

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL COMERCIO AGROPECUARIO INTERNACIONAL

Edición de los trabajos presentados
en el seminario sobre el tema celebrado
los días 29 y 30 de septiembre de 1998
en el World Trade Center de México, D.F.

Organizado por:

- Secretaría de Agricultura, Ganadería
y Desarrollo Rural (SAGAR) de México
- Instituto Interamericano de Cooperación
para la Agricultura (IICA)

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) / Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR) de México.
Enero 1999.

Derechos reservados. Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin autorización escrita del IICA y la SAGAR.

Las ideas y los planteamientos contenidos en los artículos firmados son propios de los autores y no representan necesariamente el criterio del IICA y/o la SAGAR.

El Área de Sanidad Agropecuaria del IICA se encargó del levantado de texto y la diagramación de este documento. La Editorial Agroamérica, por medio de la Unidad de Edición y Traducción, fue responsable de la revisión estilística, y por medio de la Unidad de Diseño, Diagramación, Impresión y encuadernación, del diseño de portada, montaje, fotomecánica, impresión y encuadernación.

Seminario Inocuidad de los Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional
(México, D.F. : 1998).

Trabajos presentados en el seminario / ed. Por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de México. - San José, C.R. : IICA, 1999.

239 p.; 23 cm. - (Serie Ponencias, Resultados y Recomendaciones de Eventos Técnicos / IICA, ISSN 0253-4746; no. A1/SC-99-01).

ISBN 92-9039-393 9

Ed. También en Inglés: Seminar on Food Safety in International Agricultural Trade.

1. Inocuidad alimentaria. 2. Comercio internacional. I. IICA. II. SAGAR. III. Título. IV. Serie.

AGRIS
Q03

DEWEY
664.07

SERIE PONENCIAS, RESULTADOS
Y RECOMENDACIONES DE EVENTOS TECNICOS
ISSN 0253-4746
A1/SC-99-01

Enero, 1999
San José, Costa Ri

**REGLAS DEL SERVICIO DE INOCUIDAD E INSPECCIÓN DE
ALIMENTOS (FSIS) RESPECTO A LA EXPORTACIÓN DE
CARNE A LOS ESTADOS UNIDOS**

*Dr. John Prucha
Sub-administrador Adjunto de Política
Nacional e Internacional del FSIS/USDA*

Hoy me pidieron hablar sobre los requisitos de importación de carne y productos avícolas a los Estados Unidos. En pocas palabras, puedo decirles que los requisitos son bastante simples y que lo que los países deben hacer es tener un sistema de inspección equivalente al de los Estados Unidos, pero eso es un poco más complejo. Intentaré explicarles brevemente lo que significa la palabra “equivalente”.

Muchos de los países que se encuentran en esta sala tienen ya excelentes sistemas de inspección para carne y productos avícolas, conocen los requisitos para exportar estos productos a los Estados Unidos y el FSIS ha determinado que cuentan con sistemas de inspección equivalentes. No obstante, los requisitos de los Estados Unidos son extensos y para muchas personas son un poco confusos. En esta presentación trataré de aclarar cuáles son esos requisitos y el proceso que emplea los Estados Unidos para determinar si los países extranjeros los cumplen o no.

En mi opinión, la carne y los productos avícolas son los más fuertemente reglamentados en el mundo. Los requisitos para exportarlos a los Estados Unidos también son bastante exigentes. La misión del FSIS es asegurar que los productos cárnicos y avícolas sean seguros y tengan el etiquetado correcto. Por ello, para exportar estos productos a los Estados Unidos el sistema de inspección del país extranjero debe ser igual o equivalente al sistema de los Estados Unidos.

Esta es una copia de la ley que regula los productos de carne en los Estados Unidos y, como verán, realmente son sólo unas

cuantas páginas. Tenemos una ley similar que reglamenta la producción de productos avícolas en los Estados Unidos. Ambas leyes, la Ley Federal de Inspección de Carne y la de Inspección de Productos Avícolas, fueron enmendadas en 1994 cuando los Estados Unidos ratificaron el tratado del Acuerdo General de Aranceles Aduaneros y Comercio (GATT). Antes de 1994, nuestra legislación exigía que los países extranjeros que exportaran carne y productos avícolas a los Estados Unidos tuvieran un sistema de inspección igual al de este país.

Cuando el Congreso de los Estados Unidos ratificó el tratado del GATT, también cambió unas cuantas palabras en la Ley Federal de Inspección de Carne y en la de Inspección de Productos Avícolas, con el fin de incorporar la noción y el concepto de equivalencia. Haciendo uso de una paráfrasis, la ley dice: “el Secretario (refiriéndose al Secretario de Agricultura) puede considerar una equivalencia respecto a los requisitos de los Estados Unidos, si el país exportador le suministra al Secretario evidencias científicas o alguna otra información que demuestre (y esta es una palabra bastante fuerte, demostrar) que el requisito cumple con el nivel de protección sanitaria que busca el requisito de los Estados Unidos”.

