencia en la aplicación de las medidas sanitarias, el que forma parte también de los principios del CODEX para los procesos de inspección y certificación de importaciones y exportaciones, y el que tiene mucho que ver con los acuerdos entre las autoridades sanitarias de dos o más países.
17. Pasó luego a describir las principales normas que enmarcan las acciones relacionadas con la Inocuidad de los Alimentos del Perú, de modo especial la “Ley General de Salud” (Ley N° 26842 de 1997) y el “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos” (Decreto Supremo N° 007-98-SA).
18. Habló de la idea del Sistema Nacional de Inspección de Alimentos, y explicó sus objetivos y los principales instrumentos para alcanzarlos : el Análisis de Riesgo, y el Principio de Equivalencia.

19. Detalló también los principales campos para la acción en materia de Vigilancia y Control de Alimentos, como los de las enfermedades transmitidas por los alimentos, los de la producción, los de la comercialización y los de la condición ambiental.
20. Explicó con detalle las prioridades peruanas en materia de control sanitario, del mismo modo que las principales estrategias para atenderlas.
21. Por último concentró la atención en la base legal, la constitución, la estructura orgánica y el plan operativo – con sus estrategias y actividades – del Comité Nacional del Codex Alimentarius del Perú.
22. En ausencia de la Doctora Elsa Carbonell Torres, Jefe del SENASA, la Ing. Agr. Alicia De la Rosa, Directora General de Sanidad Vegetal se ese mismo organismo se hizo cargo de presentar **“El panorama de la Inocuidad de Alimentos visto desde la perspectiva del Ministerio de Agricultura (mandatos, responsabilidades, perspectivas, actividades, prioridades y propuestas)”**
23. A manera de introducción describió el marco legal del SENASA y comentó en forma general cada una de las normas que precisan las tareas y responsabilidades del Servicio, de modo principal en lo relacionado con la vigilancia agrosanitaria en los lugares de producción, el control sanitario de importaciones y exportaciones, y el control de los insumos agrícolas y pecuarios.
24. Planteó la necesidad de avanzar en el perfeccionamiento de la normatividad en aspectos como los del control de fertilizantes y de aguas de riego.
25. Hizo especial referencia al interés del SENASA alrededor del tema de los plaguicidas agrícolas, y a las acciones de la Comisión Nacional de Plaguicidas de la que es miembro activo.
26. Aludió también al interés del Ministerio de Agricultura en perfeccionar su participación, en lo de su competencia, en los mecanismos del CODEX como sus comités interinstitucionales sobre residuos de plaguicidas agrícolas, medicamentos veterinarios en los alimentos, frutas y hortalizas frescas, productos de la carne, cereales y leguminosas, leches y productos lácteos, y sistemas de inspección y certificación.
27. Para terminar despertó el interés general frente a la necesidad de otorgar una seriedad creciente a la participación del país en la formulación de las normas andinas que tengan que ver con al Inocuidad Agroalimentaria.

IV. SESION DE DISCUSION GENERAL

1. Luego de conocer una visión general sobre los principales mandatos y responsabilidades tanto de la DIGESA, por parte del Ministerio de Salud, y del SENASA, por parte del Ministerio de Agricultura, frente al manejo de la Inocuidad Agroalimentaria, se escucharon los planteamientos de los participantes sobre los roles e intereses de sus respectivas instituciones en relación con el asunto.
2. Se formularon, en consecuencia, los puntos de vista de entidades como la Comisión para la Promoción de Exportaciones (PROMPEX), el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), el Fondo de Fomento de la Ganadería Lechera (FONGAL), el Fondo para el Desarrollo de la Ganadería Intensiva de Carne de Vacuno en el Perú (FONDGICARV), la Oficina de Planificación Agraria del Ministerio de Agricultura (OPA), y también del Instituto Tecnológico Pesquero (ITP) del Ministerio de Pesquería.
3. Se tomó nota, asimismo, del papel que juegan otras instituciones peruanas vinculadas a la Comisión Nacional del CODEX, como la Dirección de Organismos Económicos Internacionales del Ministerio de Relaciones Exteriores, la Unidad de Coordinación de Préstamos Sectoriales del Ministerio de Economía y Finanzas, la Dirección de Industria y Artesanía del Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales, y la Sociedad Nacional de Industrias (SNI).
4. Al analizar el “Marco legal nacional” para la Inocuidad Agroalimentaria, se precisó que las normas básicas en el Perú son tanto la **Ley General de Salud** (Ley N° 26842 de 1997) que establece los derechos, deberes y responsabilidades concernientes a la salud individual, así como los deberes, restricciones y responsabilidades en consideración a la salud de terceros, como el **Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano** (Decreto Supremo N° 001-97-SA) que establece disposiciones para la regulación, vigilancia y control higiénico-sanitario de todas las etapas de la cadena alimentaria, para proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio seguro de los productos alimenticios, y el **Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas** (Decreto Supremo N° 007-98-SA), muy referido a los principios y mecanismos del CODEX ALIMENTARIUS.
5. Se destacó la importancia y utilidad de recopilar y ordenar, con el concurso de todos, las normas, reglamentos y dispositivos de carácter técnico que existen en el país en relación con la Inocuidad Agroalimentaria y con aspectos como la calidad de los alimentos tanto para el consumo nacional como para el comercio internacional.

6. En relación con el **“Estado actual de las normas nacionales”** se convino en que ellas son susceptibles de ser mejoradas y complementadas. Se aceptó que el acercamiento regional andino, como el que se propone apoyar el IICA, podría constituir un mecanismo muy positivo para tal efecto.
7. Se propuso la conveniencia de emprender un estudio de la normativa nacional considerando el tratamiento observado para cada una de las instituciones involucradas en la aplicación de dicha normativa a través de las distintas etapas de las cadenas agroalimentarias.
8. En cuanto a las **“Políticas y estrategias”** se discutieron diversas iniciativas de gran interés. Se habló, por ejemplo, de la necesidad de jerarquizar más a la Comisión Nacional del CODEX, de fortalecer más su carácter técnico, de otorgarle prioridad a su función prospectiva, y de consagrarla como una instancia abierta a la participación orgánica de todos los sectores interesados.
9. Se destacó también la necesidad de establecer un compromiso para estrechar la cooperación entre los sectores Salud y Agricultura alrededor de la Inocuidad Agroalimentaria.
10. Pensando en identificar algunos elementos que pudieran servir para definir una agenda común, se mencionaron temas específicos como los sistemas de vigilancia, inspección y control de la Inocuidad Agroalimentaria, el mejoramiento de la normatividad tanto obligatoria como voluntaria, y el avance hacia una mejor aplicación a nivel regional de los acuerdos de equivalencia y de evaluación de la conformidad con las normas.
11. En el **“Análisis de limitaciones y problemas identificados en relación con el tema de la Inocuidad Agroalimentaria”**, se hizo alusión a debilidades como la que se advierte en el campo de la información, su intercambio y su procesamiento.
12. Se manifestó otro tanto en lo que tiene que ver con el grado de participación y de representatividad de los distintos sectores nacionales que tienen que ocuparse de analizar la problemática y de elaborar la normatividad pertinente.
13. Se advirtió que por tratarse de un campo integrador relativamente reciente no hay suficiente claridad ni consenso, todavía, en el uso de conceptos como los de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Análisis de Riesgo (AR), o los de Inocuidad de Alimentos y de Seguridad Alimentaria.
14. Se estableció que se cuenta con muy escasa información sobre modelos, estrategias y metodologías que se utilicen con éxito en otros países para el manejo de la Inocuidad Agroalimentaria.

15. Se reconoció la falta de transparencia y de equidad en la información que los países desarrollados proporcionan alrededor del tema.
16. Se advirtió un claro consenso sobre la necesidad de crear conciencia y obtener respaldo efectivo por parte de las instancias gubernamentales competentes en los asuntos asociados al manejo de la Inocuidad Agroalimentaria a nivel de país, y a la adopción de posiciones nacionales sobre la materia frente a instancias regionales o internacionales.
17. Se aceptó como una limitación más, que debe ser materia de una estrategia correctiva en la que el apoyo del IICA podría ser muy apreciado, la falta de capacitación técnica sobre la Inocuidad Agroalimentaria, y el escaso desarrollo de la divulgación científica y técnica sobre el particular.
18. Finalmente, en lo tocante a las **“Condiciones del Sector Privado para incorporarse a la temática de la Inocuidad de los Alimentos”**, se puso de manifiesto un criterio común sobre la necesidad de contar con una participación activa de representantes calificados del sector privado en las tareas de la Comisión Nacional del CODEX, así como un deseo claro del referido sector de involucrarse de manera reciente en el manejo de la problemática asociada a la Inocuidad Agroalimentaria a nivel del país.
19. La sesión de discusión concluyó con un reconocimiento de la validez de la iniciativa del IICA en el campo de la Inocuidad Agroalimentaria, y de la utilidad de la cooperación que el Instituto podría dispensar, dentro del marco de su mandato institucional y su competencia, en aspectos como la capacitación técnica, el desarrollo de sistemas de información y la consolidación de redes de cooperación horizontal.

