



Herramienta para
caracterización de
mecanismos nacionales de
inspección de
alimentos



Herramienta para
caracterización de
mecanismos nacionales de
inspección de
alimentos

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2014



Herramienta para caracterización de mecanismos nacionales de inspección de alimentos por [IICA](#) se encuentra bajo una Licencia [Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 3.0 Unported](#).

Basada en una obra en www.iica.int.

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

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

Coordinación editorial: Ana Marisa Cordero
Corrección de estilo: María Teresa Bolaños
Diseño de portada: Carlos Umaña
Diagramación: Carlos Umaña

Molins, Ricardo

Herramienta para caracterización de mecanismos nacionales de inspección de alimentos / Ricardo Molins, Ana Marisa Cordero – San José, C.R.: IICA, 2014.

28 p.; 15,24 cm x 22,86 cm

ISBN 978-92-9248-525-2

Publicado también en inglés

1. Inocuidad alimentaria 2. Inspección de los alimentos 3. Peligro para la salud 4. Gestión de la información 5. Reglamentaciones 6. Recursos humanos 7. Recursos económicos 8. Cooperación público-privada I. Cordero, Ana Marisa II. IICA III. Título

AGRIS
Q03

DEWEY
363.192

San José, Costa Rica
2014

Introducción

En la presente era de globalización, la producción de alimentos no se mide únicamente por cantidad, sino también por calidad, y una parte integral de la calidad de los alimentos es su inocuidad. La inocuidad de los alimentos ha ganado reconocimiento mundial como un elemento clave en la producción agropecuaria y agroindustrial porque incide no solamente en la salud pública, sino también en la seguridad alimentaria de los países. Es por ello que la apertura y conservación de mercados para productos alimentarios tiene como requisito indispensable la inocuidad de los mismos.

La necesidad de asegurar la inocuidad de los alimentos, a su vez, ha hecho resaltar la urgencia de modernizar los servicios o sistemas (cuando más de una entidad gubernamental tienen funciones de control de inocuidad de alimentos) nacionales pertinentes, cuyo componente de vigilancia y regulación radica en un mecanismo de inspección de alimentos. El fortalecimiento de tales servicios o sistemas de control de inocuidad de alimentos, así como de los mecanismos de inspección, es una responsabilidad compartida que requiere de inversión y participación tanto del sector público como del privado.

La inspección de establecimientos productores, procesadores, almacenadores, transportadores, comercializadores y preparadores de alimentos adquiere la credibilidad y confianza de sus usuarios, autoridades sanitarias de otros países y socios comerciales en general cuando dicha inspección se efectúa usando la metodología moderna basada en el conocimiento de los peligros, inherentes o potenciales, de los diversos productos alimentarios, así como de los procesos que se aplican a los mismos durante su producción, procesamiento, manejo y preparación para el consumo, es decir, la inspección con base en riesgo y proceso.

La inspección de alimentos con base en riesgo y proceso evidencia que el servicio o sistema nacional de control de inocuidad de alimentos es competente técnica y administrativamente para realizar su tarea, y, en consecuencia, favorece la posibilidad de alcanzar el reconocimiento de equivalencia por parte de otros países al que deberían aspirar los servicios nacionales a fin de facilitar el acceso de los productos alimentarios nacionales a los mercados internacionales, y, sobre todo, para proteger apropiadamente la salud de los consumidores. El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) preparó la presente "Herramienta para caracterización de mecanismos nacionales de inspección de alimentos" en el afán de contribuir a que sus Países Miembros eleven el nivel de desempeño de su mecanismo de inspección de alimentos, que son parte integral y central de sus servicios de control de inocuidad de alimentos.

Aplicación de la herramienta

Para establecer el nivel actual de desempeño, establecer prioridades y facilitar la planificación estratégica, se han identificado tres componentes fundamentales y una serie de variables (de cinco a diez) para cada uno de esos componentes. Para cada variable se proporcionan niveles cualitativos de avance que tienen también un valor cuantitativo en términos de cumplimiento de un nivel óptimo de 100%.

Un mayor nivel de avance indica que el servicio cumple con el nivel actual y con los niveles anteriores. Para enriquecer el proceso, se da espacio para ampliar o clarificar las respuestas dadas.