En el Convenio de la Organización Mundial del Comercio (OMC) sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, Artículo 4 “Equivalencia”, también se hace referencia a este aspecto, el cual en otras palabras dice que “los miembros exportadores deben DEMOSTRAR objetivamente que sus medidas cumplen con los niveles apropiados de protección sanitaria o fitosanitaria de los países importadores”, siendo la palabra clave: *demostrar*. Para intentar simplificar mi explicación del sistema de inspección de carne y productos avícolas, les pido que se imaginen el sistema como un pastel de tres capas. La primera capa realmente es la infraestructura que apuntaba a los sistemas de inspección; la segunda son las distintas normas de inspección y los procedimientos de inspección que emplea el Servicio de Inspección para asegurar que la industria cumpla y satisfaga las normas. Hace dos años, agregamos a la capa superior un programa obligatorio de Análisis de Riesgo y Puntos Críticos de Control (HACCP) y la

Norma de Reducción de Patógenos (PRS, por sus siglas en inglés), sobre los cuales muchos de ustedes ya habrán escuchado.

Quisiera hacer algunos comentarios en torno a los requisitos de infraestructura para exportar carne y productos avícolas, ya que esto es sumamente importante, si un país desea exportar carne y productos avícolas a los Estados Unidos. El país debe tener un programa organizado y administrado por el gobierno central, así como contar con el personal adecuado que asegure el cumplimiento de las reglamentaciones, normas y procedimientos de inspección. Además, el gobierno central debe tener un buen control y supervisión de todos los inspectores y de los permisos o licencias de exportación.

En esta misma línea de los requisitos de infraestructura, deben nombrarse inspectores calificados y competentes y contar con apoyo administrativo y técnico adecuado. En muchos países las leyes existen, pero los funcionarios encargados en realidad no tienen la autoridad para hacerlas cumplir. Por lo tanto, es necesario que estos funcionarios tengan la autoridad para hacer cumplir las leyes y reglamentaciones, incluyendo la autoridad para certificar o negar la certificación a los productos que se busca exportar a los Estados Unidos.

Podría hablar más sobre la infraestructura, pero sólo quiero darles una idea de la estructura subyacente en el sistema de inspección de los Estados Unidos y lo que exigimos de un país extranjero o de plantas procesadoras en países extranjeros que desean exportar a los Estados Unidos.

La siguiente capa se refiere a los requisitos, las normas y los procedimientos de inspección. En el marco de las Leyes Federales de Carne y de Productos Avícolas, existen requisitos detallados que la industria de los Estados Unidos debe cumplir para producir y procesar productos cárnicos y avícolas. Estas leyes también establecen que los países exportadores deben cumplir con los mismos requisitos o requisitos equivalentes. El sistema de inspección del país extranjero debe incluir la inspección *ante mortem* de los animales, así como la inspección *post mortem* de la

carcaza y de las distintas partes del cuerpo. Además, los animales deben ser sacrificados de una manera humanitaria.

Deben existir controles oficiales sobre los materiales declarados no aptos para el consumo o materiales destruidos o eliminados, y se debe mantener un sistema HACCP. También es necesario supervisar el sacrificio de los animales y la preparación de los productos, así como supervisar la inspección de dichas actividades. Además, el gobierno debe controlar adecuadamente los distintos establecimientos, construcciones, instalaciones y el equipo utilizado.

Asimismo, se requiere separar completamente los establecimientos certificados de aquellos a los cuales no se les ha otorgado la certificación. Sabemos que existe una serie de países que albergan establecimientos que se dedican a exportar hacia los Estados Unidos y que cumplen con las reglamentaciones de este país; sin embargo, otros establecimientos no operan de conformidad con estas disposiciones.

Además, los Estados Unidos exigen procedimientos y la manipulación sanitaria adecuada de los productos. Un sistema de inspección extranjero también debe cumplir con otra serie de requerimientos estipulados en el Código Federal de Reglamentaciones de los Estados Unidos.

Ahora me referiré a la capa superior del pastel. Para que un país cumpla con los requisitos de inspección y reglamentación de los productos exportados a los Estados Unidos, debe contar con programas HACCP obligatorios para todos los productos cárnicos y avícolas, así como con Pathogen Production System (PRS) que sean iguales o equivalentes a los requisitos estadounidenses.

Hace dos años, los Estados Unidos promulgaron algunas de las principales reglamentaciones relacionadas con el programa HACCP y las PRS. Estas reglamentaciones se dividen en cuatro partes principales:

1. Directrices obligatorias para los procedimientos de operación de sanidad estandarizados.

2. Control de la contaminación por *E. coli* mediante ensayos de *E. coli* como una medida de control del proceso de sacrificio.
3. Programas HACCP obligatorios.
4. Cumplimiento de las normas PRS para el control de la *Salmonella*, utilizando como referencia estudios microbiológicos básicos efectuados a nivel nacional a lo largo de varios años.

