

Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) *para*



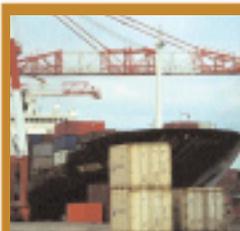
Capacidad
técnica



Capital
humano y
financiero



Interacción
con el
sector
privado



Acceso a
mercados y
protección de la
salud pública

Servicios Nacionales de Inocuidad de Alimentos

Introducción

La disponibilidad de alimentos inocuos constituye un derecho humano que contribuye a la salud y a la productividad, además de brindar una plataforma efectiva para que exista progreso y haya un alivio de la pobreza. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por el contrario, ocasionan un impacto negativo, tanto social como económico. En muchos países se han registrado aumentos significativos en la incidencia de enfermedades provocadas por microorganismos transmitidos principalmente por los alimentos, como *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. Han surgido en la cadena alimentaria nuevos y graves peligros, como *Escherichia coli* enterohemorrágica y la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) e influenza aviar (IA) altamente patógena (H5N1) que se agregan a la lista de acontecimientos que en los últimos años han afectado la confianza de los consumidores en el comercio, en el sector privado y, sobre todo en los servicios oficiales de los países, responsables en gran medida por salvaguardar la salud pública y el estatus sanitario y fitosanitario del sector agroalimentario. Del mismo modo, los contaminantes químicos siguen siendo una causa significativa de enfermedades de transmisión alimentaria, incluyendo las toxinas naturales, como las micotoxinas, las toxinas marinas y los contaminantes ambientales, como el mercurio y el plomo. En la cadena alimentaria además, de aditivos alimentarios, se usan micro-nutrientes, plaguicidas y medicamentos veterinarios, que aplicados indebidamente pueden causar enfermedades.

“Para responder a los desafíos del entorno actual... los programas en materia de inocuidad de alimentos deben reflejar un mandato expandido... trascender los temas tradicionales e incluir la totalidad de la cadena agroalimentaria, desde los insumos para la producción hasta el consumo del producto final.”

Para responder a los desafíos del entorno actual así como a las crecientes demandas mundiales de alimentos, los programas en materia de inocuidad de alimentos deben reflejar un mandato expandido y una visión más amplia, trascender los temas tradicionales e incluir la totalidad de la cadena agroalimentaria, desde los insumos para la producción hasta el consumo del producto final.

Para construir estas capacidades, en materia de inocuidad de los alimentos es esencial promover y apoyar el desarrollo del servicio de inocuidad de alimentos a nivel de país, con una fuerte base científica. Esto redundará en el fortalecimiento de las capacidades de los países para formular medidas sanitarias, para prevenir la exposición de niveles inaceptables de agentes microbiológicos y de productos químicos en los alimentos, y que utilicen el análisis de riesgo en la gestión de sus programas.

Contar con un instrumento para caracterizar las capacidades institucionales y funcionales de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos, para medir el avance y definir las acciones estratégicas en cooperación técnica puede ser de mucha utilidad en los países.

"...se requieren alianzas más fuertes y mayores acciones de cooperación con los usuarios y con otros ministerios e instituciones gubernamentales.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la OPS/OMS unieron

esfuerzos para preparar el instrumento de Desempeño, Visión y Estrategia (DVE). El instrumento DVE puede ayudar a los países a establecer su nivel de desempeño, a compartir una visión con el sector privado, a establecer prioridades y a facilitar la planificación estratégica, con el fin de cumplir con sus obligaciones y aprovechar las nuevas oportunidades. Este instrumento complementa las iniciativas de la FAO/OMS en sus directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos (publicación 76 de la FAO en alimentación y nutrición, 2003) y al instrumento de la OPS/OMS de auto-evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos. (<http://www.panalimentos.org/evaluacion/evaluacion.sia.espaniol/index.html>)

La estrategia global de la Organización Mundial de la Salud y por lo tanto de su oficina regional para la América OPS, tiene como meta reducir el impacto social y de salud de las enfermedades de transmisión alimentaria. La meta se conseguirá a través de tres líneas principales de acción: promoviendo y apoyando el desarrollo de sistemas sostenibles e integrados de inocuidad de alimentos fundamentados en riesgos; formulando medidas basadas en ciencia a lo largo de toda la cadena de producción alimentaria que prevengan la exposición a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y de productos químicos en los alimentos; y comunicando información en cooperación con otros sectores y aliados. Asimismo, el IICA asiste a los países en el fortalecimiento

"...los principios científicos..., base fundamental para la operación de los servicios nacionales de inocuidad de los alimentos y para asegurar la existencia de un comercio internacional sin discriminación ni restricciones injustificadas.