Uso de los resultados

Esta herramienta es flexible en su aplicación y uso, y se centra en las funciones de los mecanismos o servicios de inspección de alimentos. La aplicación de la herramienta facilita una visión objetiva de los asuntos y consideraciones importantes que se deben tener en cuenta en el diseño y el mantenimiento de un mecanismo moderno de inspección como elemento crítico para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Componentes fundamentales

I. Capacidad técnica

- Conocimiento de la reglamentación por los inspectores
- Sistema de inspección usado ("sanitario"/producto final o con base en riesgo)
- Frecuencia de inspección - designación de "establecimientos de alto riesgo"
- Sistema para la designación de "productos de alto riesgo"
- Herramientas de inspección
- Especialización de la inspección
- Alcances de la inspección - lista de comprobación
- Seguimiento a la inspección
- Manejo de datos
- Capacidad de actualización del sistema de inspección y su reglamentación

II. Recursos humanos y financieros

- Número de inspectores
- Formación de los inspectores
- Actualización técnica de los inspectores
- Independencia técnica
- Capacidad financiera para mejorar

III. Interacción con el sector privado

- Comunicación
- Relación con los establecimientos inspeccionados y su personal
- Conocimiento de la reglamentación por los inspeccionados
- Aplicación de sanciones e incentivos
- Autoridad
- Acceso a mercados (auditoría y certificación)
- Auditoría de establecimientos en países exportadores

1

Capacidad técnica

1.1 Conocimiento de la reglamentación por los inspectores

- 0% Algunos inspectores de alimentos conocen la reglamentación nacional, local u otra pertinente.
- 25% La mayoría de los inspectores de alimentos conoce la reglamentación nacional, local u otra pertinente y algunos conocen la reglamentación regional (si existe).
- 50% La mayoría de los inspectores de alimentos conoce la reglamentación nacional, local u otra pertinente.
- 75% Todos los inspectores de alimentos conocen la reglamentación nacional, local u otra pertinente y la mayoría conoce la normativa regional (si existe).
- 100% Todos los inspectores de alimentos conocen la reglamentación nacional, local u otra pertinente y la mayoría conoce la normativa regional (si existe), así como la internacional (Codex Alimentarius).

1.2 Sistema de inspección usado ("sanitario"/producto final o con base en riesgo)

- 0 % El sistema de inspección de alimentos basa su calendario y sistema de inspección en la decisión del inspector, no tomando en cuenta para ello el historial de los establecimientos o productos.
- 25% El sistema de inspección de alimentos está basado principalmente en "consideraciones sanitarias" (por ejemplo, limpieza del establecimiento, condiciones de pisos y paredes) y de muestreo de producto final.
- 50% El sistema de inspección de alimentos está basado en "consideraciones sanitarias" (por ejemplo, limpieza del establecimiento, condiciones de pisos y paredes) y de muestreo

de producto final. Sin embargo, hay una programación de las inspecciones con base en el historial de problemas de inocuidad de algunos productos o establecimientos.

- 75% El sistema de inspección de alimentos está basado en riesgo y proceso. El servicio de inspección de alimentos en todas las instituciones responsables por la inocuidad de los alimentos caracteriza los productos y establecimientos según el riesgo y condiciona la inspección sobre esa base; la inspección enfatiza la conformidad con las buenas prácticas agrícolas, pecuarias y de manufactura, según corresponda.
- 100% Igual que el nivel anterior, pero la inspección enfatiza el cumplimiento de un plan preventivo, previamente aprobado para el establecimiento y basado en programas pre-requisito o HACCP.