V. A MANERA DE CONCLUSION

1. A pesar de la amplitud del tema y del limitado espacio disponible para abordarlo participativamente durante la jornada del Conversatorio, y no obstante que se trató de un primer encuentro preliminar sobre la materia, gracias a la actitud constructiva de los asistentes se logró el cumplimiento de los **OBJETIVOS** que se propusieron originalmente para el evento y que se enunciaron así :
 - a. Conocer cómo se está manejando el tema de la Inocuidad de Alimentos en el Perú, a través de un diálogo directo entre representantes de las principales instituciones y entidades que se interesan y ocupan del asunto.
 - b. Identificar a los principales responsables, tanto en el sector público como en el sector privado, en el manejo de la Inocuidad de Alimentos, especialmente en relación con la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario

Internacional, facilitar la comunicación entre ellos, y propiciar así su mutuo entendimiento y coordinación.

- c. Avanzar hacia la elaboración de un diagnóstico preliminar sobre el particular a nivel del país identificando en la medida de lo posible los hechos más destacados en aspectos como la organización institucional (roles y responsabilidades), el marco legal y normativo, experiencias importantes, instancias y mecanismos de coordinación, estudios y documentos.
 - d. Sentar las bases para trabajar coordinadamente para afrontar los desafíos y problemas que se plantean al Perú en el campo de la Inocuidad de Alimentos bajo el nuevo orden internacional.
 - e. Motivar y preparar la participación del Perú en el **SEMINARIO-TALLER ANDINO “LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL”** que debe cumplirse en Santafé de Bogotá (Colombia) del 2 al 4 de agosto de 1999.
2. De la misma manera, al término del día de diálogo intersectorial e interinstitucional se avanzó en alguna medida – tal como se había estipulado – en la consecución de los **RESULTADOS ESPERADOS** que se habían formulado así :
- a. Una mayor claridad sobre las interrelaciones de la Inocuidad de Alimentos con la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario Internacional.
 - b. Un mejor conocimiento sobre la capacidad técnica, las distintas responsabilidades institucionales, y las experiencias destacadas que se registran en el Perú en relación con el tema.
 - c. Una disposición favorable por parte de los asistentes al Taller Nacional para mejorar el intercambio de informaciones y experiencias, la coordinación y concertación interinstitucional, y el tratamiento transectorial sobre la materia.
 - d. Un acuerdo inicial sobre las bases para definir una agenda de trabajo común en torno a la Inocuidad de Alimentos y sus relaciones con la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario Internacional, en entendimiento con organismos internacionales y agencias de cooperación externa.
 - e. Un compromiso de fortalecer un grupo de trabajo que, en la debida armonía y coordinación con el Comité Nacional del Codex Alimentarius, dé

continuidad y seguimiento a la iniciativa de acordar una posible agenda común.

3. Con posterioridad al Seminario-Taller Andino de Santafé de Bogotá (Colombia) se reanuda el diálogo con los funcionarios e instituciones que atendieron la invitación del IICA y que tomaron parte activa en el Conversatorio, con el fin de analizar las perspectivas y modalidades de la acción mancomunada que se podría emprender hacia delante.

Javier Esparza Duque
Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria

Lima (Perú), 23 de julio de 1999

ANEXOS

**CONVERSATORIO SOBRE “LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS,
LA SANIDAD AGROPECUARIA Y EL COMERCIO
AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL EN EL PERU”**

LISTA DE PARTICIPANTES

MINISTERIO DE AGRICULTURA

**SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA
(SENASA)**

- Ing. Alicia De la Rosa Brachowicz
Directora General de Sanidad Vegetal
Pasaje de Zela s/n
Jesús María
Telefax.: 433-8048 / 433-2851
adelarosa@senasa.minag.gob.pe

- Ing. Gonzalo Tejada López
Secretario Técnico - Dirección General de Sanidad Vegetal
Pasaje de Zela s/n
Jesús María
Telefax.: 433-8048 / 433-2851
gtejada@senasa.minag.gob.pe

- Ing. Viviana Mok Calle
Especialista en Sanidad Vegetal
Pasaje de Zela s/n
Jesús María
Telefax.: 433-8048 / 433-2851
vmok@senasa.minag.gob.pe

□ Ing. Jorge Tanaka Nakamacho
Responsable Componente - Insumos Agrícolas
Pasaje de Zela s/n
Jesús María
Telefax.: 433-8048 / 433-2851
itanaka@senasa.minag.gob.pe

**OFICINA DE PLANIFICACION AGRARIA
(OPA)**

□ Ing. César Armando Romero
Asesor
Pasaje de Zela s/n
Jesús María
Teléfono: 423-2144
Fax: 431-8159
negoint@oia.minag.gob.pe

MINISTERIO DE SALUD

**DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL
(DIGESA)**

□ Ing. Jorge Villena
Director General
Las Amapolas 350
Lince
Teléfono: 440-2340
jville@digesa.sld.pe
www.digesa.sld.pe

□ Ing. Pilar Masana García
Asistente de Dirección
Las Amapolas 350
Lince
Teléfono: 440-6565
masana@digesa.sld.pe

**MINISTERIO DE PESQUERIA
INSTITUTO TECNOLOGICO PESQUERO DEL PERU**

□ Ing. María Estela Ayala
Directora de Investigación y Desarrollo
Carretera a Ventanilla Km 5,200
Callao
Teléfono: 577-3130 / 577-0116
postmast@itp.org.pe

OTRAS DEPENDENCIAS GUBERNAMENTALES

**INSTITUTO NACIONAL DE DEFENSA DE LA COMPETENCIA Y DE
PROTECCION DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL
(INDECOPI)**

□ Ing. Augusto Mello
Secretario Técnico - Comisión de Reglamentos Técnicos y Comerciales
Calle La Prosa 138
San Borja
Teléfono: 224-7800
cnmamel@indecopi.gob.pe

□ Srta. Delia Morales
Asistente Legal - CRT
Calle La Prosa 138
San Borja
Teléfono: 224-7800
crtdmor@indecopi.gob.pe

**COMISION PARA LA PROMOCION DE LAS EXPORTACIONES
(PROMPEX)**

□ Ing. Luis Paz Silva
Gerente del Sector Agrario
Av. Augusto Tamayo 160 4º piso
San Isidro
Teléfono: 421-4650
Fax: 221-5533
agro@prompex.gob.pe

□ Ing. Alejandra Díaz Rodríguez
Consultora en Calidad y Normatividad
Av. Augusto Tamayo 160 4° piso
San Isidro
Teléfono: 421-4650 / 351-5682
Fax: 221-5533
aering@correo.dnet.com.pe

□ Eco. Mónica Dávila Escudero
Asistente en Calidad y Normatividad
Av. Augusto Tamayo 160 4° piso
San Isidro
Teléfono: 421-4650
Fax: 221-5533
agro@prompex.gob.pe

INSTITUCIONES DEL SECTOR PRIVADO

FONDO PARA EL DESARROLLO DE LA GANADERIA INTENSIVA DE CARNE DE VACUNO EN EL PERU (FONDGICARV)

□ Ing. Fernando Gamero Aybar
Presidente
Jr. Tarapacá 458
Lurín
Teléfono: 230-0328 / 965-1632
Fax: 230-0328

□ Guillermo Mesones Castro
Tesorero
Jr. Tarapacá 458
Lurín
Teléfono: 230-0328 / 965-1632 / 936-4675
Fax: 230-0328
gmesones@blockbuster.com.pe

□ Abel Cárcamo Narrea
Secretario
Jr. Tarapacá 458
Lurín
Teléfono: 230-0328 / 965-1632 / 966-5461
Fax: 230-0328
agemats@mail.cosapidata.com.pe

ORGANISMOS INTERNACIONALES

FAO/PERU

□ Dr. Fernando Quevedo
Consultor
Buenos Aires 188
Miraflores
Teléfono: 904-2581
Fax: 242-3456
fquevedo@amauta.rcp.net.pe

INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA (IICA)

□ Dr. Manuel Otero
Director de Operaciones del Centro Regional Andino
Av. Paseo de la República 3211, 6° piso
San Isidro
Teléfono: 422-9114 / 422-8336
Fax: 442-4554
moteroiica@si.com.pe

