

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 es fundamental para la salud humana la productividad, el bienestar económico y el alivio de la pobreza. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), por el contrario, ocasionan un impacto negativo, tanto social como económico. Conforme el comercio de alimentos se ha incrementado, muchos países han registrado aumentos significativos en la incidencia de ETA provocadas por contaminación microbiana, como *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp.* y *Escherichia coli O157:H7*. Del mismo modo, los contaminantes químicos presentes en la cadena alimentaria siguen siendo una causa significativa de ETA y de preocupación por sus implicaciones en la salud humana, incluyendo las toxinas naturales, como las micotoxinas, las toxinas marinas; los contaminantes ambientales y los residuos de pesticidas y medicamentos veterinarios cuando no son utilizados adecuadamente.

"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."

Adicionalmente debemos hacer frente a desafíos, como la encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) e influenza aviar altamente patogénica (H5N1) que se agregan a la lista de acontecimientos que en los últimos años han afectado la confianza de los consumidores en el origen y la distribución de los alimentos consumidos, así como en la capacidad de los servicios oficiales de los países, de proteger la salud pública y asegurar la disponibilidad de alimentos inocuos.

Para responder a los desafíos del entorno actual así como a las crecientes demandas mundiales de alimentos, los servicios nacionales 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 alimentaria, desde los insumos para la producción hasta el consumo del producto final.

Para fortalecer los programas nacionales de inocuidad de los alimentos, es esencial promover y apoyar el desarrollo del servicio de inocuidad de alimentos con una fuerte base científica. El análisis de riesgo debe ser incorporado en el diseño, implementación y gestión de los programas nacionales.

© Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), 2006

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: www.iica.int

Desempeño, visión y estrategia (DVE) para servicios nacionales de inocuidad de alimentos / IICA. - San José, C.R. : IICA, 2006. 40 p. ; 15,24 cm x 22,86 cm.

Publicado también en inglés.

ISBN 92-9039-703-9

1. Inocuidad alimentaria 2. Salud pública 1. IICA 11. Título

AGRI
003

DEWEY
363.192

San José, Costa Rica
2006

Con la finalidad de dar sostenibilidad y asegurar el éxito del servicio nacional de inocuidad de alimentos, las iniciativas llevadas a cabo para mejorar sus capacidades deben basarse en la identificación de necesidades así como su análisis y priorización.

Para lograr este objetivo, sería muy útil para los países contar con un instrumento que oriente la discusión y que caracterice las capacidades institucionales y operativas del servicio nacional de inocuidad de alimentos; y que defina las acciones estratégicas de cooperación técnica.

En este sentido, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud de la Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS) unieron esfuerzos para adoptar el instrumento Desempeño, Visión y Estrategia (DVE)¹. El instrumento DVE puede ayudar a los servicios nacionales a establecer su nivel actual de desempeño, a compartir una visión con el sector

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

privado, a establecer prioridades y a facilitar la planificación estratégica, con el fin de cumplir con las obligaciones y aprovechar las nuevas oportunidades de la globalización.

La OMS y su oficina regional para las Américas (OPS/OMS), tiene como meta reducir el impacto social y de salud respecto de las enfermedades de transmisión alimentaria. Este objetivo se alcanzará a través de las siguientes líneas de acción: promoviendo y apoyando el desarrollo de servicios sostenibles e integrados a lo largo de toda la cadena alimentaria (del campo a la mesa); formulando medidas basadas en ciencia que prevengan la exposición a niveles inaceptables de agentes físicos, químicos y biológicos en los alimentos; y difundiendo información en cooperación con otros sectores y aliados.

Asimismo, el IICA asiste a los países en el fortalecimiento de sus servicios nacionales de inocuidad de los alimentos con el fin de que puedan ser más eficientes, contribuyan a proteger la salud de los consumidores y compitan exitosamente en los mercados nacionales e internacionales. Estas

“...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.

1. El instrumento DVE fue originalmente desarrollado de forma conjunta entre la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el IICA para Servicios Veterinarios.

metas se alcanzan fortaleciendo los mecanismos regulatorios del servicio nacional de inocuidad de alimentos y sus capacidades técnicas basados en la ciencia; brindando soporte a los países en la creación de capacidades técnicas y de liderazgo en inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y colaborándolos en el reconocimiento de asuntos emergentes que podrían poner en riesgo o beneficiar la salud pública y el comercio de alimentos.

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).

Países con servicios nacionales de inocuidad de alimentos con mayor desarrollo y credibilidad ante sus usuarios, otros países y socios comerciales, fundamentan su accionar en cuatro componentes fundamentales: 1) la **capacidad técnica** para abordar temas actuales y nuevos 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** con el sector privado para mantener el mismo rumbo y realizar programas y servicios conjuntos; y 4) la **protección de la salud pública y el acceso a los mercados** a través del cumplimiento de la normativa existente y de la flexibilidad necesaria para adaptar las nuevas normativas. Estos cuatro componentes son la base del instrumento DVE.