de sus servicios nacionales de inocuidad de los alimentos con el fin de que puedan ser más eficientes y competir exitosamente en los mercados nacionales e internacionales y contribuir a proteger la salud de los consumidores. Ambas organizaciones comparten el interés de apoyar a los países en el cumplimiento efectivo del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (OMC/MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y de las normas, directrices y recomendaciones de Codex Alimentarius, la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

La experiencia ha demostrado que servicios nacionales de inocuidad de alimentos con mayor desarrollo y credibilidad ante sus usuarios, otros países y socios comerciales, fundamentan su accionar a partir de cinco pilares fundamentales: sus leyes y regulaciones, la gestión en los programas de control, los servicios de inspección, la vigilancia epidemiológica y el monitoreo de los contaminantes de los alimentos; y la educación y comunicación social. Estos cinco pilares han sido agrupados en este instrumento DVE en cuatro componentes fundamentales: 1) la *capacidad técnica* para abordar actuales y nuevos temas con base en principios científicos; 2) el *capital humano y financiero* para atraer recursos y retener profesionales con capacidad técnica y de liderazgo; 3) la *interacción activa del sector privado* para mantener el mismo rumbo y realizar programas relevantes y servicios conjuntos, y 4) el *acceso a los mercados* y la protección de la salud pública a través del cumplimiento de la normativa existente y la implementación de nuevas disciplinas tales como la armonización de normas y acuerdos de equivalencia.

Aplicando el instrumento DVE

Para establecer el nivel actual de desempeño, alcanzar una visión compartida, establecer prioridades y facilitar la planificación estratégica, se han desarrollado una serie de variables (de seis a ocho) para cada uno de los cuatro componentes fundamentales descritos. Para cada variable se proporcionan niveles cualitativos de avance. Con el fin de representar gráficamente el nivel de avance acumulativo dentro de cada variable, se ha colocado una figura de pastel junto a la explicación escrita de cada nivel. Un mayor nivel de avance indica que el servicio nacional de inocuidad de alimentos cumple con el nivel actual y con los niveles anteriores.

Para enriquecer el proceso, se da el espacio para ampliar o clarificar las respuestas dadas. A continuación se presenta un ejemplo hipotético para la variable armonización; una de las veintiocho variables de las que se compone el instrumento DVE.

Armonización

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para establecer que las normas regulatorias nacionales bajo su mandato estén de conformidad con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos carece de un proceso para armonizar las normas regulatorias nacionales con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *ha identificado* las normas regulatorias nacionales que no están conformes con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está *revisando* y armonizando las normas regulatorias con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *monitorea* las nuevas normas, directrices y recomendaciones internacionales para armonizarlas con las normas regulatorias nacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *participa internacionalmente* en la elaboración de normas, directrices y recomendaciones.

El servicio nacional de inocuidad de alimentos ha revisado y armonizado todas las normas regulatorias en el sector cárnico bovino y está revisando las normas regulatorias con el sector de lácteos.

Usando los resultados

El instrumento DVE es flexible en su aplicación y uso, centrándose en las funciones y resultados del servicio nacional de inocuidad de alimentos. Se puede compartir con diversos usuarios en el sector público y en el sector privado que comparten un interés común de mejorar la visión y el desempeño de los servicios oficiales. Por ejemplo, el director del servicio nacional de inocuidad de alimentos podría usar el instrumento para monitorear los avances en cada uno de los cuatro componentes. Asimismo, los diferentes usuarios pueden participar en el análisis y discusión de los resultados para ayudar a tomar posiciones comunes, identificar prioridades y proponer acciones a tomar.

Los resultados del instrumento DVE tienen varios usos: 1) proporciona indicaciones del desempeño general de cada uno de los cuatro componentes; 2) califica el desempeño relativo de cada una de las variables; 3) compara el desempeño del servicio nacional de inocuidad de alimentos con otros servicios nacionales en la región o a nivel global, a fin de explorar áreas de cooperación o negociación; 4) identifica las diferencias en las respuestas de los diversos participantes para llegar a puntos de vista en común; 5) fomenta la comprensión común para lograr niveles superiores de avance; 6) ayuda a determinar los beneficios y costos de invertir en los servicios nacionales de inocuidad de alimentos y conseguir la asistencia de organismos de cooperación financiera y técnica; y 7) sirve como base para monitorear y dar seguimiento en el tiempo al desempeño relativo del servicio nacional de inocuidad de alimentos.

Componentes fundamentales

I. Capacidad técnica

II. Capital humano y financiero

III. Interacción con el sector privado

IV. Acceso a mercados y
protección de la salud pública

I. CAPACIDAD TÉCNICA



La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para aplicar medidas sanitarias y procedimientos respaldados científicamente.

Variables:

1. Capacidad diagnóstica
2. Capacidad de responder a emergencias
3. Servicios de inspección
4. Vigilancia
5. Asuntos emergentes
6. Análisis de riesgo
7. Innovación técnica

1. Capacidad diagnóstica

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para identificar y registrar los agentes biológicos, físicos y químicos que afecten la salud humana y la inocuidad de los alimentos.