□ Dr. Jorge Caro Crapivinsky
Jefe del Proyecto Multinacional sobre Comercio e Integración
Av. Paseo de la República 3211, 6° piso
San Isidro
Teléfono: 422-9114 / 422-8336
Fax: 442-4554
jcaroiica@si.com.pe

□ Dr. Mariano Segura
Asesor de la Dirección del Centro Regional Andino
Av. Paseo de la República 3211, 6° piso
San Isidro
Teléfono: 422-9114 / 422-8336
Fax: 442-4554
creal@junin.itete.com.pe

□ Dr. Javier Esparza Duque
Especialista Regional en Sanidad Agropecuaria
Av. Paseo de la República 3211, 8° piso
San Isidro
Tlf.: 422-9114 / 422-8336
Fax: 442-4554
jediica@si.com.pe

□ Sra. Elizabeth Combe Tangherlini
Secretaria de Sanidad Agropecuaria
Av. Paseo de la República 3211, 8° piso
San Isidro
Tlf.: 422-8183 / 422-8336
Fax: 442-4554
jediica@si.com.pe

CONVERSATORIO NACIONAL SOBRE “INOCUIDAD DE ALIMENTOS, SANIDAD AGROPECUARIA Y COMERCIO AGROALIMENTARIO INTERNACIONAL EN EL PERU”

LISTA DE INVITADOS

**MINISTERIO DE AGRICULTURA
SENASA**

- Dra. Elsa Carbonell
- Ing. Alicia De la Rosa
- Dr. Oscar Domínguez
- Ing. Gonzalo Tejada
- Ing. Viviana Mok Calle
- Ing. Jorge Tanaka Nakamacho

OPA

- Ing. César Romero

**MINISTERIO DE SALUD
DIGESA**

- Ing. Jorge Villena

MINISTERIO DE PESQUERIA

- Ing. María Estela Ayala

INDECOPI

- Ing. Augusto Mello R.
- Srta. Delia Morales

PROMPEX

- Ing. Luis Paz S.
- Ing. Alejandra Diaz R.
- Eco. Mónica Dávila Escudero

CENTRO DE DESARROLLO INDUSTRIAL

Sr. Luis Arróspide

FUNDACION PERU

Ing. Fernando Cillóniz

FONGAL LIMA

Sr. Rodolfo Malarín

FONDICARV

Ing. Fernando Gamero

Guillermo Mesones

Abel Cárcamo

INSTITUTO PERUANO DEL ESPARRAGO

Sr. Federico Vaccari

FAO/PERU

Dr. Fernando Quevedo

IICA

Dr. Manuel Otero

Dr. Martín Ramírez

Dr. Luis Ampuero

Dr. Jorge Caro

Dr. Juan Chávez

Dr. Mariano Segura

Dr. Javier Esparza

Sra. Elizabeth Combe

Documento preparado en la Agencia de Cooperación Técnica del IICA en el Perú, con la colaboración secretarial de la Señora Elizabeth Combe Tangherlini.



OPS/OMS
Oficina en Venezuela

REPUBLICA DE VENEZUELA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GRIA



SERVICIO AUTÓNOMO DE SANIDAD
AGROPECUARIA



**Taller Nacional sobre Inocuidad de Alimentos, Sanidad
Agropecuaria y Comercio Internacional**

13 de julio de 1999

INFORME

**Caracas, Venezuela
Julio de 1999**

TABLA DE MATERIAS

	Páginas
□ SIGLAS UTILIZADAS.....	i.
□ SUMARIO.....	ii.
I. INTRODUCCION	1
II. ANTECEDENTES.....	2
III. OBJETIVOS DEL TALLER.....	3
IV. PARTICIPANTES	3
V. ORGANIZACIÓN Y METODOLOGIA.....	4
VI. ESTADO ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE LAS NORMAS Y REGLAMÉNTOS NACIONALES SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS.....	4
VII. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL: INTEGRACIÓN DENTRO DEL SECTOR PÚBLICO Y ENTRE ÉSTE Y EL SECTOR PRIVADO PARA ATENDER LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.....	10
VIII. LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y SANIDAD AGROPECUARIA COMO FACTORES DETERMINANTES EN LAS RELACIONES COMERCIALES INTERNACIONALES	11
IX. RECOMENDACION FINAL	13
ANEXOS	
□ LISTADO DE PARTICIPANTES	i
□ AGENDA DEL TALLER	ii
□ VENEZUELA Y EL CODEX ALIMENTARIUS	iii
□ DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	iv

SIGLAS UTILIZADAS

AECI	Agencia Española de Cooperación Internacional
APCC	Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control
AOAC	Asociación Americana de Analistas Químicos y Aceites (EEUU)
BTC	Barreras Técnicas al Comercio
CAVEPAS	Cámara Venezolana de Empresas Pasteurizadoras
CAVIDEA	Cámara Venezolana de Industrias de Alimentos
CERTIVEN	Certificado de Calidad Venezolano
CIEPE	Centro Industrial experimental para la exportación
CENTIA	Centro Nacional de Tecnología para la Industria Agroalimentaria (Colombia)
CIDAE	Centro para la Integración y el Desarrollo Agroempresarial . IICA
CNC	Consejo Nacional de Codex
CODEX	Código Alimentario Internacional
CONORCA	Comisión de Normas y Calidad de CAVIDEA
COVENIN	Comisión Venezolana de Normas Industriales (actualmente FONDONORMA)
CReA	Centro Regional Andino. IICA
EVA	Sistema de Vigilancia Epidemiológica Agropecuaria (SASA)
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Agencia de Administración de Alimentos y Medicamentos (EEUU)
FLASA	Fundación La Salle Sociedad Anónima
FONAIAP	Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias
FONDONORMA	Fondo para la Normalización y Certificación de Calidad
ICA	Instituto Colombiano Agropecuario
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
INDECU	Instituto Nacional de Defensa y Educación al Consumidor y Usuario
ISO	Organización Internacional de Standarización
IVIC	Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas
MAC	Ministerio de Agricultura y Cría
MIC	Ministerio de Industria y Comercio

MSAS	Ministerio de Sanidad y Asistencia Social
NORVEN	Sello oficial de calidad en Venezuela
OPS / OMS	Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud
PTJ	Policía Técnica Judicial
SAGAR	Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (México)
SANINET	Sistema Andino de Información en Sanidad Agropecuaria
SASA	Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria - Venezuela
SENCAMER	Servicio Autónomo de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos

**“TALLER : INOCUIDAD DE ALIMENTOS, SANIDAD AGROPECUARIA Y
COMERCIO INTERNACIONAL”**

SUMARIO

El Taller Nacional "Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional" se cumplió en la sede de la OPS/OMS de Caracas, Venezuela el día 13 de julio, de conformidad con un programa de trabajo previamente convenido entre las instituciones participantes.

Concurrieron al mismo autoridades y técnicos de los Ministerios de Agricultura y Cría, de Sanidad y Asistencia Social y de Industria y Comercio, del organismo nacional de normalización FONDONORMA, especialistas de la FAO, la OPS y el IICA, así como investigadores de la Universidad Simón Bolívar; los consumidores estuvieron representados por el INDECU y el sector privado por CAVIDEA y CAVEPAS.

La sesión inaugural incluyó palabras de bienvenida a cargo del representante del IICA y del Especialista de la OPS en Venezuela, una sesión informativa sobre los antecedentes y objetivos del evento, y una serie de presentaciones, donde se destacaron ideas y conceptos fundamentales para la preparación del diagnóstico preliminar sobre el manejo de la Inocuidad de Alimentos en Venezuela.

Posteriormente, bajo la coordinación de los especialistas de la OPS y del IICA se organizaron tres grupos de trabajo para analizar los siguientes temas: estado actual de la normas y reglamentos sobre Calidad e Inocuidad de Alimentos, integración dentro del sector público y entre éste y el sector privado para atender la Inocuidad de Alimento, y análisis de la Inocuidad de Alimentos y la Sanidad Agropecuaria como posibles barreras al Comercio Internacional. Cada Grupo se ocupó más adelante de nombrar un coordinado y un relator, analizó la situación actual y formuló recomendaciones y sugerencias en el área asignada.

En la jornada final del evento, cada grupo expuso una síntesis del trabajo realizado, así como las propuestas para agilizar los procesos que permitan fortalecer las acciones orientadas a superar las limitaciones y problemas identificados.

La reunión concluyó con el compromiso de todos los participantes de trabajar conjuntamente con el propósito de fortalecer la infraestructura nacional para adecuarla a los nuevos escenarios y cumplir con los requisitos internacionales en materia de inocuidad de alimentos, sanidad agropecuaria y comercio internacional.

