

Biblioteca



OPS/OMS
Oficina en Venezuela

REPUBLICA DE VENEZUELA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA



SERVICIO AUTONOMO DE SANIDAD
AGROPECUARIA



ACT en Venezuela

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

13 de julio de 1999

INFORME

**Caracas, Venezuela
Julio de 1999**

IICA
3203
1999
MFN-9082

Mayo-18/01
CENTRO DE INFORMACION Y DOCUMENTACION

" RODRIGO PEÑA "

IICA - COLOMBIA



TABLA DE MATERIAS

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

100
11-2002

SIGLAS UTILIZADAS

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

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

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

SUMARIO

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

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

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

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

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

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

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

I. INTRODUCCION

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

II. ANTECEDENTES

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

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

III. OBJETIVOS

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

IV. LISTA DE PARTICIPANTES

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

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

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

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

V. ORGANIZACIÓN Y METODOLOGIA DE TRABAJO

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

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

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

1. Participación por sectores

Sector público

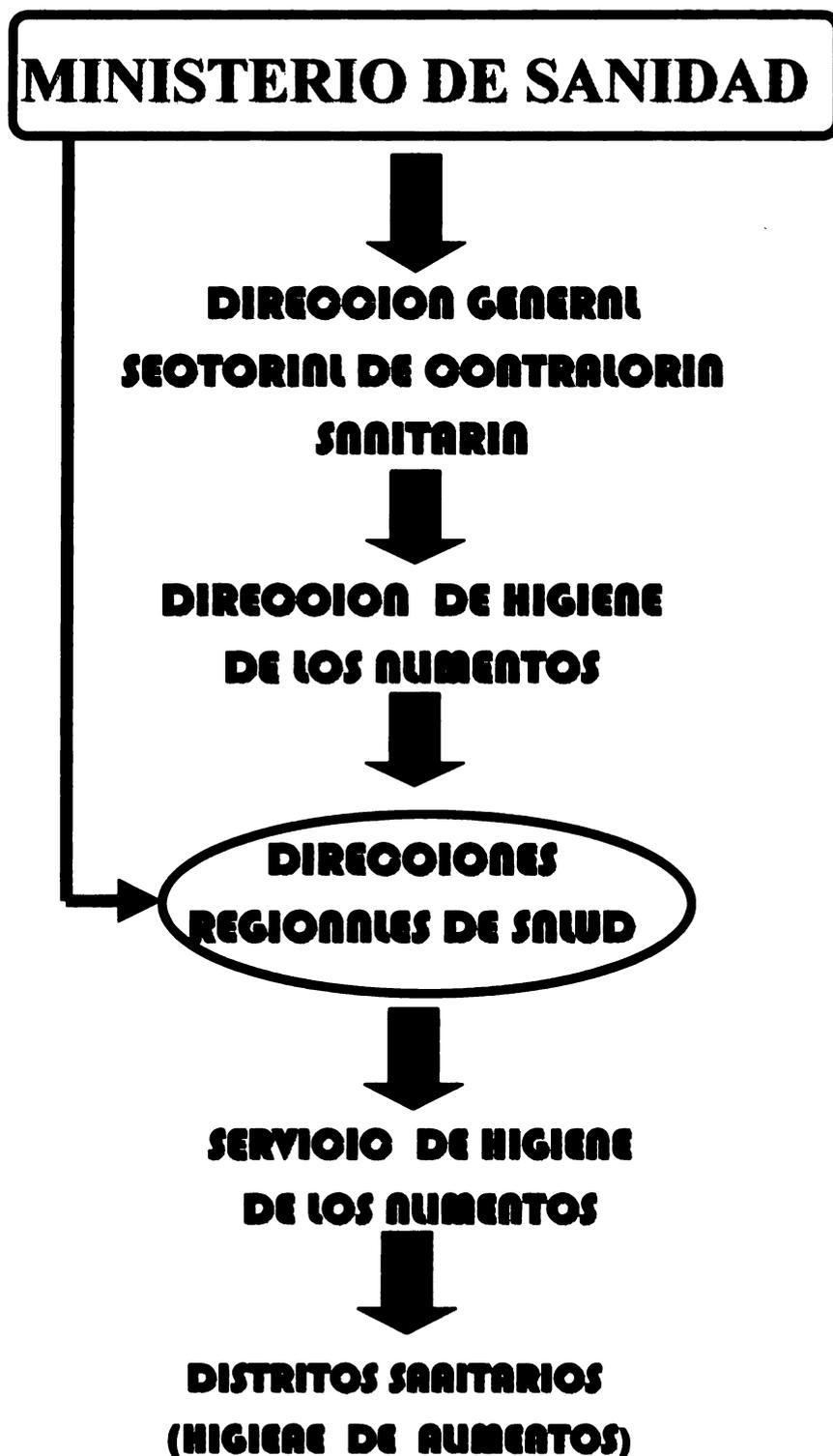
En el sector público desempeñan papel importante los Ministerios de Sanidad, de Industria y Comercio (antiguo Ministerio de Fomento) y el de Agricultura y Cría .