1.3 Frecuencia de inspección – designación de “establecimientos de alto riesgo”

- 0 % La única inspección obligatoria es la de registro inicial de cada establecimiento. La programación de visitas de inspección a los establecimientos se realiza de acuerdo con el criterio de los inspectores.
- 25% Hay una programación de visitas de inspección periódica a establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos, basada en el tiempo disponible de los inspectores.
- 50% La programación de visitas de inspección periódica a establecimientos está influenciada por el historial de cumplimiento de la reglamentación por el establecimiento y las quejas de los consumidores.
- 75% La programación de visitas de inspección a establecimientos está basada en el riesgo de los productos, el volumen de la producción, el historial de cumplimiento de la reglamentación por el establecimiento y las quejas de los consumidores.
- 100% La programación de visitas de inspección a establecimientos está basada en una matriz que incluye el riesgo de los productos, el historial de cumplimiento del establecimiento, el volumen de la producción, la población objetivo (número de consumidores, edad de los consumidores, grupos especiales de consumidores) y las quejas de los consumidores.

1.4 Sistema para la designación de "productos de alto riesgo"

- 0% No existe en el sistema de inspección de alimentos ninguna disposición legal para caracterizar los productos alimentarios con base en su riesgo como potenciales causantes de enfermedades.
- 25% No existe en el sistema de inspección de alimentos ninguna disposición legal para caracterizar los productos alimentarios con base en su riesgo como potenciales causantes de enfermedades, pero se tiene un historial (escrito o hablado) que sirve de guía a los inspectores.
- 50% El sistema de inspección de alimentos tiene un historial escrito de productos que han causado problemas de salud a los consumidores nacionales en el pasado y que es usado para designar algunos productos como de "alto riesgo".
- 75% El sistema de inspección de alimentos tiene un historial escrito de productos que han causado problemas de salud en el país o en otros países en el pasado y que es usado para designar algunos productos como de "alto riesgo", pero no lleva a cabo evaluaciones de riesgo de productos alimentarios.
- 100% El sistema de inspección de alimentos tiene un historial escrito de productos que han causado problemas de salud en el país o en otros países en el pasado, lleva a cabo o contrata evaluaciones de riesgo según sea necesario, y utiliza toda esa información para designar algunos productos como de "alto riesgo".

1.5 Herramientas de inspección

- 0% El sistema de inspección de alimentos no provee herramientas a los inspectores para realizar las inspecciones (termómetros y medidores de pH portátiles, cámara fotográfica, etc.).
- 25% El sistema de inspección de alimentos provee a los inspectores algunas herramientas básicas para realizar las inspecciones, tales como formularios y uniformes, pero no instrumentos.
- 50% El sistema de inspección de alimentos provee a los inspectores herramientas básicas para realizar las inspecciones, incluyendo formularios, uniformes e instrumentos, pero no asegura que tales instrumentos estén calibrados contra estándares nacionales.

- 75% El sistema de inspección de alimentos provee a los inspectores herramientas básicas para realizar las inspecciones, incluyendo formularios, uniformes e instrumentos calibrados contra estándares nacionales.
- 100% El sistema de inspección de alimentos provee a los inspectores herramientas básicas para realizar las inspecciones, incluyendo formularios, uniformes e instrumentos calibrados contra estándares nacionales, así como medios de transporte, equipo de comunicación, cámara fotográfica y computadora o tableta portátil.

1.6 Especialización de la inspección

- 0% Los inspectores de alimentos inspeccionan todo tipo de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio ("catering", restaurantes, comedores/cocinas institucionales) de alimentos.
- 25% El sistema de inspección de alimentos tiene algunos inspectores especializados, tales como médicos veterinarios en los principales rastros de animales, pero en general los inspectores cubren todo tipo de establecimiento de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio (catering, restaurantes, comedores /cocinas institucionales) de alimentos.
- 50% Igual al nivel anterior, pero el sistema de inspección de alimentos tiene también algunos inspectores asignados exclusivamente a otros tipos específicos de establecimientos tales como mercados municipales, aduanas y puertos de entrada.
- 75% Muchos inspectores del sistema de inspección de alimentos son especializados (productos cárnicos, de pesca, hortalizas y frutas frescas, etc.).
- 100% La mayoría de los inspectores del sistema de inspección de alimentos son especializados (productos cárnicos, de pesca, hortalizas y frutas frescas, restaurantes, aduanas, etc.).