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 seis a ocho competencias críticas para cada uno de los cuatro componentes fundamentales descritos. Para cada competencia crítica se proporcionan niveles cualitativos de avance. Con el fin de representar gráficamente el nivel de avance acumulativo dentro de cada competencia crítica, se ha colocado una figura de pastel junto a la explicación escrita de cada nivel.

Además de los niveles de avance, existe un espacio adicional que se puede usar para ampliar o clarificar las respuestas dadas, en caso de ser necesario. A continuación se presenta un ejemplo hipotético para la competencia crítica **armonización**; una de las veintisiete competencias críticas de las que se compone el instrumento DVE.

3. Armonización

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos de participar activamente¹ en la armonización y asegurar que las normas regulatorias 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 dar seguimiento a las normas internacionales. Las normas regulatorias nacionales no toman en consideración las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está al tanto de las normas internacionales pero carece de un mecanismo para identificar brechas, inconsistencias o no conformidades al comparar las normas regulatorias nacionales con normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *monitorea* el establecimiento de nuevas normas, directrices y recomendaciones internacionales y periódicamente revisa las normas regulatorias nacionales con el objeto de *armonizarlas* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales según corresponda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos además de lo anterior *revisa* y *comenta* los proyectos de normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *activa y regularmente participa* a nivel internacional en la formulación de normas, directrices y recomendaciones internacionales.

El servicio nacional de inocuidad de alimentos ha
revisado y armonizado todas las normas de la cadena de
producción de lácteos y está revisando las normas de la
cadena de producción de vegetales frescos.

1. Un país puede ser activo en el establecimiento de normas internacionales sin necesariamente dar seguimiento a los cambios a nivel nacional. La importancia radica en *promover* cambios a nivel nacional.

33

Usando los resultados

El instrumento DVE es de fácil comprensión y es flexible en su aplicación y uso; más que un diagnóstico, es un proceso con enfoque hacia el futuro que puede funcionar desde un nivel pasivo hasta un nivel totalmente activo dependiendo del interés y compromiso tanto de los usuarios como del servicio oficial de avanzar y mejorar su desempeño en el transcurso del tiempo.

El nivel pasivo sirve para levantar conciencia, mejorar la comprensión y enseñar a los diferentes sectores las competencias básicas y funciones críticas que debe contemplar el servicio nacional de inocuidad de alimentos, de forma que opere adecuadamente. En este nivel, el instrumento DVE puede ser igualmente utilizado para desarrollar una visión conjunta con los usuarios, para promover el diálogo y adoptar un lenguaje en común.

Es en el nivel activo donde se genera el mayor potencial y se pueden obtener los mejores resultados; pero también donde se requiere el mayor compromiso y liderazgo por parte de los participantes. En este nivel se caracteriza el desempeño, se entienden y comprenden las diferencias y se conciertan las prioridades. El liderazgo por parte del sector oficial es un elemento crítico para asegurar el éxito. En el nivel activo es donde de manera conjunta se desarrollan las acciones a implementar, se ejecutan las inversiones, y se logra el compromiso de las partes. La continuidad del proceso DVE se asegura cuando existe una verdadera alianza entre el sector oficial y el sector privado.

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 competencias críticas; 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 usuarios 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 el servicio nacional de inocuidad de alimentos y conseguir la asistencia de organismos de cooperación financiera y técnica; 7) sirve como base para monitorear y dar seguimiento en el tiempo, al desempeño relativo del servicio nacional de inocuidad de alimentos; y 8) sirve para identificar y mostrar los objetivos y las necesidades específicas, cuando se presenta una aplicación para conseguir apoyo financiero (donación).

Componentes Fundamentales

I. Capacidad Técnica

II. Capital Humano y Financiero

III. Interacción con el Sector Privado

IV. Protección de la Salud Pública y Acceso a Mercados

I. CAPACIDAD TÉCNICA



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

Competencias críticas:

1. Capacidad diagnóstica y de análisis de alimentos
2. Detección temprana y capacidad de responder a emergencias
3. Servicios de inspección y registro
4. Vigilancia
5. Asuntos emergentes
6. Análisis de riesgo
7. Innovación técnica

1. Capacidad diagnóstica y de análisis de alimentos

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

A. Grados de avance (diagnóstico clínico):

- Para las enfermedades transmitidas por alimentos el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con el diagnóstico clínico, pero no con la confirmación de laboratorio.
- Para las enfermedades transmitidas por alimentos de *mayor prevalencia*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos puede tomar muestras en cualquier lugar del país y, enviarlas inmediatamente al laboratorio para confirmación.
- Para las enfermedades transmitidas por alimentos de *mayor prevalencia*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos puede realizar el diagnóstico clínico y la confirmación de laboratorio para muestras tomadas en cualquier lugar del país a través de una *red de nacional de laboratorios clínicos*.
- Además de lo anterior, los laboratorios de referencia en de la red nacional participan activamente de *redes internacionales*, para armonizar los protocolos de análisis y mejorar su sistema de calidad y fortalecer la cooperación técnica y científica.
- Para *enfermedades nuevas que están emergiendo*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos, tiene acceso a laboratorios de referencia (nacional o internacional) y puede tomar muestras y enviarlas a los laboratorios más calificados para confirmación.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos promueve la acreditación de los laboratorios de la red nacional y audita la calidad de sus diagnósticos clínicos, toma de muestras y procedimientos de envío. Los laboratorios nacionales de la red tienen programa de diagnóstico de aseguramiento de la calidad y, además, brindan información confiable y actualizada sobre la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos al sistema de vigilancia.