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

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

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

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



Sector privado

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

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

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

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

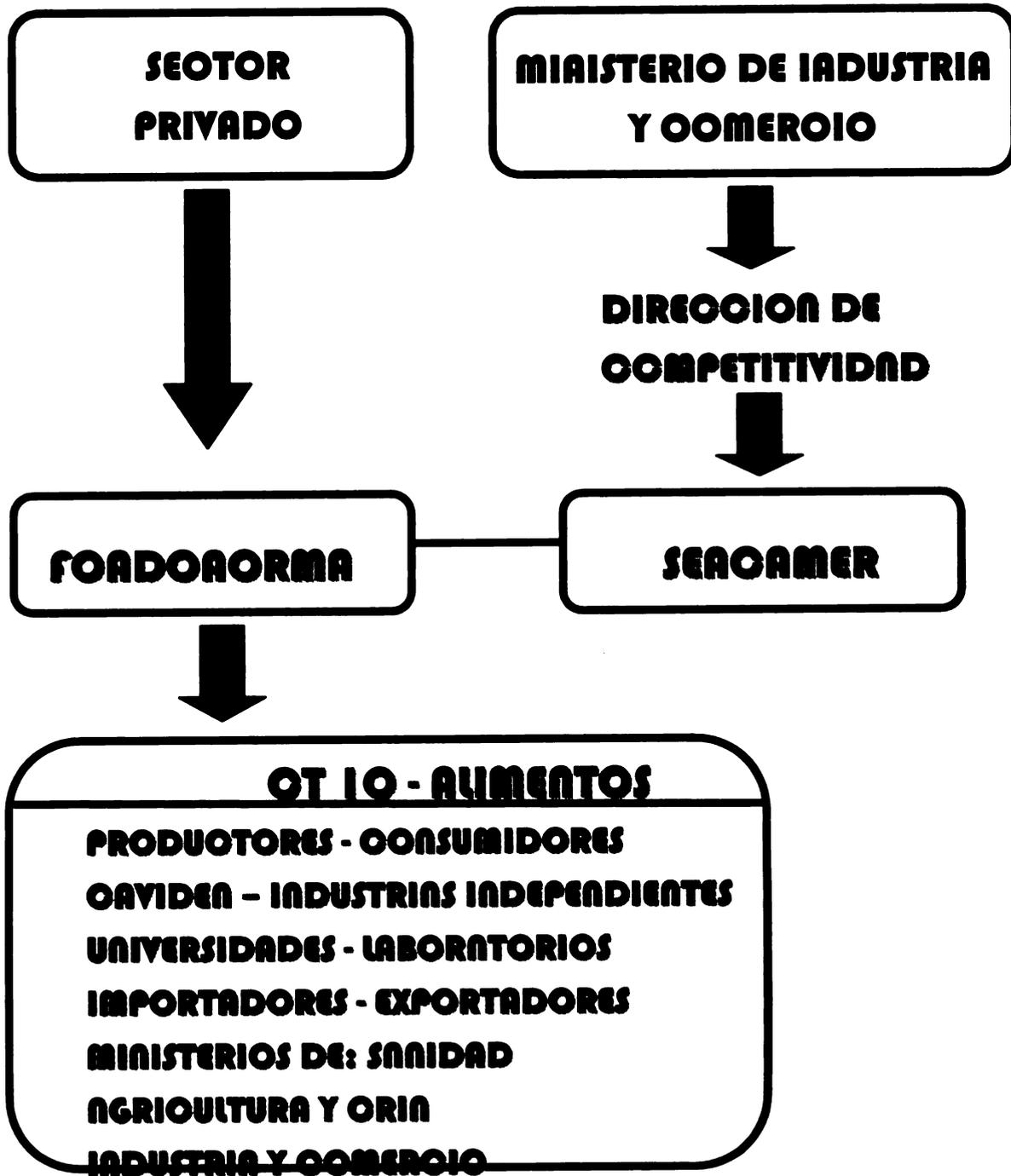
Como en otros países de la región andina, la FAO y la OPS aparecen como aliados importantes en el proceso de introducción de la temática al país.