Grados de avance:

- Para las enfermedades transmitidas por alimentos el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con el diagnóstico clínico pero no con la confirmación del laboratorio.
 - Para las enfermedades transmitidas por alimentos y/o los contaminantes de los alimentos con *mayor prevalencia*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene cobertura en todo el país para la toma de muestras, envío inmediato al laboratorio para el diagnóstico y confirmación.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene redes nacionales y participa activamente en las redes internacionales de laboratorios clínicos y bromatológico que apoyan la detección precoz de enfermedades que pueden ingresar por la vía del comercio y tiene establecidos los procedimientos para la toma de muestras, envío inmediato al laboratorio para el diagnóstico y confirmación.
 - Para *enfermedades nuevas que están emergiendo*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con una red de laboratorios nacionales e internacionales (de referencia) para llevar a cabo la toma de muestras, envío al laboratorio más calificado para el diagnóstico y la confirmación.
 - Los laboratorios nacionales cuentan... de la calidad diagnóstica y el servicio nacional de inocuidad de los alimentos promueve la acreditación de sus laboratorios. Aplica además, auditorías de calidad... envío de muestras.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con laboratorios acreditados, con cobertura nacional y aplica auditorías de calidad a sus procedimientos de diagnóstico. Brinda información fiable y actualizada sobre la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos al sistema de vigilancia.
-
-

2. Capacidad de responder a emergencias*

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para ejecutar rápidamente acciones de emergencia ante situaciones que ponen en peligro la salud pública.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no puede determinar oportunamente si se encuentra ante una emergencia sanitaria o si puede, no tiene la autoridad para declararla como una emergencia y tomar acciones sobre el particular.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta acciones para atender brotes de enfermedades *ya existentes* transmitidas por alimentos en el país y cuenta con el respaldo jurídico y financiero**.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta acciones para atender brotes de *otras* enfermedades transmitidas por alimentos en el país y cuenta con el respaldo jurídico y financiero.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta acciones para atender brotes de enfermedades transmitidas por alimentos con base en procedimientos previamente establecidos y maneja la información generada de forma sistemática.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con una estructura normativa y operativa que le permite coordinar con otras instituciones y usuarios para enfrentar los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

* Responder a emergencias incluye la detección temprana y la notificación.

** El *respaldo jurídico y financiero* se refiere a que el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con el marco legal y los recursos económicos que le permiten ejecutar acciones de carácter inmediato.

3. Sistemas de inspección*

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para prevenir la contaminación de los alimentos a lo largo de la cadena agroalimentaria.**

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene un servicio de inspección establecido, o cuenta con un sistema de cobros por un servicio de inspección que no brinda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene un servicio de inspección que tiene registros*** actualizados o bien cuenta con un servicio de inspección con enfoque reactivo basado en la atención de problemas.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección capaz de realizar inspecciones, toma de muestras y certificación de alimentos para el consumo local, la importación y la exportación, verificando el cumplimiento de las normativas existentes y facilitando la vigilancia.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección que fomenta la observancia voluntaria mediante la aplicación de procedimientos y sistemas de gestión de la inocuidad en las empresas (implementación de sistemas de auto control).
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección capaz de administrar y aplicar las regulaciones sanitarias de manera eficaz e integrada a lo largo de la cadena alimentaria.

* Inspección: Tiene como objetivo principal asegurar que los productos alimenticios se ajusten a las normas sanitarias respectivas a lo largo de la cadena agroalimentaria.

** Incluye todas las actividades relacionadas con la producción, elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

*** Registro: Conjunto de expedientes que tienen toda la información relativa a la empresa y a los productos que procesa, así como los informes de inspecciones anteriores.

4. Vigilancia

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para conducir un proceso continuo y sistemático de colección, análisis e interpretación de datos relativos a la inocuidad de los alimentos así como de problemas potenciales para la salud humana, que faciliten el establecimiento de políticas adecuadas de control de los alimentos* basadas en el riesgo.

Grados de avance:

-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con ningún programa de monitoreo** o vigilancia establecido; sin embargo, realiza acciones de vigilancia, no enmarcadas en un programa.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos lleva a cabo un programa de vigilancia basado en información que ya existe o casos sospechosos, incluyendo muestras enviadas a laboratorios.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos lleva a cabo programas de monitoreo y vigilancia activo de contaminantes de alimentos*** *definidos por su nivel de riesgo.*
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de monitoreo y vigilancia integrado a lo largo de la cadena agroalimentaria.

* Control de Alimentos: Conjunto de actividades que van desde el establecimiento de normativas de carácter obligatorio, la verificación del cumplimiento de las mismas, de forma de garantizar que los alimentos sean sanos, inocuos y aptos para el consumo humano.