B. Grados de avance (análisis de alimentos):

- Para los contaminantes el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con el diagnóstico clínico, pero no con la confirmación de laboratorio.
- Para los contaminantes de *mayor prevalencia*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos puede tomar muestras en cualquier lugar del país y, enviarlas inmediatamente al laboratorio para confirmación.
- Para los contaminantes de *mayor prevalencia*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene cobertura en todo el país a través de una *red nacional de laboratorios* de análisis de alimentos.
- Además de lo anterior, los laboratorios de análisis de alimentos de referencia participan activamente en redes internacionales, por ejemplo voluntariamente en la *Red Interamericana de Análisis de Alimentos (RIAA)*, para armonizar los protocolos de análisis y mejorar su sistema de calidad y fortalecer la cooperación técnica y científica.
- Para *nuevos peligros que están emergiendo*, el servicio nacional de inocuidad de alimentos, tiene acceso laboratorios de referencia (nacional o internacional), y puede tomar muestras y enviarlas a los laboratorios más calificados para confirmación.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos promueve la acreditación de los laboratorios de la red nacional y audita la calidad de sus diagnósticos clínicos, toma de muestras y procedimientos de envío. Los laboratorios nacionales de la red tienen programa de diagnóstico de aseguramiento de la calidad y, además, brindan información fiable y actualizada sobre contaminantes en alimentos al sistema de vigilancia en inocuidad de alimentos.

2. Detección temprana y capacidad de responder a emergencias

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para responder rápidamente a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos o situaciones que ponen en peligro inmediato la salud pública.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene un sistema para determinar si se encuentra ante una emergencia sanitaria y si lo tiene, no tiene la autoridad para declararla como una emergencia y tomar acciones sobre el particular.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un sistema para determinar si se encuentra o no ante una emergencia sanitaria; pero carece del respaldo jurídico y financiero¹ necesarios para tomar acciones en respuesta a dichas emergencias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un sistema que facilita la toma de decisiones oportunas exista o no una situación de emergencia. Además, tiene el respaldo jurídico y financiero necesarios para tomar acciones en respuesta a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene lineamientos y mecanismos institucionales establecidos que le permiten coordinar con otras instituciones estatales relevantes² en la cadena alimentaria y el sector privado la respuesta a los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

1. 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.
2. Instituciones estatales relevantes, abarca instituciones públicas que sean responsables por el control y / o la vigilancia en cualquier eslabón de la cadena.

3. Servicios de inspección¹ y registro²

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 alimentaria.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio nacional de registro que no está ligado al servicio de inspección.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio nacional de registro; pero el servicio de inspección es con enfoque reactivo; basado en la atención de problemas presentados o percibidos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección y registro capaz de realizar inspecciones periódicas, toma de muestras y certificación de alimentos; para el consumo local, asegurando el cumplimiento de las normativas nacionales y facilitando la vigilancia.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección y registro que fomenta en las empresas de alimentos la observancia voluntaria (auto control) mediante la auditoría de los sistemas de aseguramiento de la inocuidad de las empresas.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un servicio de inspección y registro, ejecutado en coordinación con el sector privado, que provee resultados verificables de que los productos y procesos a lo largo de la cadena alimentaria están acorde con las normas y directrices sanitarias nacionales existentes.

1. Servicios de inspección, tiene como objetivo principal asegurar que los alimentos se ajusten a las normas sanitarias respectivas a lo largo de la cadena alimentaria.
2. Servicios de registro, autorización sanitaria de funcionamiento (de carácter oficial) de establecimientos que elaboran, procesan, envasan, transportan o comercializan alimentos y/o la autorización de comercialización (o de "libre venta") de los alimentos.

4. Vigilancia

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para *mantener* un proceso continuo y sistemático de colección, análisis e interpretación de datos relativos a la inocuidad de los alimentos, como los relacionados con problemas potenciales para la salud humana, que pueden ser utilizados para establecer políticas basadas en ciencia, normas y directrices basadas en el riesgo.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con ningún programa de monitoreo¹ o vigilancia establecido.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos lleva a cabo un programa de vigilancia basado en información de casos sospechosos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos realiza vigilancia, para los *peligros de mayor prevalencia*, en base al monitoreo de contaminantes en alimentos y en reportes de los laboratorios clínicos, en parte de la cadena alimentaria.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de vigilancia integrada a lo largo de la cadena alimentaria?

1. El *monitoreo* se refiere al desempeño y análisis de mediciones rutinarias dirigido a detectar cambios en la salud humana, el ambiente o en el estado de los productos alimenticios
2. *Vigilancia integrada a lo largo de la cadena alimentaria*, incluye datos obtenidos del pienso animal, de los animales, de los alimentos y de los humanos.