1.7 Alcances de la inspección [existencia de lista de comprobación]

- 0% El procedimiento para la inspección de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos se hace a criterio de cada inspector. No existe una guía o lista de comprobación de la conformidad de productos y establecimientos con la reglamentación.
- 25% El procedimiento para la inspección de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos se hace a criterio de cada inspector. Existe una guía o lista de comprobación de la conformidad de productos y establecimientos con la reglamentación, pero su uso por el inspector es opcional.
- 50% El procedimiento para la inspección de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos se hace siguiendo estricta y exclusivamente una guía o lista de comprobación de la conformidad de productos y establecimientos con base en la reglamentación.
- 75% El procedimiento para la inspección de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos se hace siguiendo una guía o lista de comprobación de la conformidad de productos y establecimientos con la reglamentación, pero aplicando además la experiencia y entrenamiento del inspector para detectar posibles fallas en el plan preventivo del establecimiento.
- 100% El procedimiento para la inspección de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos se hace auditando el cumplimiento del plan preventivo del establecimiento; la guía o lista de comprobación de la conformidad de productos y establecimientos con la reglamentación se usa como un instrumento auxiliar.

1.8 Manejo de datos

- 0% El sistema de inspección de alimentos no cuenta con un sistema adecuado de manejo de datos. Los reportes de inspección no son accesibles a los inspectores del servicio o del sistema.
- 33% El sistema de inspección de alimentos cuenta con un sistema de manejo de datos, pero el sistema es anticuado o no está actualizado. Los reportes de inspección no son fácilmente accesibles.
- 66% El sistema de inspección de alimentos cuenta con un sistema adecuado y moderno de manejo de datos, pero los reportes de inspección son accesibles a los inspectores del servicio pero no a todos los inspectores del sistema.
- 100% El sistema de inspección de alimentos cuenta con un sistema adecuado y moderno de manejo de datos, y los reportes de inspección son accesibles a los inspectores de todo el sistema.

1.9 Seguimiento a la inspección

- 0% No existe un plan para dar seguimiento a las inspecciones de establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos encontrados no conformes con las regulaciones, o si existe, no se aplica.
- 25% Los establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio encontrados como no conformes con las regulaciones son a veces re-inspeccionados.
- 50% Los establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio encontrados como no conformes con las regulaciones son siempre señalados para reinspección, pero esto no tiene prioridad.
- 75% Los establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio encontrados como no conformes con las regulaciones son siempre programados para reinspección y reciben prioridad, pero el sistema no define los periodos de tiempo permitidos para restablecer la conformidad con las regulaciones.

100% A los establecimientos de producción primaria, procesamiento, comercialización y preparación/servicio de alimentos encontrados como no conformes con las regulaciones y/o con su plan preventivo se les fija plazo para remediar las inconformidades y son siempre programados para re-inspección.

1.10 Capacidad de actualización del sistema de inspección y su reglamentación

- 0% El sistema nacional de inspección de alimentos y su reglamentación son rígidos y no permiten hacer cambios fácilmente para adaptarlos a los desarrollos tecnológicos; la reglamentación está incorporada en la legislación.
- 25% El sistema nacional de inspección de alimentos es rígido con respecto a la jurisdicción institucional, que está dada en la legislación, y aunque los cambios en la reglamentación son fáciles, no hay capacidad técnica para proponerlos.
- 50% El sistema nacional de inspección de alimentos es rígido con respecto a la jurisdicción institucional, que está dada en la legislación, los cambios en la reglamentación son fáciles y hay capacidad técnica para proponerlos.
- 75% El sistema nacional de inspección de alimentos y su reglamentación son flexibles, pero la dispersión institucional y la falta de coordinación entre las agencias del sistema hace que su actualización sea difícil.
- 100% El sistema nacional de inspección de alimentos y su reglamentación son flexibles; la buena coordinación institucional facilita su actualización.

2

Recursos humanos y financieros

2.1 Número de inspectores

- 0% El sistema nacional de inspección de alimentos, en general, no cuenta con suficientes inspectores para cubrir las necesidades.
- 25% Una o más instituciones del sistema nacional de inspección de alimentos no cuentan con suficientes inspectores para cubrir las necesidades.
- 50% La distribución de los inspectores de alimentos entre las diversas instituciones del sistema nacional de inspección de alimentos no está acorde con el mandato y responsabilidad de cada una de ellas (es decir, con el número y/o complejidad de establecimientos a ser inspeccionados).
- 75% Aunque la distribución de los inspectores de alimentos entre las diversas instituciones del sistema nacional de inspección de alimentos no está acorde con el mandato y responsabilidad de cada una de ellas, una eficiente coordinación entre éstas permite que sean cubiertas todas las necesidades de inspección del sistema.
- 100% Todas las instituciones del sistema cuentan con suficientes inspectores para cumplir con su mandato y responsabilidad.