** El *monitoreo de la contaminación de alimentos* se refiere al desempeño y análisis de mediciones rutinarias dirigido a detectar cambios en el ambiente o en el estado de los alimentos.

*** Contaminante de los alimentos es todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.

5. Asuntos emergentes*

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para identificar de antemano problemas y situaciones sanitarias bajo su mandato que podrían poner en riesgo o beneficiar la salud pública y el comercio de alimentos.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *no identifica de antemano* asuntos emergentes que podrían poner en riesgo o beneficiar la salud pública o el comercio productos alimenticios.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos *reúne y resume los acontecimientos* nacionales o internacionales que podrían afectar positiva o negativamente la salud pública o el comercio productos alimenticios.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos *evalúa los riesgos, costos o beneficios* en relación con los asuntos emergentes identificados.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos implementa con otras instituciones y usuarios programas de prevención, control o beneficio para asuntos emergentes.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos articula e implementa acciones con otros países para anticipar en asuntos emergentes, incluyendo auditorías de los servicios en países exportadores y participación en redes internacionales de emergencia.
-
-
-
-

* *Asunto emergente* se refiere al surgimiento de nuevas situaciones conectadas con la competitividad, acceso a mercados, protección de la salud pública, la sanidad agropecuaria y el ambiente. Asuntos emergentes pueden presentar oportunidades o amenazas. La aparición de un patógeno emergente, los cambios en la normativa y la biotecnología son ejemplos de posibles asuntos emergentes.

6. Análisis de riesgo*

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para tomar decisiones y realizar acciones basadas en los principios científicos, incluyendo la evaluación, manejo y comunicación de los riesgos.

Grados de avance:

-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos no mantiene los datos u otras fuentes de información que le permiten evaluar el riesgo.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene fuentes de información o puede acceder a la información necesaria para llevar a cabo la evaluación de riesgos.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene incluido dentro de su sistema de vigilancia estrategias para la caracterización del riesgo.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos analiza la información e identifica alternativas para los tomadores de decisión, evaluando el riesgo e incorporando los principios científicos
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos evalúa las alternativas provenientes de la evaluación del riesgo para el desarrollo de las políticas de inocuidad de alimentos y es consistente en tomar decisiones científicas y comunicarlas a la OMC/MSF, socios comerciales y usuarios.
-  El servicio nacional de inocuidad de alimentos monitorea y maneja los riesgos de manera consistente y de conformidad con la normativa de Codex Alimentarius, OIE, CIPF y el OMC/MSF.

* El *riesgo* se refiere a la probabilidad de manifestación y la magnitud probable de las consecuencias de un incidente perjudicial para la salud en el país importador durante un periodo de tiempo determinado. El *análisis de riesgo* se refiere a la evaluación, manejo y comunicación del riesgo, no sólo para importaciones también para asuntos domésticos que puedan surgir.

7. Innovación técnica

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para actualizar sus servicios de conformidad con los últimos avances científicos y respaldados por las normas sanitarias y directrices del Codex Alimentarius, OIE, CIPF y OMC/MSF.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos sólo mantiene *acceso informal* a las innovaciones técnicas a través de personas o medios de información externa*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene fuentes de información de las innovaciones técnicas a través de normativas internacionales, revistas científicas, suscripciones y medios electrónicos.**
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa dedicado a la búsqueda y análisis de las innovaciones técnicas que podrían mejorar sus funciones y procedimientos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos incorpora innovaciones técnicas en funciones y procedimientos selectivos, con recursos específicos y la colaboración o aportes de los usuarios.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un presupuesto específico y también con la colaboración y aportes de los usuarios para incorporar de manera creciente y continua las innovaciones técnicas en todo el servicio. Además, de contar con capacidad para canalizar recursos de cooperación y la asistencia técnica de terceros para efectos de innovación.

* Aquellas fuentes de información a las que el servicio nacional de inocuidad de alimentos no está directamente suscrito, como publicaciones científicas y revistas.

** Esto incluye consultas sobre publicaciones y noticias a los sitios web de los organismos internacionales de referencia (Codex, OIE, CIPF), OMC así como la participación regular en los foros internacionales, puntos de contacto nacionales del Codex, INFOSAN.

II. CAPITAL HUMANO Y FINANCIERO



La sostenibilidad institucional y financiera por medio del talento humano y los recursos económicos.