"TALLER NACIONAL SOBRE INOCUIDAD DE ALIMENTOS, SANIDAD AGROPECUARIA Y COMERCIO INTERNACIONAL"

I. INTRODUCCION

La Inocuidad de Alimentos tiene gran importancia para proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional de alimentos. La responsabilidad de proporcionar alimentos inocuos a la población, recae en cada uno de los participantes de la cadena agroalimentaria, comenzando desde la finca de producción y pasando por los transportista de animales o productos agropecuarios antes y después de su llegada a los mataderos, empacadoras o centros de procesamiento y distribución, segmento que tiene gran responsabilidad en el manejo adecuado de los productos para consumo humano; y por supuesto, la responsabilidad sigue hasta el expendedor o comerciante de alimentos o el prestador de servicios de alimentos que tiene relación directa con el consumidor final.

Por otra parte el Comercio Internacional de Alimentos, desempeña un papel cada vez más protagónico en el suministro de productos inocuos y nutritivos a la población mundial. Asimismo debe considerarse la importancia que adquiere la Sanidad agropecuaria en la actualidad, no solo en cuanto a colaborar con el productor agropecuario nacional en lo relativo a disponer de un sustrato sano, en el cual se puedan manifestar plenamente los caracteres productivos y reproductivos de animales, y plantas, así como disminuyendo o evitando las pérdidas que las plagas y enfermedades agrícolas y pecuarias originan a la producción del sector, sino que además se constituya en un real aval y garantía para permitir que los productos se comercialicen sin trabas en el ámbito de los mercados internacionales.

El Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (MSF/OMC), establece lineamientos referidos a las adecuadas medidas sanitarias que deben seguir e instrumentar los estados miembros para las operaciones de importación de productos agropecuarios y las medidas sanitarias adecuadas para la protección de la vida y la salud de las personas. El Acuerdo MSF hace un reconocimiento especial al Codex Alimentarius cuando insta a los miembros a basar sus medidas sanitarias en dichas normas internacionales, así como participar plenamente en los trabajos de la Comisión del Codex.

El Codex Alimentarius, comprende normas relativas a la higiene y la calidad nutricional de los alimentos, disposiciones sobre aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado, y métodos de análisis y muestro. El objeto de la norma es proteger la salud y los intereses económicos de los consumidores y al mismo tiempo asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio internacional de alimentos, evitando que se constituya en barreras no arancelarias.

Esto implica que los países deben llevar una adecuada coordinación y definición de responsabilidades, en las diferentes etapas de producción, procesamiento y comercialización de los productos, requiriéndose una acción armonizada entre las instituciones que participan en el proceso.

Uno de los principales esfuerzos desplegados por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), es apoyar la modernización de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos de los países de América Latina y el Caribe, en el tramo que compete al sector agricultura, que constituye el área institucional de que se ocupa la institución. El propósito es cooperar en los procesos de inocuidad, desde la finca o granja de producción hasta el procesador, empacador o distribuidor primario, colaborando con los ministerios de agricultura en el fortalecimiento de sus instrumentos

legislativos y normativos y de sus servicios de inspección y certificación, y con las organizaciones de productores y agroempresarios, para que sus socios mejoren sus controles de sanidad e higiene a lo largo de toda la cadena agroalimentaria.

A partir de allí, la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos procesados hasta el consumidor final es del sector salud, para lo cual la Organización Panamericana de la salud (OPS) está llevando a cabo un importante programa de protección de alimentos que incluye cinco componentes básicos para poder dar una adecuada atención a las actividades de prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos.

El enfoque básico del Programa es la prevención de riesgo de enfermedades transmitidas a la población por los alimentos, tomando en consideración todos los eslabones de la cadena alimentaria y se ejecuta con base en cinco componentes: organización de programas nacionales de protección de alimentos, fortalecimiento de la capacidad analítica, fortalecimiento de los servicios de inspección, vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos, y promoción de la protección de los alimentos por medio de la participación comunitaria.

Venezuela, con la participación del sector público y del sector privado de productores y agroempresarios, así como de los organismos internacionales de cooperación técnica, han ido avanzando en el campo de la inocuidad de alimentos; no obstante, considerando las nuevas condiciones sanitarias que regulan el comercio internacional, se hace necesario un gran esfuerzo de coordinación para lograr garantizar la inocuidad de los alimentos y desarrollar acciones de prevención y control en cada una de las etapas de la cadena agroalimentaria, iniciando por la producción, pasando por el procesamiento hasta la distribución, expendio y finalmente el consumidor.

II. ANTECEDENTES

1. En el Taller "Calidad, Inocuidad y Comercio: Condiciones para el Acceso al Mercado de los Alimentos y Bebidas", celebrado en Perú, los días 27 y 28 de septiembre de 1998, los países andinos analizaron los extremos y viabilidad de una propuesta de plan de acción orientada al fortalecimiento de las organizaciones de los sectores público y privado que atienden los temas de calidad e inocuidad, como elementos básicos del comercio agroalimentario. Este evento fue organizado por la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), el Centro para la Integración y el Desarrollo Agroempresarial (CIDAE - IICA) y el Centro Regional Andino (CReA - IICA).
2. La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México (SAGAR) y el IICA unieron sus esfuerzos para organizar el Seminario "Inocuidad de los Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional", que se efectuó en la ciudad de México el 29 y 30 de septiembre de 1998; el objetivo fue conocer la situación actual y las tendencias de cambio en la reglamentación higiénico-sanitario para las operaciones de comercio internacional de productos cárnicos, frutas y hortalizas para consumo humano, a fin que los países de América Latina y el Caribe se preparen y fortalezcan la infraestructura de los sectores privado y público para cumplir con los nuevos requisitos en esa materia.
3. Las actividades realizadas hasta la fecha, han definido una serie de aspectos prioritarios para fortalecer las organizaciones públicas y privadas del sector agroalimentario, entre las que figuran los temas de calidad, inocuidad, sanidad agropecuaria y comercio como elementos para proteger a los consumidores y facilitar el acceso a los mercados de productos alimenticios.

4. Con el propósito de conocer la capacidad técnica y las experiencias de los países andinos en relación con el tema, así como la necesidad de promover un mayor intercambio, concertación interinstitucional y enfoque transectorial en la materia, se programó para el mes de agosto de 1999, el Taller Andino "Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional". Este evento ha sido organizado por el Centro Regional Andino y la Representación del IICA en Colombia, con el apoyo de la Dirección de Sanidad Agropecuaria y el Centro para la Integración y el Desarrollo Agroempresarial (CIDAE) a través del proyecto IICA - Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), con base en una iniciativa del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y con apoyo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
5. Con base en estos antecedentes, las oficinas de la OPS/OMS y el IICA en Venezuela, con el apoyo del Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria (SASA), y los Especialistas Regionales en Sanidad Agropecuaria organizaron este Taller Nacional, preparatorio del Seminario-Taller Andino.

III. OBJETIVOS

1. Actualizar los conocimientos sobre los vínculos entre Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional en Venezuela.
2. Generar un documento nacional sobre la situación actual del manejo de la inocuidad de alimentos, normas vigentes en Venezuela y el grado de aplicación existente de éstas normas, así como también la integración entre las instituciones del Sector Público con el Sector Privado para los asuntos relacionados con el tema.
3. Motivar la participación activa de representantes venezolanos calificados en el Seminario Taller "La Inocuidad de Alimentos, la Sanidad Agropecuaria y el Comercio Agroalimentario Internacional", que tendrá lugar en la ciudad de Santafé de Bogotá, Colombia, del 2 al 4 de agosto de 1999.

IV. LISTA DE PARTICIPANTES

Con la valiosa participación de los ministerios de Sanidad, de Agricultura y Cría y de Industria y Comercio, del IICA y la OPS, de la Universidad Simón Bolívar, así como de las intervenciones de los participantes en el seminario, se lograron los objetivos propuestos. (El listado de participantes se presenta en el anexo 1).

Estuvieron presentes representantes de instituciones u organizaciones de los sectores público y privado que están trabajando en el tema de Inocuidad de Alimentos, en las siguientes áreas de actividad:

- Ministerio de Agricultura y Cría: Direcciones de Sanidad, Producción y Comercialización.
- Ministerio de Sanidad y Asistencia Social: Dirección de Higiene de Alimentos y Instituto Nacional de Higiene.
- Ministerio de Industria y Comercio: Direcciones de Atención al Exportador, Agroindustria y el INDECU.