5. Asuntos emergentes¹

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

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con un mecanismo para *identificar de antemano* asuntos emergentes que podrían poner en riesgo, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de alimentos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *reúne y resume los acontecimientos* nacionales o internacionales que podrían poner en riesgo, perjudicar o beneficiar la salud pública o el comercio de alimentos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *evalúa los riesgos, costos u oportunidades* en relación con los asuntos emergentes previamente identificados.
- Basado en el análisis de riesgo científico, el servicio nacional de inocuidad de alimentos implementa, junto con otras instituciones relevantes y usuarios, acciones para la prevención y control de riesgos, para tratar asuntos emergentes adversos, o alternativamente acciones que producen beneficio gracias a la aparición de asuntos emergentes.
- Basado en el análisis de riesgo, el servicio nacional de inocuidad de alimentos coordina e implementa acciones con otros países para anticipar asuntos emergentes, incluyendo auditorías de los servicios en países exportadores y participación en redes internacionales de emergencia.

1. *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 riesgo¹

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para tomar decisiones y realizar acciones basadas en los principios y evidencias científicas, incluyendo la evaluación, gestión 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 podrían utilizarse para identificar peligros sanitarios potenciales y para analizar el riesgo². Las decisiones sanitarias no están respaldadas por evidencias científicas.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos recopila y mantiene fuentes de información o puede acceder a la información necesaria para llevar a cabo solamente la *identificación* del peligro. Las decisiones sanitarias pueden estar basadas en evidencia científica.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un sistema para buscar y recopilar información para la *evaluación de riesgos*³ y utiliza esta información en su sistema de vigilancia. También, cuenta con personal específico dedicado a esta tarea. Los principios y la evidencia científica proveen las opciones potenciales a los tomadores de decisión, para la *gestión del riesgo*.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos es consistente al momento de realizar los análisis de riesgos y en este sentido desarrollar políticas de inocuidad de alimentos (gestión del riesgo).
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos es consistente en la gestión del riesgo y comunicación de las decisiones tomadas a la OMC/MSF, socios comerciales y usuarios.

1. *Análisis de riesgos*, proceso que consta de tres etapas: la evaluación, gestión y comunicación del riesgo.
2. *Riesgo*, probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y la gravedad de ese efecto, producido por uno o más peligros presentes en los alimentos..
3. *Evaluación de riesgos*, proceso que consta en los pasos siguientes: identificación de peligros; caracterización de peligros; evaluación de la exposición, y caracterización de riesgos.

7. Innovación técnica

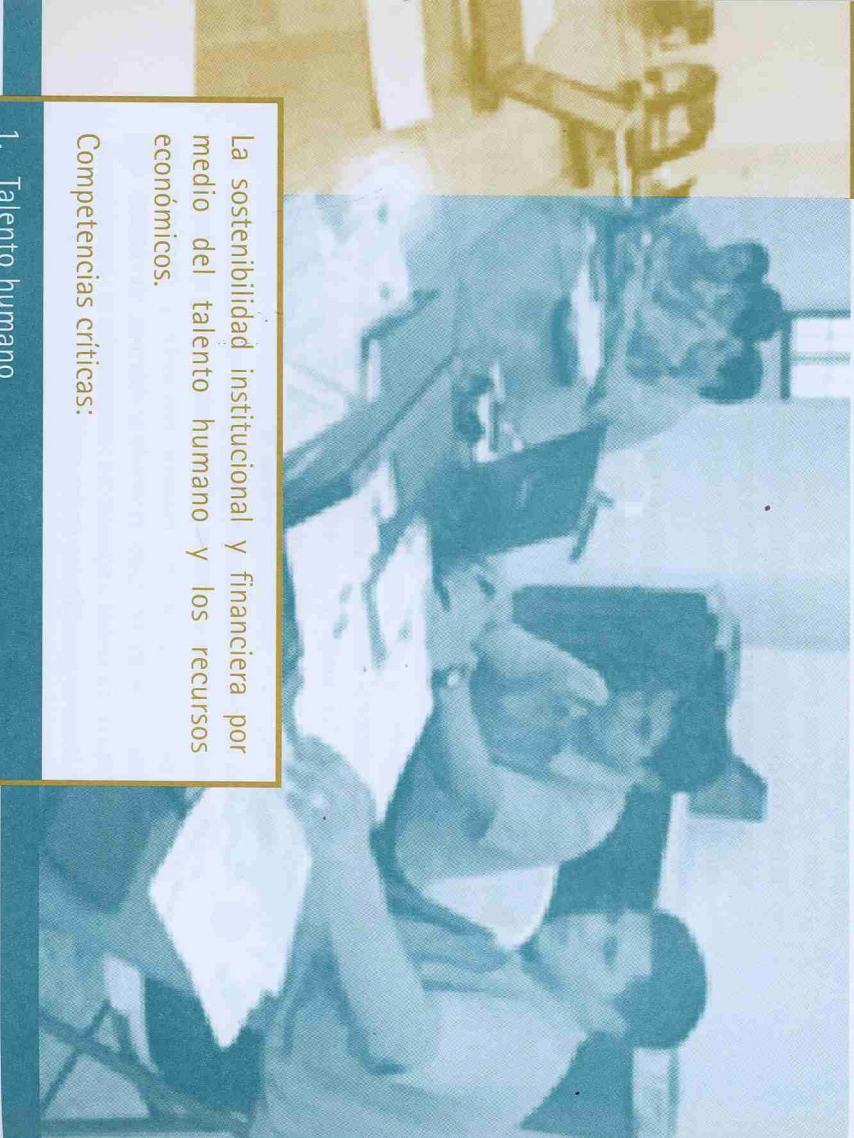
La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para *actualizar sus servicios* de conformidad con los últimos avances científicos y respaldados por las normas sanitarias y directrices del Codex Alimentarius, OIE, CIPF y del Acuerdo MSF/OMC.