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

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

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

Figura N° 2
Presentación esquemática del Sistema de
Normalización y Calidad relacionada con el sector
alimentos



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

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

2. NORMAS VIGENTES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Situación Actual

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

2. Propuesta

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

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

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

1. SITUACION ACTUAL

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

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

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

2. PROPUESTA

INFRAESTRUCTURA

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

CAPACITACIÓN

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

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

SISTEMA DE INFORMACIÓN PARA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

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

INSPECCIÓN Y CONTROL

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

VIII COMITÉ TÉCNICO NACIONAL SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

POLITICA

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

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

LINEAMIENTOS ESTRATÉGICOS

- Creación del Consejo Técnico Nacional de Inocuidad de Alimentos
- Diagnóstico y análisis situacional
 - Requisitos de infraestructura
 - Recursos Humanos
 - Fundamentación legal
 - Cumplimiento de compromisos OMC

- Establecer Prioridades
- Definir responsabilidad
- Seguimiento y Evaluación
- Recomendaciones
- Coordinar un Sistema sobre Inocuidad de Alimentos

VIII. RECOMENDACIÓN FINAL

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

ANEXOS

Anexo No. 1

LISTADO DE PARTICIPANTES

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

Nombre	Cargo	Organismo	Teléfono	Fax
Héctor Benavente Manuel Coll Paez	Consultores	Cámara de la Industrial de Alimentos CAVIDEA	2390918	2383268
Cira García	Funcionaria	Industrias Nestlé		
Roman Mercado	Coordinador CT10 Comité Productos Alimenticios	FONDONORMA (Normalización)	5754111	5769157
Cesar Ovando	Investigador	FONAIAP (Fondo Nacional de Investigación Agropecuaria)	(043)836965	(043)831423
Douglas Yanez De Valle Lugo Lugo Luis Miguel Blanco	Director Funcionarios	Higiene de Alimentos – Ministerio de Sanidad y Asistencia Social MSAS	4820657	
Raul Hernandez Lucas Mendoza Josefina Reyes	Director Funcionarios	Sanidad Animal – Ministerio de Agricultura y Cría	5090239	5090140
Alfa Ortiz Alexis Hernandez	Directora Funcionarios	Sanidad Vegetal – Ministerio de Agricultura y Cría	5090332	5090578
Julio Hernandez	Funcionario de Mercadeo Nacional	Mercadeo - Ministerio de Agricultura y Cría	5090557	5090596
David Martinez Marisol González Gustavo Delgado	Funcionario	Producción - Ministerio de Agricultura y Cría	5090572/75174/73	5747623
David Toro Edgar Granadillo Nina Novak	Funcionarios	Agroindustria - Ministerio de Industria y Comercio	7612442/5948/7294	7629503

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

Anexo No. 2

AGENDA DE LA REUNION

AGENDA

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

Martes 13 de julio

Mañana

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

Tarde

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

Anexo No. 3

VENEZUELA Y EL CODEX ALIMENTARIUS

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

1. Situación del Punto de Contacto del Codex.

1.1 Institución oficial.

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

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

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

1.3 Organización, estructura y funcionamiento

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

Organización del Punto de Contacto:

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

Sistema de información:

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

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

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

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

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

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

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

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

1.4 Problemas

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

1.5 Objetivos y acciones a desarrollar

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

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

2. Situación del Comité Nacional del Codex (CNC)

2.1 Organización, estructura y funcionamiento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Estructura del CT 10 Productos Alimenticios