- Universidad Simón Bolívar
- Sector Privado: CAVIDEA y CAVEPAS
- Normalización y Sistemas de Calidad: FONDONORMA

V. ORGANIZACIÓN Y METODOLOGIA DE TRABAJO

El Taller fue organizado por la OPS/OMS y el IICA, con el apoyo del Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria de Venezuela, y se realizó en Caracas el día 13 de julio de 1999; desarrollándose de acuerdo al programa (anexo 2), por medio de ponencias y trabajo de grupos. Las áreas temáticas analizadas fueron las siguientes:

- Estado actual y perspectivas de las normas y reglamentos nacionales sobre Calidad e Inocuidad de Alimentos.
- Organización Institucional: Integración del sector público y entre éste y el sector privado para atender la Inocuidad de Alimentos.
- Inocuidad de Alimentos y Sanidad Agropecuaria: factores determinantes en las relaciones comerciales internacionales

VI. ESTADO ACTUAL Y PERSPECTIVAS DE LAS NORMAS Y REGLAMENTOS NACIONALES SOBRE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

1. Participación por sectores

Sector público

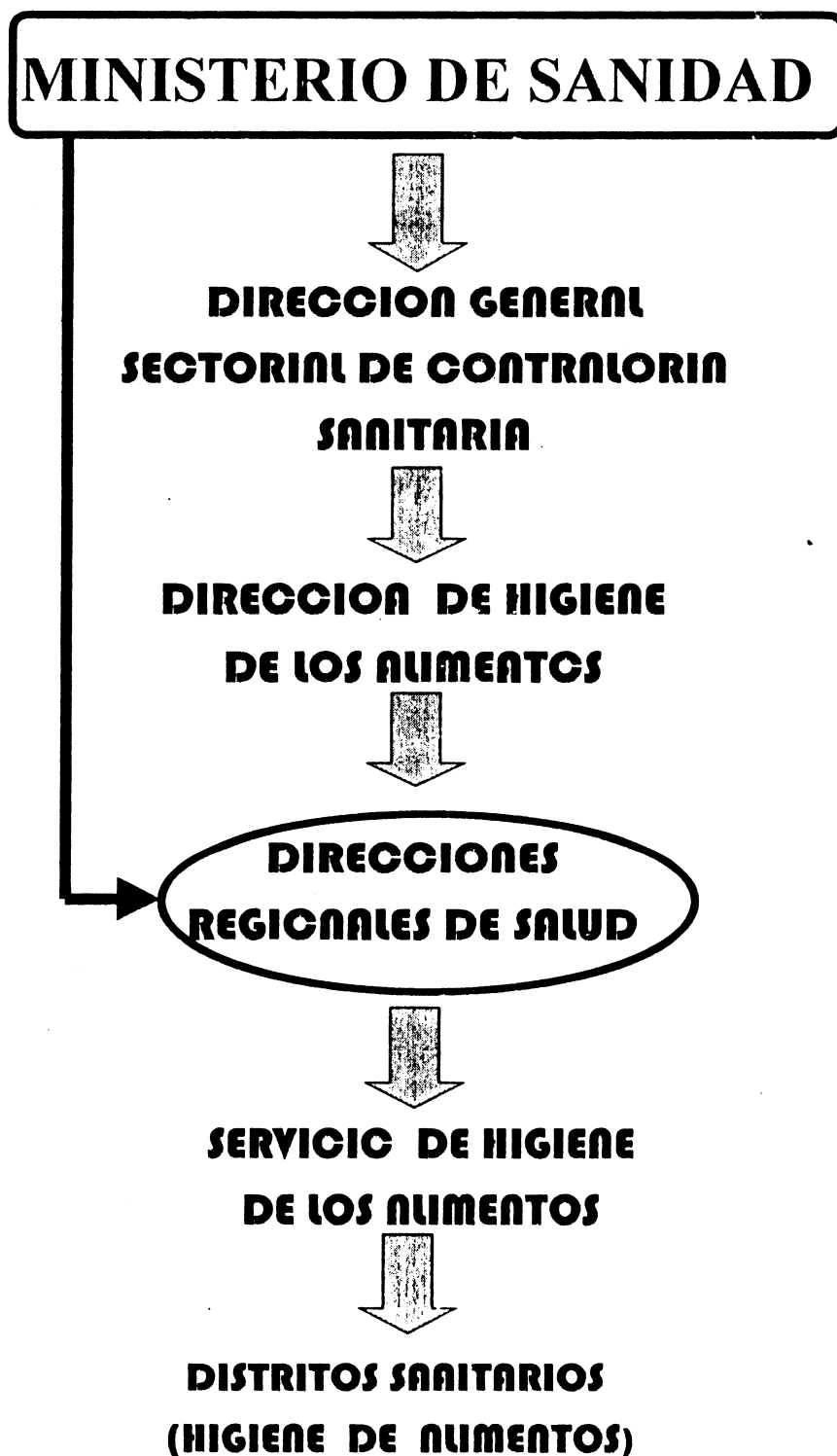
En el sector público desempeñan papel importante los Ministerios de Sanidad, de Industria y Comercio (antiguo Ministerio de Fomento) y el de Agricultura y Cría .

El Ministerio de Sanidad, ha participado de manera importante en el desarrollo alcanzado en el país y el nivel de sensibilización logrado a diversos niveles. La Dirección de Higiene de Alimentos tiene un alto reconocimiento no solo por las funciones que cumple en vigilancia y control, sino por la asistencia técnica que presta a los industriales. Además se ha desarrollado una interesante estrategia para involucrar en el proceso a los diferentes Estados y municipios del país, a través de las Direcciones Regionales de Salud. (ver figura N° 1)

Ya existe un trabajo sobre municipalización de higiene de los alimentos, que se está desarrollando en el Estado Aragua. Este proyecto se inició en enero de 1999 y hasta el momento ha sido exitoso; actualmente se está buscando fuentes alternas de recursos para continuar con el proyecto en otros estados del país.

El Ministerio de Industria y Comercio tiene a su cargo la labor de acreditación de laboratorios y entidades certificadoras, función que cumple a través del SENCAMER ente de carácter autónomo.

FIGURA N° 1 Presentación Esquemática del Ministerio de Sanidad relacionada con el Sector Alimentos



Sector privado

Desde la perspectiva privada, en Venezuela han participado en la etapa de sensibilización frente al tema de aplicación de sistemas de calidad e inocuidad, las agremiaciones de industriales de alimentos, siendo la de mayor actividad, CAVIDEA. En el ámbito de CAVIDEA funciona el Comité de Normas y Calidad – CONORCA - que representa a los industriales en FONDONORMA.

Esta institución, el Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad - FONDONORMA - es una asociación civil sin fines de lucro, que promueve las actividades de normalización y certificación con la intención de mejorar la calidad y competitividad de los productos y servicios que provee el sector productivo venezolano.

FONDONORMA tiene dentro de sus funciones: la elaboración de normas técnicas; la certificación de productos otorgando el sello oficial de calidad NORVEN, que garantiza que el producto ha sido fabricado bajo los requisitos de las normas venezolanas COVENIN; la certificación de Sistemas de Calidad basados en los requisitos ISO 9000, ISO 14000 y el otorgamiento del CERTIVEN, certificado mediante el cual se hace constar que un prototipo, tipo, lote o partida de productos, destinado a la importación y/o exportación cumple con una especificación o norma técnica suministrada por la parte interesada.

Una representación esquemática del sistema de normalización y calidad se presenta en la figura 2.

Como en otros países de la región andina, la FAO y la OPS aparecen como aliados importantes en el proceso de introducción de la temática al país.