Variables:

1. Talento humano
2. Actualización
3. Fuentes de financiamiento
4. Estabilidad de políticas y programas
5. Fondos de contingencia
6. Independencia técnica
7. Capacidad para invertir y crecer
8. Capacidad de gestión

1. Talento humano

La capacidad para ejecutar eficientemente las funciones designadas en los puestos técnicos, medido por la idoneidad de los profesionales.*

Grados de avance:

- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que menos de un diez por ciento del personal es idóneo y está capacitado para cumplir las funciones requeridas por el servicio.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que más de un diez por ciento, pero menos de una cuarta parte del personal es idóneo y está capacitado para cumplir las funciones requeridas por el servicio.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que una cuarta parte, pero menos de la mitad del personal es idóneo y está capacitado para cumplir las funciones requeridas por el servicio.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que la mitad, pero menos de las tres cuartas partes del personal profesional es idóneo y está capacitado para cumplir las funciones requeridas por el servicio.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que tres cuartas partes o más del personal profesional, es idóneo y está capacitado para cumplir las funciones requeridas por el servicio.

* No todos los servicios tienen el recurso humano suficiente para desempeñar las funciones requeridas, sin embargo el porcentaje de profesionales idóneos y capacitados es un indicador de la excelencia dentro del servicio oficial.

2. Actualización

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para que su personal esté al día en información y conocimiento, medido por el desempeño y la ejecución de un plan anual de capacitación.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos realiza capacitación supeditado a la disponibilidad de recursos.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se ejecuta un plan anual de capacitación basado en sus necesidades que cubre aproximadamente a una cuarta parte del personal.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se ejecuta un plan anual de capacitación basado en sus necesidades que cubre aproximadamente a la mitad del personal.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se ejecuta un plan anual de capacitación basado en sus necesidades que cubre aproximadamente a las tres cuartas partes del personal.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se ejecuta un plan anual de capacitación basado en sus necesidades que cubre prácticamente a la totalidad del personal.

3. Fuentes de financiamiento

La facilidad de acceder a los recursos para el funcionamiento y sostenibilidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos, independientemente de cualquier tipo de influencia política y/o de los usuarios.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene financiamiento estable ni definido, compite con otras instituciones estatales y depende exclusivamente de los recursos que se le asignan dentro del presupuesto nacional.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se financia mediante partidas específicas asignadas dentro del presupuesto nacional.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se financia mediante partidas específicas asignadas dentro del presupuesto nacional y recursos generados por la venta de servicios (ej. servicios de inspección, registros, certificación).
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos recibe recursos adicionales de los usuarios para ejecutar programas definidos; gestiona y administra adecuadamente recursos de cooperación.

4. Estabilidad de políticas y programas

La capacidad de generar e implementar políticas y programas que se mantienen y mejoran a través del tiempo, con base en las nuevas exigencias e independientemente de los cambios políticos*.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se reorganiza *sin un plan estratégico* y por cambios políticos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se reorganiza por un *plan estratégico ligado a cambios políticos*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se reorganiza por un *plan estratégico no ligado a cambios políticos*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos se adapta a las nuevas exigencias *con base en un plan estratégico* sin necesariamente reorganizarse completamente.

* El término *cambios políticos* se refiere a la remoción de funcionarios del estado de mandos alto o medio e incorporación de nuevos funcionarios ya sea del mismo o de diferentes partidos políticos, como consecuencia de elecciones nacionales o locales o por directo nombramiento. Estos funcionarios normalmente son los que definen las políticas del estado.

6. Independencia técnica

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para llevar a cabo sus funciones con autonomía y sin interferencias externas que incidan en las decisiones técnicas y científicas, medido en dos formas: los puestos políticos* y el respaldo técnico a las decisiones.

A. Grados de avance (puestos políticos):

- Los cargos directivos y técnicos del servicio nacional de inocuidad de alimentos son designados por decisión política.
- Los cargos directivos del servicio nacional de inocuidad de alimentos, son los únicos puestos designados por decisión política.
- Los cargos directivos del servicio nacional inocuidad de alimentos no son designados por decisión política y ningún otro cargo debajo de su posición.

B. Grados de avance (el respaldo técnico a las decisiones):

- Las decisiones técnicas del servicio nacional de inocuidad de alimentos casi siempre se basan en criterios políticos.
 - Las decisiones técnicas incorporan los principios científicos, pero son modificadas por criterios políticos.
 - Las decisiones técnicas se basan en principios científicos, pero están sujetas a revisión y a posible modificación con base en criterios políticos.
 - Las decisiones técnicas se basan únicamente en fundamento científico y no son modificadas por ningún criterio político.
-
-
-
-

* El término *puestos políticos* se refiere a nombramientos realizados por el partido político en el Gobierno de turno.

8. Capacidad de gestión

La capacidad de implementar programas efectivos de inocuidad de alimentos que requieren de una política y coordinación operacional a nivel nacional y local que debe estar definida en la legislación, medida por la capacidad de gestión entre los actores oficiales con el sector privado y la administración de los programas.