Referencia	Subcomités Técnico	Coordinación
CT 10 / SC 1	Alimentos para niños	FONDONORMA
CT 10 / SC 2	Aditivos y contaminantes	FONDONORMA
CT 10 / SC 3	Microbiología de alimentos	FONDONORMA
CT 10 / SC 4	Productos lácteos y derivados	FONDONORMA
CT 10 / SC 5	Productos cárnicos	FONDONORMA
CT 10 / SC 6	Frutas, vegetales y derivados	M.A.C.
CT 10 / SC 7	Pescados productos marinos y derivados	FONDONORMA
CT 10 / SC 8	Alimentos para animales	AFACA
CT 10 / SC 9	Bebidas estimulantes	FONDONORMA
CT 10 / SC 10	Cereales, leguminosas y sus derivados	FONDONORMA
CT 10 / SC 11	Espicias y condimentos	FONDONORMA
CT 10 / SC 12	Productos diversos	CIVEA
CT 10 / SC 13	Aceites y grasas	ASOGRASA
CT 10 / SC 14	Métodos de ensayo	FONDONORMA
CT 10 / SC 15	Agua potable	FONDONORMA
CT 10 / SC 16	Azúcares y edulcorantes	FONDONORMA

De los diferentes Subcomités técnicos que conforma el Comité, se han firmado cuatro convenios, entre los cuales se tienen:

- SC 6 Grupo de trabajo de frutas y vegetales frescos (Ministerio de Agricultura y Cría)
- SC 8 Asociación Venezolana de Fabricación de Alimentos para Animales (AFACA)
- SC12 Grupo de trabajo bebidas alcohólicas (Cámara de la Industria Venezolana de Especies Alcohólicas (CIVEA).
- SC13 Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles (ASOGRASA)

La finalidad de estos convenios es la elaboración de normas de cada sector, en donde la industria a pasado a tener una mayor participación con la presencia del sector oficial, razón por la cual se asegura el máximo acuerdo posible entre todos los interesados relacionados con el uso de la norma.

A través de un procedimiento interno "FONDONORMA N-13 Comités Técnicos de Normalización. Elección de autoridades" se establecen los lineamientos a seguir para la selección por consenso o simple mayoría y con aceptación de los elegidos, del Presidente y dos vicepresidentes, encargados de velar por la representación del comité, aprobación del plan de trabajo y normas técnicas.

El Comité Nacional de Alimentos está conformado por representantes de los Ministerios de Sanidad y Asistencia Social, Ministerio de Agricultura y Cría, Centro de Investigaciones Experimentales para la Exportación (CIEPE) Universidad Simón Bolívar, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, Instituto Nacional de Defensa y Educación al Consumidor y Usuario (INDECU), el Comité de Normas de Alimentos (CONORCA) de la Cámara Venezolana de la Industria de Alimentos (CAVIDEA), ASOGRASA, AFACA, CIVEA y demás representantes de las actividades productivas e industriales del país. Además de la participación de especialistas en tecnología de alimentos, fabricantes, funcionarios públicos y defensores de los consumidores.

Mensualmente se realizan entre diez y doce reuniones técnicas, relacionadas con la discusión y aprobación de normas. Asimismo, el Comité es Miembro "P" participativo en el CT 34 Productos Alimenticios de la Organización Internacional de Normalización ISO y en el CT 129, CT 130 Azúcares y Pescados y productos pesqueros de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), por lo que debe dar respuesta a las discusiones que se están realizando en el ámbito internacional y regional.

El Comité Nacional de Alimentos recibe muy poca información de las actividades que se realizan en el Codex Alimentarius. Cuando es recibido se somete a la consideración de los miembros de los Subcomités en las reuniones ordinarias, tomándose como fuente informativa y de apoyo para las discusiones que se estén realizando. Esta información es recibida en formato papel y es archivado, como material de referencia de las normas que se aprueban. La difusión esta limitada a los que participan en el proceso de normalización y aquellos usuarios que requieran información al respecto. Los representantes del Comité tienen acceso a Internet y conocen el sitio Web del Codex.

El Comité Nacional de Alimentos no participa en la elaboración y discusión de las normas Codex. El plan de trabajo nacional se realiza de acuerdo a las exigencias y necesidades del sector con la participación de todos los entes involucrados. Este comité no participa en las reuniones del comité coordinador regional y comités mundiales de la comisión del Codex.