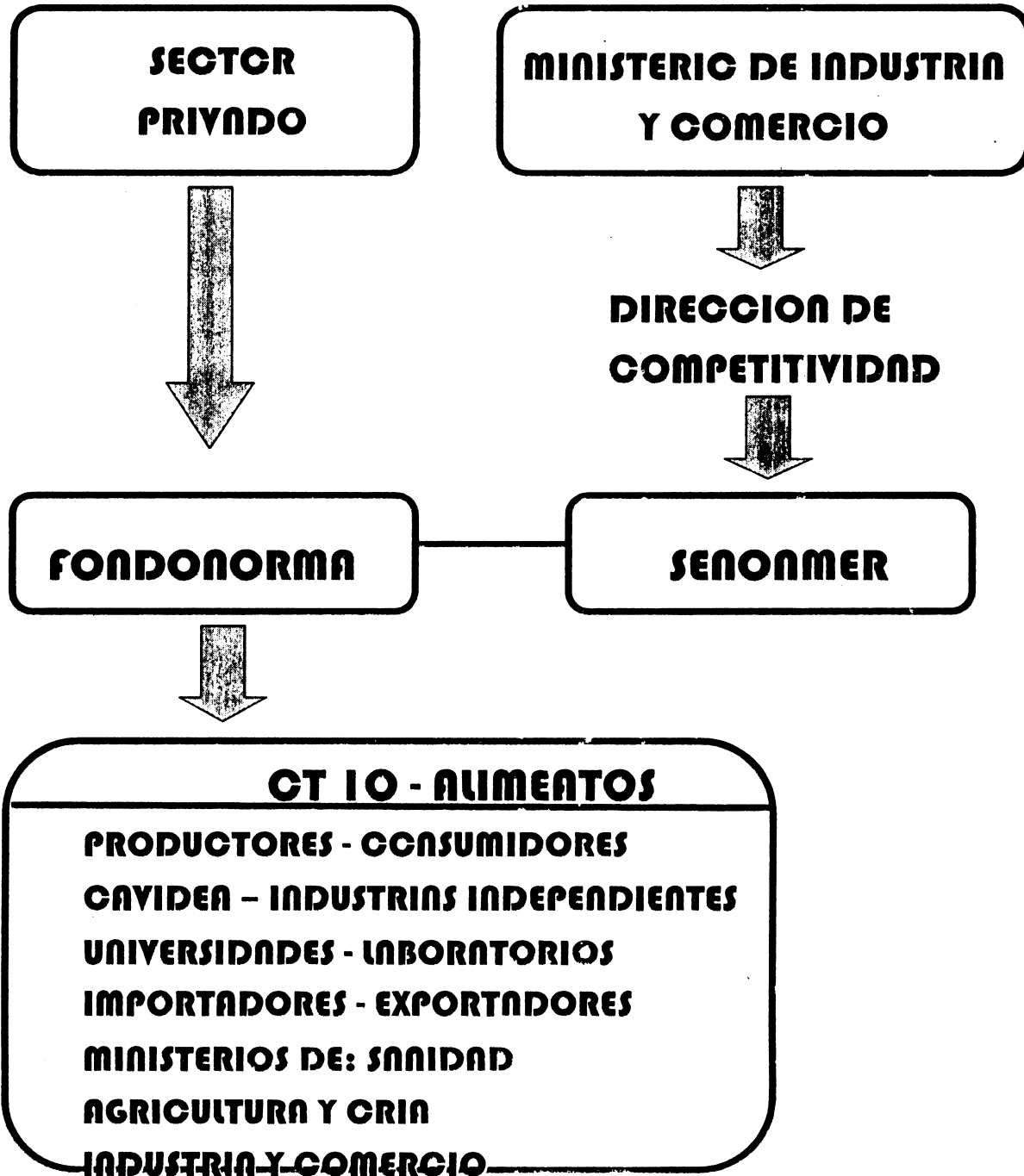
En la década de los 90 se inició el acercamiento de Venezuela al sistema de autocontrol APPCC. Dicho proceso se realizó mediante el apoyo de organizaciones internacionales como la FAO y la OPS, los actores involucrados fueron los funcionarios públicos, los cuales sirvieron internamente como multiplicadores de la información. En la actualidad se han dictado numerosos seminarios de carácter informativo y puede concluirse que tanto el sector público como el privado se encuentran totalmente sensibilizados frente al tema de aplicación del APPCC.

Es así como ambos actores están trabajando sobre los programas de Buenas Prácticas de Fabricación, considerados como pre requisito del APPC. Producto de lo anterior es la elaboración y publicación por parte del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, de las resoluciones SG-0457 de Noviembre de 1996 y SG-484 de Diciembre de 1996, las cuales establecen los principios básicos y las prácticas dirigidas a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad y salubridad que ocurren durante la elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos manufacturados para el consumo humano.

Respecto al sistema de normalización de Venezuela, el 31 de diciembre de 1958 se dictó el decreto 501, mediante el cual se creó la Comisión Venezolana de Normas Industriales, COVENIN. Posteriormente, en 1973 se publicó un nuevo decreto que derogó al anterior y finalmente, el 31 de diciembre de 1979, se publicó la Ley sobre Normas Técnicas y Control de Calidad.

Figura N° 2

Presentación esquemática del Sistema de Normalización y Calidad relacionada con el sector alimentos



Esta ley contiene las disposiciones generales de la normalización técnica, el control de calidad y la certificación de conformidad con normas para los productos y servicios. Asigna al Ministerio de Fomento (hoy Ministerio de Industria y Comercio) las labores de organización, coordinación, y control de normalización, acreditación y certificación.

Venezuela cuenta con una red de laboratorios, está integrada principalmente por el Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel, El Instituto venezolano de Investigaciones Científicas (IVIC), Fundación CIEPE, Fundación La Salle (FLASA), FONAIAP, laboratorio de toxicología de la PTJ, de control de calidad de las aguas del Ministerio del Ambiente, laboratorios de las universidades y laboratorios privados acreditados. Todos ellos trabajan bajo las directrices de las normas de la AOAC, normas europea, de la FDA, normas ISO y la normas venezolanas COVENIN

2. NORMAS VIGENTES

Las normas oficiales vigentes sobre control de alimentos en Venezuela se presentan de manera esquemática en la tabla 3.

TABLA 3: Normas oficiales vigentes sobre control de alimentos en Venezuela

TIPO DE NORMA	NOMBRE	EXPEDIDA POR	NÚMERO Y FECHA DE EXPEDICIÓN
Normas Reglamentarias	Reglamento General de Alimentos	Junta de Gobierno	16 de agosto de 1959
	Ley sobre Normas técnicas y Control de Calidad	Ministerio de Fomento	31 de Diciembre de 1979
	Normas complementarias del reglamento general de alimentos	Ministerio de Sanidad y Asistencia Social	11 de Marzo de 1996
	Normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para el consumo humano	Ministerio de Sanidad y Asistencia Social	4 de noviembre de 1996
	Normas de Buenas Prácticas para el Funcionamiento de las Microempresas de Alimentos	Ministerio de Sanidad y Asistencia Social	2 de diciembre de 1996

La legislación alimentaria venezolana, como en los demás países andinos, se enmarca en los conceptos del Códex Alimentarius. En el año de 1996 se da un interesante proceso de modernización y aunque no se deroga el Reglamento del año 59 se elaboran resoluciones presentadas bajo la modalidad de normas complementarias y normas de Buenas Prácticas de Fabricación. Estas últimas sirvieron de documento de referencia para países como Chile, Uruguay, México y Colombia.

Las normas complementarias contemplan los aspectos relacionados con el control de la higiene y salubridad de los alimentos, así como también, del registro sanitario de los alimentos, establecimientos, vehículos, materiales y envases destinados al contacto con los alimentos.

Las resoluciones sobre Buenas Prácticas de Fabricación establecen los principios básicos y las prácticas dirigidas a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad y salubridad que ocurren durante la elaboración, envasado, almacenamiento y transporte de los alimentos manufacturados para el consumo humano.

En FONDONORMA, las actividades relacionadas con la elaboración de normas son efectuadas a través de diferentes comités, el CT 10 es el comité específico para productos alimenticios. Su labor no se limita a la elaboración de las normas técnicas, campo en el cual es muy activo, sino también se destaca por el proceso de divulgación de las mismas. (ver anexo 3)

3. SITUACION ACTUAL DEL PROCESO DE DESARROLLO Y APLICACIÓN DE LAS NORMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Con base al análisis de la normativa vigente y su grado de aplicación, a continuación se formulan unas recomendaciones sobre líneas de acción que deberían tomarse en cuenta para acelerar el proceso de desarrollo y aplicación de normas de calidad e higiene de alimentos:

- Corregir los vacíos en la aplicación de vigilancia de los procedimientos de producción primaria y fortalecimiento del control sanitario.
- Reforzar la acción en la inocuidad de los productos agropecuarios a través de la vigilancia de los aspectos relacionados con la producción en el ámbito de la finca (control de aguas de riego, aplicación de plaguicidas, entre otros)
- Establecer mecanismos de sanción acorde a la normativa vigente
- Apoyo en el ámbito interinstitucional para la armonización con la legislación internacional.
- Capacitar al personal técnico en los sectores público y privado.
- Promover campañas de difusión y concientización a todos los grupos de la sociedad, e incorporarlos gradualmente al proceso.
- Institucionalizar el Comité del CODEX.
- Reactivar el Sistema de Vigilancia Epidemiológica
- Redefinir competencia de cada ente involucrado en el proceso

VII. ORGANIZACIÓN INSTITUCIONAL: INTEGRACIÓN DENTRO DEL SECTOR PÚBLICO Y ENTRE ÉSTE Y EL SECTOR PRIVADO PARA ATENDER LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

1. Situación Actual

- Limitada coordinación entre los entes públicos y privados.
- Intereses individuales privando sobre el colectivo
- Poca asistencia técnica a los productores primarios por parte de sus clientes
- Poca actualización en nuevas tecnologías, por parte de los sectores oficiales y privados
- Las líneas de investigación no responden a las prioridades del país
- Poca asistencia de funcionarios pública y entes privados en eventos internacionales.
- Desconocimiento, por parte de los productores, de los beneficios que representa para todos los participantes del sistema, la normalización y el establecimiento de controles.
- Necesidad de promover el trabajo en equipo.
- Insuficiente apoyo técnico y financiero de los organismos internacionales.