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.¹
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene fuentes de información de las innovaciones técnicas y las normativas internacionales, a través de suscripciones a revistas científicas y medios electrónicos.²
- 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.

1. *Información externa* son aquellas fuentes de información a las que el servicio nacional de inocuidad de alimentos no está directamente suscrito, como publicaciones científicas y revistas.
2. Esto incluye consultas sobre publicaciones y noticias a los sitios web de los organismos internacionales de referencia (Codex, OIE, CIPF y OMC) así como la participación regular en los foros internacionales, comités del Codex, Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN).

II. CAPITAL HUMANO Y FINANCIERO



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

Competencias críticas:

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

1. Talento humano

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para ejecutar eficientemente las funciones técnicas y profesionales; medido en dos formas: por el grado académico¹ y por la competencia y capacitación² de los mismos.

A. Grados de avance (grado académico):

- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que menos de un diez por ciento del personal profesional posee título universitario relevante³ reconocido por el Estado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que más de un diez por ciento, pero menos de un cuarto del personal profesional posee título universitario relevante reconocido por el Estado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que más de una cuarta parte, pero menos de la mitad del personal profesional posee título universitario relevante reconocido por el Estado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que más de la mitad, pero menos de las tres cuartas partes del personal profesional posee título universitario relevante reconocido por el Estado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos se estima que tres cuartas partes o más del personal profesional, posee título universitario relevante reconocido por el Estado.

1. No todos los puestos profesionales requieren de un grado académico. Sin embargo, el porcentaje de nivel universitario sirve como indicador de la excelencia profesional en el servicio nacional.
2. No todos los servicios tienen el recurso humano suficiente para desempeñar las funciones requeridas, sin embargo el porcentaje de profesionales competentes y capacitados es un indicador de la excelencia dentro del servicio nacional.
3. Grado universitario relevante aplica a la posición que se ocupa o a las disciplinas generales de la organización

B. Grados de avance (Capacitación y competencia del personal profesional):

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

2. Actualización

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

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con un plan de capacitación.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan anual de capacitación; pero no está actualizado o no esta financiado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan anual de capacitación actualizado y financiado, pero está parcialmente implementado.¹
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan anual de capacitación actualizado y financiado que está ampliamente implementado.
- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos cuenta con un plan anual de capacitación actualizado, financiado e implementado para todo el personal profesional.

1. Parcialmente implementado, puede ser implementado para parte del personal o parcialmente implementado para todo el personal.

3. Fuentes de financiamiento

La facilidad de acceder a los recursos para el funcionamiento continuo y sostenible 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 del servicio nacional de inocuidad de alimentos de implementar políticas y programas sostenibles que se mantienen y mejoran a través del tiempo, que incorpora además nuevas demandas y que es independiente de cualquier cambio político, medido en dos formas la reorganización de los servicios nacionales de inocuidad de alimentos y la capacidad de coordinación y gestión entre las instituciones oficiales.

- A. Grados de avance (reorganización del servicio nacional de inocuidad de alimentos):
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos es reorganizado frecuentemente a todos los niveles.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos es reorganizado frecuentemente en algunos niveles.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos es reorganizado *solo en los niveles políticos* cada vez que hay cambios políticos.
 - El servicio nacional de inocuidad de alimentos es estable en tanto en los niveles técnicos como políticos.
- B. Grados de avance (capacidad de coordinación y gestión entre las instituciones oficiales):
- La legislación del país no define claramente las atribuciones y competencias de las instituciones oficiales que componen el servicio nacional de inocuidad de alimentos.
 - Existe una legislación que define las obligaciones y competencias entre las instituciones del sector oficial a nivel nacional y local.
 - Existen actividades de coordinación inter e intrainstitucional en el sector oficial al menos a nivel nacional.
 - Existen acciones de coordinación inter e intrainstitucional entre las instituciones del sector oficial tanto a nivel nacional como local.

5. Fondos de contingencia

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para disponer de un fondo extraordinario para atender situaciones de emergencia y asuntos emergentes, medido por la agilidad para acceder a los recursos de contingencia.

Grados de avance:

- No existe un fondo de contingencia y cualquier recurso extraordinario se obtienen mediante una ley o un decreto presidencial.
- Se ha establecido un fondo de contingencia con recursos limitados, pero los recursos adicionales deben ser aprobados por decreto presidencial o por ley.
- Se ha establecido un fondo de contingencia con recursos *limitados*, pero los recursos adicionales deben ser aprobados por el Ministerio competente.
- Se ha establecido un fondo de contingencia con recursos *substanciales*, pero los recursos adicionales deben ser aprobados por el Ministerio competente.
- Se ha establecido un fondo de contingencia con recursos sustanciales y además se cuenta con recursos adicionales de los usuarios.