A. Grados de avance (capacidad de coordinación y gestión entre los actores oficiales y con el sector privado)

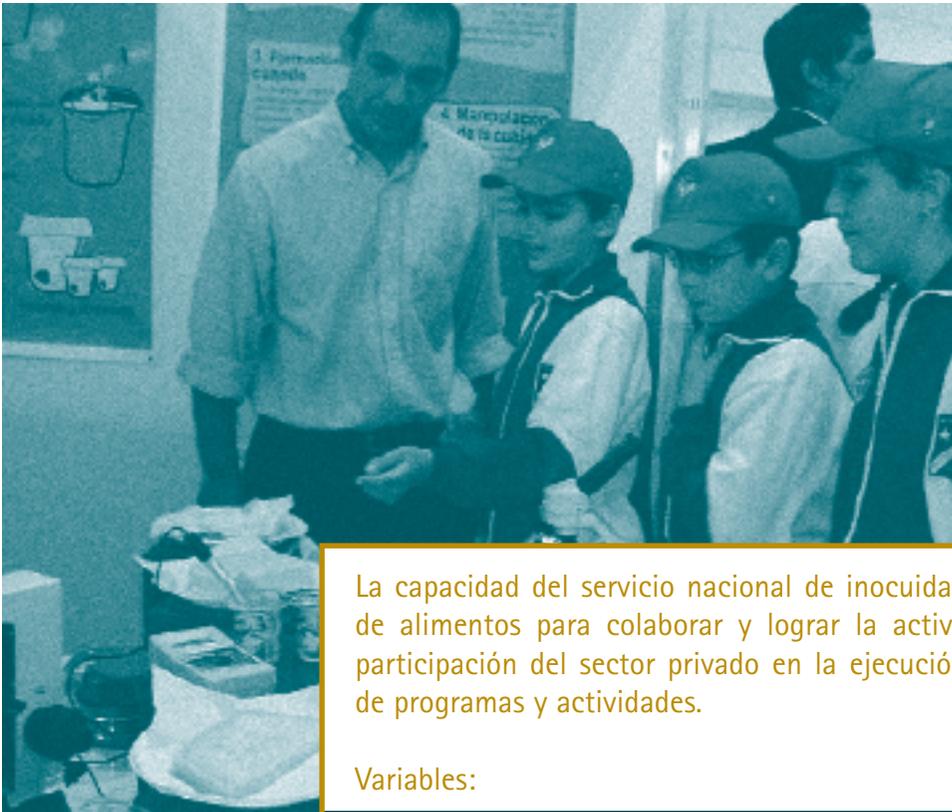
- La legislación del país no define claramente las atribuciones y competencias de cada uno de los participantes del servicio de inocuidad de alimentos.
- Existe una legislación que define las competencias entre las instituciones del sector oficial a nivel nacional y local.
- Existen acciones de coordinación inter e intrainstitucional en el sector oficial a nivel nacional.
- Existen acciones de coordinación inter e intrainstitucional entre las instituciones del sector oficial a nivel nacional y local.
- Existen acciones de coordinación y articulación entre los actores a diferentes niveles tanto del sector oficial como con el sector privado.

B. Grados de avance (administración de programas)

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con una programación operativa anual.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan estratégico de mediano plazo.*
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan estratégico de mediano plazo articulado a nivel oficial y en coordinación con el sector privado.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un sistema de evaluación y seguimiento de sus planes estratégicos.

* Mediano plazo es el periodo de 4 o 5 años en el cual se ha establecido una determinada planificación estratégica.

III. INTERACCIÓN CON EL SECTOR PRIVADO



La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para colaborar y lograr la activa participación del sector privado en la ejecución de programas y actividades.

Variables:

1. Información
2. Comunicación
3. Representación oficial
4. Acreditación
5. Capacidad de respuesta
6. Sensibilización en inocuidad de alimentos

2. Comunicación

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para mantener una comunicación fluida con los sectores público y privado.

Grados de avance:

- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos no existen mecanismos establecidos de diálogo entre los diferentes ministerios y los usuarios.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene comunicación *informal* con otros ministerios y el sector privado.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos establece y fomenta el diálogo con los usuarios *sobre reglamentos propuestos y reglamentos en vigor*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos lleva a cabo foros y reuniones con los diferentes usuarios que permitan establecer o mejorar *sus programas y servicios*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos promueve activamente el diálogo y retroalimentación con los diferentes usuarios referente a la representación oficial en la OMC/MSF, Codex Alimentarius, OIE y CIPF

3. Representación oficial

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para participar continua y activamente, coordinar y dar seguimiento constante a las reuniones de las organizaciones internacionales tales como OMC/MSF, Codex Alimentarius (a través del Comité Nacional del Codex), OIE y CIPF.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no participa ni da seguimiento a las reuniones del OMC/MSF, Codex Alimentarius, CIPF y OIE.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está presente esporádicamente o participa de manera pasiva*, en las reuniones OMC/MSF, Codex Alimentarius, CIPF y OIE.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos considera las opiniones de los usuarios y participa continua y activamente** en las reuniones OMC/MSF, Codex Alimentarius, CIPF y OIE.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos en consulta con los diferentes usuarios, identifica temas estratégicos, lidera y coordina con las delegaciones nacionales; y promueve en el tiempo estos temas en las agendas de las reuniones OMC/MSF, Codex Alimentarius, CIPF y OIE.