2. Propuesta

- Establecer un proceso de reingeniería, partiendo de las relaciones intersectoriales.
- Creación de un sistema de información, educación y divulgación agroalimentaria.
- Desarrollar campañas informativas, educativas y divulgativas, en materia agroalimentaria, con el fin de concientizar a la población de la importancia de su participación en las acciones sanitarias.
- Diseñar programas de concientización para el productor primario sobre los beneficios de la implantación de los sistemas de calidad.
- Mejoramiento de los sistemas de calidad a lo largo de la cadena agroalimentaria.
- Capacitación del recurso humano que interviene en todas las fases de la cadena.
- Creación de un comité técnico interinstitucional público y privado para la integración de los sectores.
- Fortalecimiento de las Instituciones Públicas
- Incentivar una política de educación al consumidor
- Promover la participación interactiva en la elaboración de normas y directrices, toma de decisiones, programas de educación y establecimiento de normas de calidad.

- Motivar mayor participación del sector privado.
- Promover mayor participación de los organismos internacionales para que incrementen la cooperación técnica y financiera a los entes oficiales y privados del país.

VIII INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y SANIDAD AGROPECUARIA: FACTORES DETERMINANTES EN LAS RELACIONES COMERCIALES INTERNACIONALES

1. SITUACION ACTUAL

Los cambios en la economía mundial originados por la globalización, la creación de la Organización Mundial de Comercio (OMC), los Acuerdos sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias MSF) y Barreras Técnicas al Comercio (BTC) y las iniciativas subregionales de integración, han tenido como resultado el compromiso de los países de garantizar la inocuidad de alimentos para promover el comercio internacional.

Con la entrada de Venezuela a la OMC y la firma del Acuerdo, el país ha asumido una serie de compromisos en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos que exigen una organización eficiente y abierta, pues solo las barreras sanitarias serán responsables del control de productos. El país debe contar con un sistema de sanidad agropecuario e inocuidad de alimentos integrado y participativo para estar en capacidad de convencer a sus socios comerciales de la calidad sanitaria de sus productos y controlar eficientemente la entrada de las importaciones.

Estas razones hacen imperiosa la necesidad de transformar la estructura sanitaria y fitosanitaria venezolana, que debe ser profundamente revisada, actualizada y modernizada, a fin de articularse coherentemente a los nuevos escenarios y, en esa perspectiva tomar las acciones necesarias que viabilicen los ajustes, la recomposición y definir cuales serían las funciones que el sector público va a llevar adelante, cuales el sector privado, cuales en forma conjunta y desarrollar asimismo un plan tendiente a incrementar la capacidad para ejecutar una mayor cantidad de acciones dentro del sistema de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos.

2. PROPUESTA

INFRAESTRUCTURA

- Mejoramiento integral en instalaciones industriales y mataderos.
- Acreditación de sistemas de inspección de productos agropecuarios
- Acreditación de laboratorios de apoyo para análisis especiales: cuantificación de metales pesados, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, dioxinas y hormonas.

CAPACITACIÓN

- Acreditación de auditores responsables de APPCC
- Capacitación del productor para que tome conciencia del rol fundamental que sus labores representan dentro de la cadena agroalimentaria.

- Capacitación de personal técnico con carácter operativo
- Programas de acreditación en disciplinas relacionadas con la inocuidad de alimentos, para profesionales de diferentes áreas

SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

- Promover el desarrollo de un sistema de información en sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos
- Abrir una página WEB en SANINET para la información de Vigilancia Epidemiológica en Inocuidad de los Alimentos
- Interconectar el sistema EVA del SASA con el MSAS, OPS, IICA y el sector privado para la información sobre vigilancia epidemiológica para la inocuidad de los alimentos.
- Intercambio de información en el ámbito nacional, andino, hemisférico y mundial en aspectos relacionados a la sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos

INSPECCIÓN Y CONTROL

- Facilitar el entrenamiento de funcionarios oficiales sobre metodologías APPCC y su proceso de auditoría.
- Promover el uso de la metodología APPCC, tanto en las grandes industrias, como en las medianas y pequeñas.
- Los organismos gubernamentales deben basar sus políticas de inocuidad de alimentos y sanidad agropecuaria en procedimientos y procesos básicos y científicos que utilice la mejor información y tecnología disponible.

VIII COMITÉ TÉCNICO NACIONAL SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El propósito del comité es mejorar la capacidad nacional en sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos mediante regulaciones basadas en principios científicos y programas de inspección, investigación y capacitación bien coordinados.

El comité funcionaría como un organismo de carácter técnico, multidisciplinario e interinstitucional, responsable del cumplimiento de los aspectos y manejos de la inocuidad de alimentos y sanidad agropecuaria.

Estaría integrado por las instituciones públicas y privadas relacionadas con el tema, con posibilidad de intercambio de metodologías e información en el ámbito andino, hemisférico y mundial, en materia de desarrollo de nuevas tecnologías, manejo operativo, armonización de normas y procedimientos, entre otros.

POLITICA

Promover y desarrollar acciones que garanticen la producción, transformación, comercialización y consumo de alimentos inocuos, en concordancia con las

exigencias nacionales y las disposiciones establecidas en los acuerdos internacionales a los cuales el país es signatario.

LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS

- Creación del Consejo Técnico Nacional de Inocuidad de Alimentos
- Diagnóstico y análisis situacional
 - Requisitos de infraestructura
 - Recursos Humanos
 - Fundamentación legal
 - Cumplimiento de compromisos OMC
- Establecer Prioridades
- Definir responsabilidad
- Seguimiento y Evaluación
- Recomendaciones
- Coordinar un Sistema sobre Inocuidad de Alimentos

VIII. RECOMENDACIÓN FINAL

Se recomendó la posibilidad de crear un grupo de trabajo o GRAE para establecer las bases de una nueva estructura de lo que será el Consejo Técnico Nacional de Inocuidad de Alimentos y que se involucren en éste proceso a todos los actores con el apoyo del IICA y la OPS.

ANEXOS

Anexo No. 1

LISTADO DE PARTICIPANTES

**Taller Nacional Inocuidad de Alimentos, Sanidad y Comercio Internacional
Participantes**

Nombre	Cargo	Organismo	Teléfono	Fax
Héctor Benavente Manuel Coll Paez	Consultores	Cámara de la Industrial de Alimentos CAVIDEA	2390918	2383268
Cira Garcia	Funcionaria	Industrias Nestlé		
Roman Mercado	Coordinador CT10 Comité Productos Alimenticios	FONDONORMA (Normalización)	5754111	5769157
Cesar Ovando	Investigador	FONAIAP (Fondo Nacional de Investigación Agropecuaria)	(043)836965	(043)831423
Douglas Yanez De Valle Lugo Lugo Luis Miguel Blanco	Director Funcionarios	Higiene de Alimentos – Ministerio de Sanidad y Asistencia Social MSAS	4820657	
Raul Hernandez Lucas Mendoza Josefina Reyes	Director Funcionarios	Sanidad Animal – Ministerio de Agricultura y Cria	5090239	5090140
Alfa Ortiz Alexis Hernandez	Directora Funcionarios	Sanidad Vegetal – Ministerio de Agricultura y Cria	5090332	5090578
Julio Hernandez	Funcionario de Mercadeo Nacional	Mercadeo - Ministerio de Agricultura y Cria	5090557	5090596
David Martinez Marisol González Gustavo Delgado	Funcionario	Producción - Ministerio de Agricultura y Cria	5090572/75/74/73	5747623
David Toro Edgar Granadillo Nina Novak	Funcionarios	Agroindustria - Ministerio de Industria y Comercio	7612442/5948/7294	7629503

Francisco Araoz Betsy Bastardo Milagros Polanco	Director Funcionarias	Instituto Nacional de Higiene	6932863	6624797
Jorge Dominguez	Coordinador de Programas	INDECU (Asociación de Consumidores)	4832562	4846993
Ana Graciela Briceño	Jefe Departamento	Universidad Simón Bolívar	9063976	9063971
Carlos Mendoza	Consultor	FAO	5090322/350	5775012
Héctor Morales	Representante	IICA	5768013	5763150
Michael Bedoya	Especialista Internacional	Sanidad Agropecuaria - IICA	(593) 234395	(593) 2563172
Pablo Armando Garcia	Consultor	IICA	5721810	5763150
Isabel Balcázar	Consultora	IICA	5721810	5763150
Fernando Dora	Consultor	OPS	2671622	2616069
Alberto Ramirez	Consultor	CAVEPAS (Cámara Venezolana de Industrias Pasteurizadoras)	7939803	7939578