6. Independencia técnica

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para llevar a cabo sus funciones con autonomía y sin interferencias políticas que incidan en las decisiones técnicas y científicas, medido en dos formas: los puestos políticos¹ 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.
- No existen designaciones políticas en todo el servicio nacional de inocuidad de alimentos. Todos los cargos son seleccionados basados en el mérito.

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 frecuentemente 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 principios científicos y no son modificadas por ningún criterio político.

1. El término *puestos políticos*, se refiere a nombramientos realizados por el partido político en el Gobierno de turno, sujetos a remoción en cualquier momento.

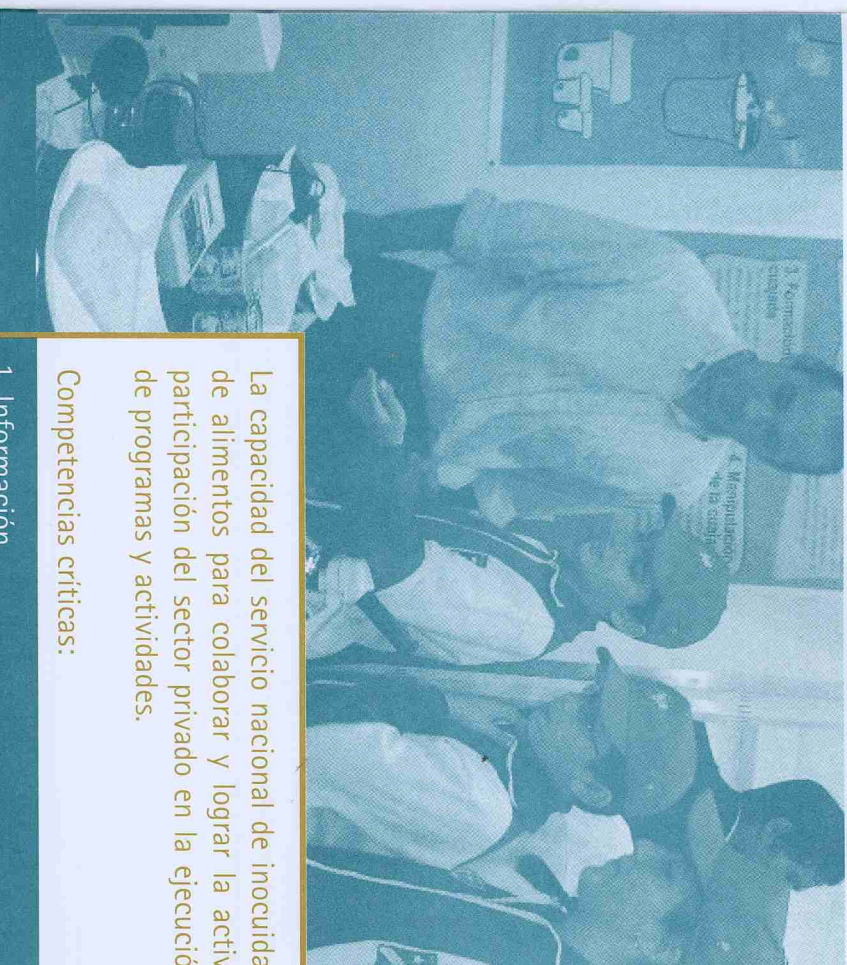
7. Capacidad para invertir y crecer

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para asegurar inversiones adicionales a través del tiempo que lleven a la sostenibilidad del mismo. El uso de dichos recursos es independiente de cualquier tipo de influencia política o de los usuarios.

Grados de avance:

- No existen acciones continuas para invertir en la estructura total del servicio nacional de inocuidad de alimentos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos elabora y presenta propuestas; y consigue fondos de agencias de cooperación o de donación para invertir en mejoras en la estructura.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos asegura, a lo largo del tiempo, recursos para invertir en mejoras en la estructura, a través de partidas extraordinarias del presupuesto nacional o partidas especiales.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos obtiene recursos e inversiones del sector privado para mejoras y programas previamente concertados.

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.

Competencias críticas:

1. Información
2. Comunicación
3. Representación oficial
4. Acreditación (Autorización)
5. Capacidad de respuesta a las necesidades de los usuarios
6. Implementación de programas conjuntos

1. Información

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos de informar efectiva y oportunamente las actividades, programas y las novedades sanitarias a todos los usuarios involucrados.

Grados de avance:

- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos no existe ningún mecanismo establecido para informar a los diferentes usuarios, sobre sus actividades, programas ni novedades sanitarias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos dispone de un medio oficial donde los usuarios pueden consultar sobre normas, reglamentos y notificaciones.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos publica rutinariamente resultados de actividades y programas realizados así como novedades sanitarias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos brinda vía Internet información actualizada sobre programas, actividades que se están ejecutando y novedades sanitarias y promueve activamente la participación y contribución de los usuarios.