2.2 Formación de los inspectores

- 0% Los inspectores no reciben ninguna formación técnica en particular por parte del sistema nacional de control de la inocuidad de alimentos; los nuevos inspectores son entrenados sobre la marcha por los inspectores con mayor experiencia y no hay requisitos mínimos de formación escolar o académica.
- 25% Los inspectores deben tener experiencia de trabajo en empresas productoras, procesadoras o preparadoras de alimentos, y una formación escolar mínima (ej., tercer año de bachillerato), pero

no reciben ninguna formación técnica en particular por parte del sistema nacional de control de la inocuidad de alimentos.

- 50% Los inspectores reciben entrenamiento básico por parte del sistema nacional de control de la inocuidad de alimentos; se exige al menos diploma de escuela secundaria para ser entrenado como inspector de alimentos.
- 75%. Igual al nivel anterior, pero el sistema nacional de control de la inocuidad de alimentos complementa el entrenamiento básico de los inspectores con módulos especializados, según su asignación.
- 100% Igual al nivel anterior, pero se exige a los inspectores un título universitario en alguna de las ciencias biológicas, y se entrena a los inspectores como auditores de sistemas preventivos en inocuidad de alimentos.

2.3 Actualización técnica de los inspectores

- 0% Los inspectores de alimentos no tienen acceso a cursos o información para actualizar sus conocimientos sobre inocuidad e inspección de alimentos y nuevas tecnologías.
- 25% Los inspectores tienen acceso a cursos e información para actualizar sus conocimientos sobre inocuidad e inspección de alimentos y nuevas tecnologías, pero los cursos son voluntarios y no subsidiados por el sistema nacional de control de inocuidad de alimentos.
- 50% Los inspectores tienen acceso a cursos e información para actualizar sus conocimientos sobre inocuidad e inspección de alimentos y nuevas tecnologías, y existe un programa regular de cursos de actualización, pero éste no es ofrecido regularmente según la programación.
- 75% Los inspectores tienen acceso a cursos e información para actualizar sus conocimientos sobre inocuidad e inspección de alimentos y nuevas tecnologías, y existe un programa regular de cursos de actualización, pero éste no es exigido a los inspectores por el sistema nacional de control de inocuidad de alimentos.
- 100% Igual que el nivel anterior, pero el programa de cursos de actualización de conocimientos es ofrecido oportuna y continuamente, según la

programación hecha por el sistema nacional de control de inocuidad de alimentos, y exigido a los inspectores.

2.4 Independencia técnica

- 0%. Las decisiones técnicas de los servicios de control de inocuidad de alimentos se basan casi siempre en consideraciones de carácter político.
- 33%. Las decisiones técnicas de los inspectores de alimentos incorporan principios científicos, pero con frecuencia son modificadas con base en consideraciones de carácter político.
- 66%. Las decisiones técnicas de los inspectores de alimentos se basan en principios científicos pero pueden estar sujetas a revisión y posible modificación sobre la base de consideraciones de carácter político.
- 100%. Las decisiones técnicas tomadas por los inspectores de alimentos se basan exclusivamente en principios científicos y no son modificadas para atender consideraciones de carácter político.

2.5 Capacidad financiera para mejorar

- 0%. El presupuesto para inspección de alimentos está incluido en el de los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos, que a su vez están dentro de varios ministerios cuyo presupuesto depende totalmente de recursos de la Tesorería o Ministerio de Hacienda. El presupuesto para inspección de alimentos debe competir con otras prioridades en cada ministerio.
- 33%. Igual al nivel anterior, pero el presupuesto para inspección de alimentos en cada ministerio es objeto de atención especial y tiene prioridad relativa (por ejemplo, como resultado de una política nacional en inocuidad de alimentos) frente a otras partidas en cada ministerio.
- 66%. El presupuesto para inspección de alimentos está financiado por partidas específicas.
- 100%. Los servicios nacionales de control de inocuidad de alimentos están financiados por partidas específicas del presupuesto nacional y por cargos que se aplican por la prestación del servicio de inspección.