Anexo No. 2

AGENDA DE LA REUNION

AGENDA

El Taller Nacional se desarrolló de conformidad con el programa que se detalla a continuación :

Martes 13 de julio

Mañana

- 8:00 : **Información sobre el programa y metodología del Taller**
Dr. Michael Bedoya (IICA-CReA)
- 8:30 : **Temas de Reflexión sobre la Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional**
- 9:00 : **Relaciones de Venezuela con el Codex Alimentarius**
Dr, Douglas Yanez (MSAS)
- 9:15 : **Sanidad Agropecuaria y relaciones de Venezuela con la OIE**
Dr. Raul Hernandez Paez (SASA-MAC)
- 9:30 : **Información sobre la metodología y formación de Grupos de Trabajo**
- Sesión de trabajo grupal sobre los temas establecidos**
1. Normalización
 2. Integración Sectores Público-Privado
 3. Inocuidad Sanidad Comercio Internacional
- 10:45 : **Receso para café**
- 11:30 : **Trabajo de Grupo (continuación)**
- 12:30 : **Almuerzo**

Tarde

- 2:00 : **Presentación de informes de los Grupos de Trabajo**
- 4:00 : **Refrigerio**
- 4:30 : **Sesión Plenaria - Conclusiones y Recomendaciones**

Clausura del Taller

Anexo No. 3

VENEZUELA Y EL CODEX ALIMENTARIUS

(Copia del Informe Preliminar del Taller sobre Gestión del Codex Alimentarius en los Países Andinos – Santafé de Bogotá, Colombia 7 al 9 de julio de 1999)

1. Situación del Punto de Contacto del Codex.

1.1 Institución oficial.

Dirección de Higiene de los Alimentos. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Edificio Sur. Tercer piso. Oficina 313. C.S.B. El Silencio. Caracas. Teléfono 4820657 – 4824035. Fax 4820657. Correo electrónico: ALIMENTO@RAZETTI.MH.GOV.VE

1.2 Nombre y cargo de la persona encargada del Punto de Contacto.

M. V. Douglas Allan Yáñez Pérez, Director Nacional de Higiene de los Alimentos.

1.3 Organización, estructura y funcionamiento

Fecha de designación de la institución como Punto de Contacto: 1995.

Organización del Punto de Contacto:

Se dispone de dos profesionales encargados de revisar y remitir los documentos recibidos en los sectores público y privado, de acuerdo al tema tratado. Para esta actividad se tiene un tiempo estimado de 16 horas por mes, este tiempo está asignado por la institución.

Sistema de información:

Recepción: la documentación de la Secretaría del Codex se recibe en papel.

Archivo: se dispone de una biblioteca de textos finales del Codex y es accesible al público.

Difusión: por medio escrito, la documentación, cuando se recibe, es remitida al sector privado y a instituciones gubernamentales.

Procedimiento empleado en el proceso de elaboración de la norma del Codex.

En Venezuela las normas se elaboran a través del Comité Técnico de Productos Alimenticios, en el cual participan los sectores gubernamentales, la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA) y las universidades públicas y/o privadas.

Plan de trabajo: No existe una planificación anual de las actividades que debe realizar el Punto de Contacto.

Participación en las actividades del Codex: Se participa en las reuniones del Comité Coordinador Regional con el apoyo económico de la FAO y OPS.

Financiamiento: No se dispone de fondos específicos para las actividades del Codex.

1.4 Problemas

- a) Atrasos en la recepción de documentos de trabajo para las reuniones del Codex, lo cual se traduce en no poder enviar, en forma oportuna, las observaciones sobre los mismos.
- b) Recepción de documentos en idioma distinto al castellano.
- c) No asistencia a las reuniones de los Comités Mundiales y de la Comisión del Codex por no disponer de financiamiento.

1.5 Objetivos y acciones a desarrollar

En Venezuela se está trabajando en un proyecto para fortalecer la gestión del Punto de Contacto, el cual va dirigido a tres grandes aspectos:

- a) **Financiero:** para la asistencia del Punto de Contacto y su personal de apoyo, a las reuniones de los Comités Mundiales del Codex.
- b) **Recursos materiales:** infraestructura física y equipos (computadoras) necesarios para responder a las exigencias de la globalización.
- c) **Recursos Humanos**

2. Situación del Comité Nacional del Codex (CNC)

2.1 Organización, estructura y funcionamiento

En Venezuela no existe un Comité Nacional de Codex establecido legalmente. En este sentido se señalarán las actividades que se realizan en el Comité Nacional de Alimentos, denominado Comité Técnico de Normalización CT 10 Productos Alimenticios.

El 31 de diciembre de 1958 se publicó el decreto 501, mediante el cual se creó la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), organismo del estado encargado de llevar a cabo las actividades de normalización. Debido a que las actividades desarrolladas en este campo se fueron incrementando y además, el sector industrial comenzó a demandar certificados de calidad de sus productos, no fue sino hasta el año 1973, cuando se instaura el Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA), organización mixta (público - privado), encomendada a ejecutar las actividades de normalización y certificación de la calidad, y fue el 31 de diciembre de 1979 cuando se publicó la Ley sobre Normas Técnicas y Control de Calidad.

Esta ley contiene las disposiciones generales de la normalización técnica, el control de calidad y la certificación de conformidad con normas para los productos y servicios. El Ministerio de Industria y Comercio a través del Servicio Autónomo de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos (SENCAMER), controla las actividades de normalización, acreditación y certificación del personal.

FONDONORMA, a partir del año 1998 pasó a ser una asociación civil sin fines de lucro con personalidad jurídica y patrimonio propio. Los órganos que rigen los destinos de FONDONORMA son: la Asamblea, el Consejo Superior, el Comité Ejecutivo y la Gerencia General.

La suprema dirección de la asociación corresponde a la Asamblea que actualmente posee 424 miembros, la cual establece las políticas, estrategias, normas rectoras y demás disposiciones que guían la gestión de la asociación en materia de normalización y de certificación de la calidad.

El Consejo Superior lo conforman 21 miembros, de los cuales la representación oficial corresponde a un tercio (1/3) de los miembros. Una de las diversas funciones del Consejo Superior es la de aprobación de las Normas Venezolanas (COVENIN).

El Comité Ejecutivo lo conforman cinco miembros: el presidente del Consejo Superior, el representante del Ministerio de Industria y Comercio y tres miembros elegidos por el

Consejo Superior de su representación privada, encargada de vigilar las actividades de la asociación.

FONDONORMA es reconocida por el gobierno venezolano como un ente para desarrollar las actividades de normalización. En cuanto a la certificación, la asociación ha recibido la acreditación nacional de SENCAMER, y a su vez, la acreditación de organismos foráneos como el Instituto de Metrología, Normalización y Calidad Industrial (INMETRO) de Brasil, y el COFRAC de Francia, siendo reconocida la labor que desempeña e imprimiendo mayor confiabilidad a sus clientes.

Asimismo, FONDONORMA otorga el sello oficial de calidad NORVEN, que garantiza que el producto ha sido fabricado bajo los requisitos de las normas venezolanas COVENIN; la certificación de Sistemas de Calidad basados en los requisitos ISO 9000 y el CERTIVEN, certificado mediante el cual se hace constar que un prototipo, tipo, lote o partida de productos, destinado a la importación y/o exportación cumple con una especificación o norma técnica suministrada por la parte interesada.

La actividad de normalización nacional se desarrolla a través de 38 Comités Técnicos (CT), 8 Comisiones Técnicas (CT), los cuales están divididos en 75 Subcomités Técnicos (SC). En el proceso de normalización participan todas las instituciones públicas y privadas involucradas en el estudio del producto a normalizar, permitiendo en el desarrollo de estas actividades la garantía de que el proceso sea transparente, tendente a establecer mecanismos de consenso que permitan formular y aplicar reglas para orientar racionalmente dichas actividades.

Estas reglas deben tener como base los resultados consolidados de la ciencia, tecnología y experiencia, y niveles de la calidad acorde a las exigencias del consumo nacional y de los mercados internacionales.

De los 38 Comités Técnicos, el CT 10 Productos Alimenticios, es el encargado de la elaboración de Normas Venezolanas COVENIN en el sector de alimentos, creado en el año 1973 y el alcance del Comité es:

"Estudio y elaboración de Normas Venezolanas COVENIN relativas a: Definiciones, métodos de ensayos, especificaciones de productos alimenticios, naturales y preparados a partir de los productos agropecuarios y del mar".

Las actividades del CT 10 Productos Alimenticios, son efectuadas a través de dieciséis (16) Subcomités técnicos, los cuales se encargan del estudio y análisis de las normas para las distintas áreas del sector de alimentos. Los Subcomités técnicos se presentan de manera esquemática en la tabla siguiente.