* *Participación pasiva* se refiere a estar presente en las reuniones pero con poca intervención y participación.

** *Participación activa* se refiere a la preparación antes de las reuniones, intervenciones, búsqueda de soluciones en común y generación de propuestas para ser discutidas durante y después de las reuniones.

4. Acreditación (Autorización)

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para delegar y acreditar con terceras partes (por ej. profesionales privados, laboratorios, etc.) la ejecución de servicios oficiales específicos.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene autoridad o capacidad para acreditar a terceros.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para acreditar a profesionales para realizar una actividad específica y no para acreditar una institución para brindar un servicio.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene un programa de acreditación para terceras partes y para servicios *definidos*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos puede desarrollar y ejecutar programas de acreditación para *nuevos servicios*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos aplica auditorías a sus programas de acreditación para mantener la confianza de los usuarios y socios comerciales.

5. Capacidad de respuesta

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para desarrollar programas y servicios futuros con los usuarios a medida que cambian las prioridades y oportunidades.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no mantiene ningún diálogo con los usuarios sobre programas y servicios futuros.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene un *diálogo informal* sobre posibles programas y servicios futuros.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *lleva a cabo reuniones y foros* para identificar las prioridades y oportunidades que están emergiendo.
- El servicio nacional de inocuidad de los alimentos en colaboración con los usuarios, identifican recursos, funciones y responsabilidades para la ejecución de programas y servicios potenciales, en respuesta a las cambiantes prioridades y oportunidades.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos con la activa participación y aportes de los usuarios, desempeñan periódicamente programas y servicios concertados.

IV. ACCESO A MERCADOS Y PROTECCION DE LA SALUD PUBLICA



La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para proteger la salud pública y apoyar el acceso y la retención de mercados.

Variables:

1. Cumplimiento de normas regulatorias
2. Fijar normas regulatorias
3. Armonización
4. Certificación y registro
5. Acuerdos de equivalencia
6. Rastreabilidad
7. Transparencia

1. Cumplimiento de normas regulatorias

La capacidad y autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para asegurar que los usuarios cumplan con las normas regulatorias* existentes que están bajo su competencia.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene un programa específico de inspección o verificación para el cumplimiento de normas regulatorias por parte de los usuarios.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de inspección y verificación sobre el cumplimiento de las normas regulatorias para productos selectos o procesos definidos, *pero sólo advierte* si no hay cumplimiento.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de inspección y verificación sobre el cumplimiento de las normas regulatorias para productos selectos o procesos definidos y si es necesario, *impone sanciones* en caso de incumplimiento.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de inspección y verificación que puede cubrir el cumplimiento de las normas regulatorias para *todos* los productos o procesos bajo su competencia y si es necesario, *puede imponer sanciones* en caso de incumplimiento.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos aplica auditorías a sus programas de inspección y verificación sobre el cumplimiento de las normas regulatorias.

* *Normas regulatorias* son las medidas sanitarias que comprenden todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes.

3. Armonización

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para declarar que las normas regulatorias nacionales bajo su competencia estén de conformidad con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos carece de un proceso para armonizar las normas regulatorias nacionales con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *ha identificado* las normas regulatorias nacionales que no están conformes con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está *revisando* y armonizando las normas regulatorias con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *monitorea* las nuevas normas, directrices y recomendaciones internacionales para armonizarlas con las normas regulatorias nacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *participa internacionalmente* en la elaboración de normas, directrices y recomendaciones.

4. Certificación y registro*

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para certificar y registrar servicios, productos y procesos bajo su competencia, de conformidad con las normas regulatorias nacionales así como las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene autoridad o capacidad para certificar y registrar servicios, productos o procesos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para certificar y registrar productos *selectos* o servicios o procesos definidos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad y desempeña un programa de certificación y registro para productos *selectos* o servicios o procesos definidos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos puede desempeñar y ejecutar programas de certificación y registro para *nuevos* servicios, productos o procesos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos aplica auditorías a sus programas de certificación y registro para mantener la confianza de sus usuarios y socios comerciales.

* El servicio nacional de inocuidad de alimentos certifica independientemente de cualquier tipo de financiamiento o cualquier otro tipo de influencia política del sector privado.