3

Interacción con el sector privado

3.1 Comunicación

- 0% Los inspectores de alimentos consideran que su función es detectar inconformidades con la reglamentación y aplicar las debidas sanciones. El sistema de inspección de alimentos desalienta la comunicación entre inspectores e inspeccionados.
- 25% Los inspectores de alimentos consideran que su función principal es detectar inconformidades con la reglamentación y aplicar las debidas sanciones, pero ocasionalmente dialogan con los productores, procesadores, comerciantes o preparadores de alimentos en lo referente a la introducción de mejoras en sus sistemas de aseguramiento de la inocuidad de sus productos.
- 50% Los inspectores de alimentos consideran que su función principal es detectar inconformidades con la reglamentación y aplicar las debidas sanciones, pero tienen también una convicción sobre el papel positivo que puede desempeñar el inspector en la mejora global de la inocuidad de los alimentos a través de la comunicación con el sector productivo.
- 75% Los inspectores de alimentos, además de su función fiscalizadora, están conscientes de que tienen una responsabilidad en cuanto al mejoramiento continuo de la inocuidad de los alimentos a través del diálogo con los productores, procesadores, comerciantes y preparadores de alimentos, y tratan de establecer dicho diálogo en forma individual, y, eventualmente, hacen sugerencias.
- 100% Igual que el nivel anterior, pero el establecimiento del diálogo entre los inspectores y el sector productivo es un mandato institucional. El sistema de control de inspección de alimentos fomenta la comunicación con el sector privado.

3.2 Relación con los establecimientos inspeccionados y su personal

- 0% Los inspectores de alimentos generalmente son recibidos con hostilidad y vistos como enemigos por el personal de los establecimientos inspeccionados. Todas las inspecciones son sorpresivas.
- 33% Los inspectores de alimentos anuncian su llegada a los establecimientos con anticipación, excepto en visitas de reinspección para constatar la solución de inconformidades antes detectadas; son recibidos con indiferencia o vistos como un mal inevitable.
- 66% Los inspectores de alimentos anuncian su llegada a los establecimientos con anticipación, excepto en visitas de reinspección para constatar la solución de inconformidades antes detectadas; sostienen una entrevista de entrada con la dirigencia del establecimiento en la cual explican el alcance y objetivos de la inspección y son en general recibidos cortésmente. Los inspectores pueden dirigirse al personal de planta con autorización de la dirigencia. El informe de inspección es enviado al establecimiento posteriormente.
- 100% Igual que el nivel anterior, pero los inspectores pueden dirigirse al personal de planta en cualquier momento y sostienen también una reunión de cierre con la dirigencia del establecimiento, en la cual señalan las inconformidades, si las hubiere, fijan el plazo para rectificarlas, y hacen sugerencias para mejorar el plan que tiene el establecimiento para el aseguramiento de la inocuidad de sus productos. Copia del informe de inspección se queda en el establecimiento al finalizar la inspección. Los inspectores son bien recibidos y considerados como un recurso por el personal de los establecimientos inspeccionados.

3.3 Conocimiento de la reglamentación por los inspeccionados

- 0% Los establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos usualmente desconocen la normativa nacional y local relevante sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.
- 33% Algunos establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos, especialmente los establecimientos pequeños o que están en zonas alejadas de las principales

ciudades, usualmente desconocen la normativa nacional y local relevante sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

- 66% La mayoría de establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos, conocen la normativa nacional y local relevante sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Los inspectores contribuyen a ese conocimiento a través de presentaciones, charlas y distribución de información sobre dicha normativa.
- 100% Todos los establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos, conocen la normativa nacional y local relevante sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos y deben tenerla por escrito en un lugar accesible. Los inspectores contribuyen a ese conocimiento a través de presentaciones, charlas y distribución de información sobre dicha normativa.