En resumen, es necesario contar con una infraestructura, normas y procedimientos de inspección, un programa HACCP y normas PRS.

Ahora deseo referirme brevemente al proceso que se emplea en los Estados Unidos para determinar o juzgar si un país posee o no un sistema de inspección equivalente.

Como primer paso del proceso, el país extranjero debe presentar una solicitud formal ante el FSIS para la exportación de productos de carne y avícolas hacia los Estados Unidos. El punto clave en esta etapa es que el FSIS realiza todas sus transacciones de gobierno a gobierno. Nosotros no tratamos directamente con ninguna planta de un país extranjero, sino que esperamos que sea el gobierno de ese país el que regule el funcionamiento de las plantas.

El segundo paso es la aceptación de la solicitud por parte del FSIS y el suministro de lo que llamamos "formularios de solicitud". En éstos se incluye un cuestionario detallado que busca recopilar información y datos sobre la infraestructura del país, sus normas y procedimientos de inspección, así como su programa HACCP y normas PRS. Cuando enviamos este material, remitimos un ejemplo en el cual respondemos las preguntas como si los Estados Unidos fuera el país solicitante.

El tercer paso consiste en que el país extranjero presente una solicitud inicial de equivalencia. Se llenan todos los formularios pertinentes y se incluyen copias de las normas y reglamentaciones del país. El país también responde todas las preguntas, y si lo que propone es el establecimiento de medidas sanitarias distintas a las

de los Estados Unidos, le pedimos al país que presente información y datos científicos que demuestren (y esta es la palabra clave, que demuestren) la equivalencia de las medidas sanitarias alternativas.

Como cuarto paso, el personal del FSIS revisa y evalúa la solicitud y todo el material presentado. Si la evaluación revela áreas en donde la infraestructura del país o sus reglamentaciones no son equivalentes o iguales a las del sistema de inspección de los Estados Unidos, entonces discutimos con funcionarios del país extranjero sobre estos aspectos de equivalencia.

Por otro lado, si la evaluación muestra que el sistema de inspección del país extranjero es compatible con el del FSIS, entonces se determina que el sistema de inspección de ese país es provisionalmente equivalente al de los Estados Unidos.

El quinto paso consiste en enviar un equipo multidisciplinario de expertos al país extranjero para verificar que el sistema que se describe en los documentos presentados de hecho existe y está funcionando.

Como sexto paso, si la auditoría en el país extranjero es satisfactoria, entonces el FSIS propondrá la inclusión de ese país en el Código Federal de Reglamentaciones de los Estados Unidos como país elegible para exportar hacia los Estados Unidos.

El séptimo paso es abrir un período para recibir comentarios, después del cual se elabora la recomendación final.

El octavo paso es la publicación de la decisión final, reconociendo que el país extranjero posee un sistema de inspección equivalente e incluyendo a ese país en nuestras reglamentaciones, con la fecha a partir de la cual puede comenzar a exportar productos a los Estados Unidos.

Es importante tener claro que los únicos establecimientos autorizados para exportar productos a los Estados Unidos son aquellos que han recibido la certificación de un funcionario responsable del sistema de inspección de productos de carne y

avícolas del país extranjero, por cumplir con todos los requisitos estadounidenses. Asimismo, cabe señalar que estos certificados deben renovarse cada año.

De hecho, ya existen muchos países de América Central y del Sur que ya pasaron por este proceso hace varios años y los Estados Unidos ha reconocido que tienen sistemas de inspección equivalentes. Actualmente, los Estados Unidos ha reconocido la equivalencia de sistemas de inspección de 36 países alrededor del mundo.

Una vez que reconocemos la equivalencia del sistema extranjero, el FSIS confía en que el país extranjero certifique que la carne y los productos avícolas han sido procesados en total cumplimiento con los requisitos de los Estados Unidos. No obstante, el FSIS también verifica que esto realmente se cumpla de dos formas:

- El FSIS realiza auditorías periódicas en el país extranjero para asegurar que el sistema de inspección continúa ejecutándose y que todos los requisitos se cumplen de manera correcta.
- Cuando el producto ingresa a los Estados Unidos es sometido a una reinspección. Todo producto de carne y avícola pasa por este proceso.

Por medio de ambas medidas podemos verificar siempre que la carne y los productos avícolas importados a los Estados Unidos cumplan con todos nuestros estándares.

Otro aspecto que quisiera también mencionar es el referente a los requisitos de salud animal. En algunos casos se aplican requisitos adicionales para la salud animal que son reglamentados por el Servicio de Inspección de Salud Animal y Sanidad Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

Esta organización monitorea la salud animal y lleva a cabo la vigilancia de las enfermedades mediante varios programas que

colectivamente evalúan la prevalencia de patologías animales en los Estados Unidos y asegura la ausencia de enfermedades exóticas en este país.