2. Comunicación

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para mantener una comunicación fluida con el sector público y los usuarios.

Grados de avance:

- En el servicio nacional de inocuidad de alimentos no existen mecanismos establecidos de diálogo entre las diferentes instituciones estatales relevantes y el sector privado.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene comunicación informal con otras instituciones estatales relevantes y el sector privado.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos establece y fomenta el diálogo formal con diferentes usuarios sobre reglamentos propuestos y reglamentos en vigor.
- Además de lo anterior, 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.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos promueve activamente el diálogo y solicita la retroalimentación con los diferentes usuarios con relación a las normas regulatorias nacionales y a la representación oficial en la OMC/MSF, el 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, OIE y CIPF.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está presente esporádicamente o participa de manera pasiva¹, en las reuniones OMC/MSF, Codex Alimentarius, OIE y CIPF.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos considera las opiniones de los usuarios y participa continua y activamente² en las reuniones OMC/MSF, Codex Alimentarius, OIE y CIPF.
- 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, OIE y CIPF.

1. *Participación pasiva* se refiere a estar presente en las reuniones pero con poca intervención y participación.
2. *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 a terceras partes (ej. profesionales privados, laboratorios, etc.) la responsabilidad de ejecutar servicios oficiales específicos.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene autoridad o capacidad para acreditar o autorizar a terceros.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para acreditar o autorizar a terceras partes para realizar una actividad específica y no para acreditar a terceras partes para brindar un servicio.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene un programa de acreditación o autorización para terceras partes para servicios *definidos*.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos puede desarrollar y ejecutar programas de acreditación o autorización 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 a las necesidades de los usuarios

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para desarrollar programas y servicios nuevos 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 para analizar nuevas prioridades y oportunidades.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos mantiene un *diálogo informal* con los usuarios sobre sus capacidades actuales y las nuevas prioridades y oportunidades.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *lleva a cabo reuniones y foros* con los usuarios para identificar las nuevas prioridades y oportunidades.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos en *colaboración* con los usuarios identifican recursos, funciones y responsabilidades para la ejecución de programas y servicios potenciales, en respuesta a las nuevas prioridades y oportunidades.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos con la activa participación y aportes de los usuarios, implementan periódicamente nuevos programas y servicios.

6. Implementación de programas conjuntos

La capacidad del servicio nacional de inocuidad de alimentos y del sector privado de formular e implementar programas anuales de manera conjunta.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no cuenta con programas conjuntos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene establecidos programas anuales conjuntos, pero no están actualizados o no están financiados.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene establecidos programas anuales conjuntos, que están actualizados y financiados, pero están parcialmente implementados.¹
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene programas conjuntos que son actualizados anualmente (ej. programas de educación en inocuidad de alimentos).

1. Parcialmente implementados, puede ser ciertas actividades implementadas o todas las actividades parcialmente implementadas.

IV. PROTECCION DE LA SALUD PÚBLICA Y ACCESO A MERCADOS

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

Competencias:

1. Cumplimiento de normas regulatorias
2. Establecimiento de normas regulatorias
3. Armonización
4. Certificación
5. Acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios
6. Rastreabilidad
7. Transparencia

1. Cumplimiento de normas regulatorias¹

La capacidad y autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para asegurar que los usuarios cumplen 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 y verificación para asegurar el cumplimiento de normas regulatorias por parte de los usuarios.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de inspección y verificación del cumplimiento de las normas regulatorias para productos *selectos* o procesos definidos, pero *sólo reporta* si no hay cumplimiento.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ejecuta un programa de inspección y verificación del 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 del cumplimiento de las normas regulatorias para *todos* los productos o procesos bajo su competencia, y si es necesario, *impone sanciones* en caso de incumplimiento.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos aplica auditorías a sus programas de inspección y verificación del cumplimiento de las normas regulatorias.

1. Normas regulatorias, se refiere a medidas sanitarias, incluye todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes.

2. Establecimiento de normas regulatorias

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para elaborar y adoptar normas regulatorias sobre procesos y productos, bajo su competencia.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene la autoridad para proponer la legislación nacional ni establecer normas regulatorias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la *capacidad técnica* para adoptar la legislación nacional y elaborar normas regulatorias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos, basado en la legislación nacional, tiene el *marco legal* y la agilidad para adoptar legislación nacional y establecer normas regulatorias.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos, basado en la legislación nacional, *adopta legislación nacional* y establece *normas regulatorias*, aplicando procedimientos establecidos que consideran las opiniones de los usuarios y que cumplen con los estándares internacionales.

3. Armonización

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos de participar activamente en la armonización y de asegurar que las normas regulatorias nacionales bajo su competencia sean consistentes con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos carece de un proceso para estar informado sobre las normas internacionales. Las normas regulatorias nacionales no toman en consideración las normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos está al tanto de las normas internacionales pero carece de un mecanismo para identificar brechas, inconsistencias y no conformidades al comparar las normas regulatorias nacionales con normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *monitorea* la adopción de nuevas normas, directrices y recomendaciones y periódicamente *revisa* las normas regulatorias nacionales con el objeto de *armonizarlas* con las normas, directrices y recomendaciones internacionales según corresponda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos es activo en *revisar* y *comentar* los proyectos de normas, directrices y recomendaciones internacionales.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *activa y regularmente participa a nivel internacional* en la formulación de normas, directrices y recomendaciones internacionales.