3.4 Aplicación de sanciones e incentivos

- 0% Los inspectores de alimentos consideran que una de sus principales funciones es la aplicación de sanciones a los infractores a la normativa sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos. Las sanciones son aplicadas rigurosamente.
- 33% Los inspectores de alimentos consideran que la aplicación de sanciones a los infractores a la normativa sobre aseguramiento de la inocuidad de los alimentos es el principal elemento para contribuir a la conformidad, y no creen que existan incentivos que puedan también contribuir a ese fin. Las sanciones son aplicadas rigurosamente.
- 66% Igual que el nivel anterior, pero los inspectores tienen a su disposición incentivos (ejemplos: inspecciones menos frecuentes; publicación de listas de establecimientos considerados como modelos; premios anuales; etc.) que pueden otorgar a los establecimientos que demuestran tener disposición y hacer esfuerzos para mejorar su sistema de aseguramiento de la inocuidad de sus productos. Las sanciones son consideradas como último recurso y aplicadas en forma comedida.
- 100% El sistema nacional de control de la inocuidad de los alimentos considera que los establecimientos que producen, procesan, comercializan o preparan alimentos pueden ser incentivados a mejorar continuamente y por sí mismos su sistema de

aseguramiento de la inocuidad de sus productos y ha diseñado un programa específico para fomentar esa actitud. Las sanciones son aplicadas solamente en casos extremos.

3.5 Acceso a mercados (auditoría y certificación)

- 0% El sistema nacional de control de inocuidad de alimentos no cumple con las expectativas técnicas internacionales; la auditoría y certificación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de productores y procesadores nacionales para exportación debe ser hecha por certificadores privados.
- 33% El sistema nacional de control de inocuidad de alimentos cumple algunas de las expectativas técnicas internacionales y existe un programa de modernización progresiva, pero la auditoría y certificación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de establecimientos productores y procesadores nacionales para exportación debe ser hecha por certificadores privados.
- 66% El sistema nacional de control de inocuidad de alimentos cumple con las expectativas técnicas internacionales, y existen algunos acuerdos de equivalencia que le permiten efectuar la auditoría y certificación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de establecimientos productores y procesadores nacionales para exportación.
- 100% El sistema nacional de control de inocuidad de alimentos es reconocido a nivel internacional y efectúa la auditoría y certificación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de establecimientos productores y procesadores nacionales para exportación.

3.6 Autoridad

- 0% Los inspectores no tienen autoridad para aplicar las normas e imponer sanciones.
- 33% Los inspectores pueden señalar inconformidades en sus reportes y recomendar sanciones, pero no tienen autoridad para aplicar las normas e imponer sanciones.

- 66% Los inspectores pueden señalar inconformidades en sus reportes y recomendar sanciones, y tienen autoridad para aplicar las normas, pero no para imponer sanciones.
- 100% Los inspectores pueden señalar inconformidades en sus reportes, recomendar sanciones, e imponerlas.

3.7 Auditoría de establecimientos en países exportadores

- 0% El servicio de inspección no tiene capacidad para llevar a cabo auditorías de establecimientos extranjeros (productores, procesadores, etc.) que exportan productos al país. La autorización a importaciones de alimentos se basa solamente en el registro sanitario y/o un certificado de exportación del país de origen.
- 33% El servicio de inspección no tiene capacidad para llevar a cabo auditorías de establecimientos extranjeros (productores, procesadores, etc.) que exportan productos al país, por lo que acepta el certificado de inspección expedido por las autoridades competentes del país de origen de los productos.
- 66% El servicio de inspección ha establecido procedimientos para llevar a cabo auditorías en establecimientos extranjeros que exportan productos de "alto riesgo" al país.
- 100% Se han establecido acuerdos de equivalencia de la inspección de alimentos seleccionados (especialmente productos de alto riesgo) con países que exportan dichos productos al país.



INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA
Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos
Sede Central. Apartado Postal 55-2200
San José, Vázquez de Coronado, San Isidro 11101 — Costa Rica
Tel.: (506) 2216 0413 / Fax: (506) 2216 0221
saia@iica.int / www.iica.int