El CT 10 Productos Alimenticios, ha elaborado un total de 482 normas técnicas, de las cuales tenemos: 268 normas de métodos de ensayo, 180 normas de productos y 34 normas de otros (definiciones, etiquetados, directrices, etc.). La Comisión del Codex Alimentarius desarrolla normas de productos de alimentos, relacionándolas con el grupo de normas venezolanas COVENIN de este grupo, se determina que en el 22 % de estos documentos se consultaron las normas del Codex para su aprobación.

El Comité Nacional de Alimentos edita un boletín denominado "Avances del CT 10", donde se divulgan las actividades que se desarrollan en el seno del Comité, con el objeto de generar una onda expansiva, en el cual todos los sectores participen activamente, con su subsecuente repercusión en el comercio y los servicios tanto en el ámbito nacional como internacional.

2.2. Acciones a desarrollar del Comité Nacional Codex (CNC)

- Debido a que existe un Comité Nacional de Alimentos CT 10, el objeto es que este mismo sea el Comité Nacional de Codex, para no diversificar las actividades que se vienen realizando, además la estructura que posee el CT 10, cumple con los lineamientos establecidos por el Codex. Lo que se tiene que llevar a cabo es la creación oficial del Comité Nacional del Codex
- Se debe conformar el Comité Nacional del Codex, con el objeto de trabajar en forma coordinada y así poder dar cumplimiento a las exigencias del Codex, en cuanto a enviar comentarios en los documentos que se estén trabajando en el ámbito internacional.
- Se deben buscar mecanismos de manera de garantizar una difusión efectiva de las actividades del Comité Nacional del Codex, a través de boletines informativos, talleres, seminarios.
- Es prioritario establecer un centro de documentación con toda la información del Codex. Esto debe ser analizado con el punto de contacto y de esta manera poder tener acceso durante las discusiones de los documentos.

- Es importante tener en cuenta que los planes de trabajo nacional y de la Comisión del Codex Alimentarius deben ser lo más parecidos, con el objeto de no multiplicar la labor que realizan los representantes del Comité Técnico. Asimismo, se logra mantener un trabajo coordinado tanto en las actividades nacionales como internacionales en materia de normalización.

- El financiamiento del CNC es básico para su participación activa en las discusiones internacionales de los documentos en estudio. El CNC debe tener conocimiento de los representantes que participan y plantear una posición nacional en dichas reuniones.

Anexo No. 4

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

FAO/OPS/MSC	Taller Andino sobre gestión del Codex Alimentario en los países andinos. Santafé de Bogota, Julio 1999 (Informe Final).
FONDONORMA	La Normalización. Volumen 1, ejemplar N° 1. Caracas, Venezuela febrero 1999.
Estuplñan, Jaime	Integrar las Instituciones. Tendencia en los Programas de Inocuidad de los Alimentos, en INPPAZ en las Américas – N° 6- Marzo 1999.
IICA	Modelo para un Sistema Nacional de Sanidad Agropecuaria y de Inocuidad de los Alimentos Moderno. Consorcio Técnico Sanidad Agropecuaria, Costa Rica 1999.
INPPAZ/OPS/OMS	Aplicación del Sistema HACCP. Argentina, 1995
Morón Cecilio	Inocuidad de los Alimentos, el Codex Alimentario y los Acuerdos de la Organización Mundial de Comercio. Oficina Principal de Política Alimentaria y Nutrición. 1998.
OMC/OPS/OMS	Inocuidad de los Alimentos y Mundialización del Comercio de Productos Alimenticios. Un desafío para el Sector de la Salud Pública. Ginebra 1998.
OPS/IICA	Resumen de los Grupos de trabajo del Taller: Inocuidad de Alimentos, Sanidad Agropecuaria y Comercio Internacional celebrado en Caracas el día 13 de julio de 1999.
Romero Jairo y otros.	Aplicación de Normas de calidad e Inocuidad de Alimentos en la Región Andina. CENTIA/IICA. Colombia 1998.
SAGAR/IICA	Inocuidad de Alimentos en el Comercio Agropecuario Internacional. Trabajos presentados en el seminario sobre el tema celebrado en México (29 y 30 de septiembre de 1998).