5. Acuerdos de equivalencia

La autoridad y la capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para negociar, implementar y mantener acuerdos de equivalencia* en normas y procesos bajo su competencia con otros países.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene la autoridad o capacidad para negociar acuerdos de equivalencia con otros países.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para *negociar y aprobar* acuerdos de equivalencia con otros países.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *instrumenta* acuerdos de equivalencia con otros países en productos y procesos selectos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un *programa específico* de desempeño de acuerdos de equivalencia con otros países en productos y procesos nuevos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un programa que incorpora los insumos de los usuarios y los avances en las normas, directrices y recomendaciones nacionales e internacionales, con el fin de identificar y promover posibles acuerdos de equivalencia con otros países.

* *Equivalencia* se refiere a las medidas sanitarias propuestas por el país exportador al país importador que ofrecen el mismo nivel de protección que las medidas existentes en el país importador.

6. Rastreabilidad (trazabilidad)

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para asegurar en cualquier eslabón de la cadena agroalimentaria que el recorrido de un producto alimenticio y las informaciones pertinentes son conocidas.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene ningún programa de rastreabilidad de productos alimenticios.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos o sus delegados pueden documentar el estatus sanitario en *puntos específicos* de la cadena agroalimentaria.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ha establecido los procedimientos y puede llevar a cabo rastreos para *algunos alimentos* en la cadena agroalimentaria que corresponda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos con otras instituciones estatales y los usuarios, ha establecido los procedimientos y puede llevar a cabo rastreos a lo *largo de toda la cadena agroalimentaria* para todos los alimentos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos en colaboración con otras instituciones estatales y los usuarios aplica auditorías a sus procedimientos de rastreo.

7. Transparencia

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para notificar a la OMC/MSF y a los organismos de integración regional (iniciativas regionales de integración), sus normativas bajo las pautas establecidas por este organismo.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no está cumpliendo con la obligación de notificar sobre sus normas regulatorias a la OMC/MSF.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos notifica *parcialmente* sobre sus normas regulatorias a la OMC/MSF.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está notificando a OMC/MSF sus normas regulatorias, conforme con *los criterios definidos* por estas organizaciones.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos informa a los usuarios sobre los cambios en las normas regulatorias, cambios en las normas regulatorias de otros países y los concientiza sobre la importancia de mantener una política de transparencia.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos, en colaboración con otras instituciones estatales aplica auditorías a sus procedimientos de transparencia.

Glosario de términos selectivos

Auditorias: el examen sistemático y funcionalmente independiente que tiene por objeto determinar si unas actividades y sus consiguientes resultados se ajustan a objetivos previstos.

Comisión del Codex Alimentarius: Tiene como mandato la elaboración de normas internacionales sobre los alimentos para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos.

Consumidor: Cualquier persona que adquiera e ingiera un alimento.

Laboratorio: institución debidamente equipada y dotada de personal técnico competente para el desarrollo de diversos análisis en alimentos o para el diagnóstico clínico y que está autorizado o reconocido por la institución de control oficial correspondiente.

Normas, directrices y recomendaciones internacionales: en relación con la seguridad inocuidad de los alimentos las establecidas por el Codex Alimentarius; en relación con salud animal y zoonosis, las establecidas por la Organización Mundial de Salud Animal (OIE) en relación con sanidad vegetal las establecidas por la CIPF.

OMC/MSF: Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio.

Servicio nacional de inocuidad de alimentos: Reúne a todas las instituciones públicas que interactúan en el control, fiscalización y vigilancia de la cadena agroalimentaria, así como a las instituciones que realicen actividades delegadas o reconocidas por los organismos de control oficial.

Usuarios del servicio nacional de inocuidad de alimentos: Incluye al sector privado, instituciones académicas, asociaciones público-privadas, y grupos de consumidores.

Check List

I. Capacidad técnica

- Capacidad diagnóstica
- Capacidad de responder a emergencias
- Servicios de inspección
- Vigilancia
- Asuntos emergentes
- Análisis de riesgo
- Innovación tecnológica

II. Capital humano y financiero

- Talento humano
- Actualización
- Fuentes de financiamiento
- Estabilidad de políticas y programas
- Fondos de contingencia
- Independencia técnica
- Capacidad para invertir y crecer
- Capacidad de gestión

III. Interacción con el sector privado

- Información
- Comunicación
- Representación oficial
- Acreditación
- Capacidad de respuesta
- Sensibilización en inocuidad de alimentos

IV. Acceso a mercados y protección de la salud pública

- Cumplimiento de normas regulatorias
- Fijar normas regulatorias
- Armonización
- Certificación y registro
- Acuerdos de equivalencia
- Rastreabilidad
- Transparencia



Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos

Tel.: (506) 216-0184 / Fax: (506) 216-0173

Apdo. postal 55-2200 Coronado, Costa Rica

Dirección electrónica: sanagro@iica.ac.cr

www.infoagro.net/salud

www.iica.int