1. *Un país puede ser activo* en el establecimiento de normas internacionales sin necesariamente dar seguimiento a los cambios a nivel nacional. La importancia radica en promover cambios a nivel nacional.

4. Certificación

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para certificar productos y procesos bajo su competencia, de conformidad con las normas regulatorias nacionales así como las normas, directrices y recomendaciones internacionales.¹

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene autoridad o capacidad para certificar productos o procesos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para certificar productos *selectos* o procesos definidos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos *ejecuta* un programa de certificación para productos *selectos* o procesos definidos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos puede desarrollar y ejecutar programas de certificación para *nuevos* productos o procesos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un programa de certificación que cubre todos los productos y procesos requeridos y aplica auditorías a su programa de certificación para *mantener* la confianza en su sistema.

1. En la ejecución de programas de certificación, el servicio nacional de inocuidad de alimentos debe operar libre de cualquier interferencia política o del sector privado. Asimismo, algunos programas pueden ser ejecutados por terceras partes, cuando estas han sido acreditadas y son auditadas por el servicio oficial.

5. Acuerdos de equivalencia¹ y otros acuerdos sanitarios

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

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene la autoridad o capacidad para negociar y aprobar acuerdos de equivalencia ni otros acuerdos sanitarios con otros países.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene la autoridad para *negociar y aprobar* acuerdos de equivalencia y otros acuerdos sanitarios con otros países.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos *evalúa y propone* acuerdos de equivalencia con otros países en productos y procesos selectos.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos *promueve activamente el desarrollo* de acuerdos de equivalencia con otros países en productos y procesos nuevos.
- Además de lo anterior, el servicio nacional de inocuidad de alimentos tiene un programa que incorpora la retroalimentación de los usuarios con relación a 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.

1. *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. Rastreadabilidad (trazabilidad)

La capacidad y la autoridad del servicio nacional de inocuidad de alimentos para asegurar que en cualquier nivel de la cadena alimentaria puede rastrear la historia, localización y distribución de cualquier alimento y de los productos relacionados que están bajo su competencia.

Grados de avance:

- El servicio nacional de inocuidad de alimentos no tiene ningún programa de rastreadabilidad de alimentos.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos o sus delegados pueden inspeccionar y documentar el estatus sanitario de alimentos *selechos* y sus productos relacionados, en *puntos específicos* de la cadena alimentaria.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos ha establecido los procedimientos y puede llevar a cabo rastreos para alimentos *selechos* y productos relacionados en *parte* de la cadena alimentaria bajo su competencia.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos junto con otras instituciones relevantes y el sector privado, ha establecido procedimientos coordinados y puede llevar a cabo rastreos a lo *largo de toda la cadena alimentaria* para todos los alimentos y productos relacionados.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos en colaboración con otras instituciones relevantes y el sector privado 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 las iniciativas regionales de integración (cuando corresponda) y a la red INFOSAN sus normativas y la situación epidemiológica del país, bajo las pautas establecidas por estas organizaciones.

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, ni la notificación voluntaria de la situación epidemiológica del país a INFOSAN o INFOSAN-Emergencia, según corresponda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos notifica *parcialmente* sobre sus normas regulatorias a la OMC/MSF, así como su situación epidemiológica a INFOSAN o INFOSAN-Emergencia, según corresponda.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos notifica a la OMC/MSF, en total conformidad con *los criterios definidos* por esta organización y su situación epidemiológica a INFOSAN o INFOSAN-Emergencia, según corresponda..
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos, además de lo anterior, informa a los usuarios sobre los cambios en las normas regulatorias nacionales e internacionales y los concientiza sobre la importancia de mantener una política de transparencia.
- El servicio nacional de inocuidad de alimentos, además de lo anterior y en colaboración con otras instituciones relevantes aplica auditorías a sus procedimientos de transparencia.

Glosario de Términos Seleccionados

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

Cadena Alimentaria: Abarca todas las actividades relacionadas con la producción, procesamiento, transporte, distribución, comercialización y consumo de alimentos.

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

Contaminante de los alimentos: es todo agente de origen biológico, físico o químico, (materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a) presente en los alimentos y que puede afectar la salud humana.

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 esta autorizado o reconocido por la institución de control oficial correspondiente.

Normas, directrices y recomendaciones internacionales: en relación con la 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 Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

OMC/MSF: El comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, conformada por los países Miembros y que vela por el cumplimiento del Acuerdo de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias.

Servicio nacional de inocuidad de alimentos: Reúne a todas las instituciones públicas que interactúan en el control, fiscalización y vigilancia de la cadena alimentaria, 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



OPS/OMS Oficina Central
525 Twenty-third Street, N.W.
Washington, D.C. 20037
United States of America
Country/City Code: (202)
Tel: 974 3000 • Fax: 974 3663

www.paho.org • webmaster@paho.org

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