

Instrumento Desempenho, Visão e Estratégia (DVE) *para*

Ricardo Molins

Enrique Pérez

Ana Marisa Cordero

María Lourdes Abularach.



Capacidade
técnica



Capital
humano e
financeiro



Interação
com o setor
privado



Proteção da
saúde pública
e acesso a
mercados

Os Serviços Nacionais de Inocuidade de Alimentos

2^{da} Edição 2009

IICA



Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura

Instrumento Desempenho, Visão e Estratégia (DVE) *para*

Ricardo Molins

Enrique Pérez

Ana Marisa Cordero

María Lourdes Abularach.



Capacidade
técnica



Capital
humano e
financeiro



Interação
com o setor
privado



Proteção da
saúde pública
e acesso a
mercados

Os Serviços Nacionais de Inocuidade de Alimentos

2^{da} Edição 2009

IICA



Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura

© Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA). 2007

O IICA promove o uso justo deste material, pelo que se solicita su respectiva citação

Esta publicação também está disponível em formato eletrônico (PDF) no sítio Web institucional <http://www.iica.int>

Coordenação editorial: Ricardo Mollins. Ana Marisa Cordero

Copidesque: Marilia Alvarez

Diagramação: Zona Creativa OGM S.A.

Leiaute da capa: Zona Creativa OGM S.A.

Molins, Ricardo

Instrumento Desempenho, Visão e Estratégia (DVE) para os serviços Nacionais de Inocuidade dos Alimentos / Ana Marisa Cordero, Enrique Pérez. María Lourdes Abularach – 2a ed. --San José, C.R.: IICA, 2008. 52 p.; 15.2 cm x 22.8 cm

ISBN13: 978-92-9039-975-9

Publicado também em espanhol e inglês

1. Inocuidade dos Alimentos 2. Saúde pública 3. Organizações internacionais I. Cordero, Ana Marisa II. Pérez, Enrique III. Abularach, María Lourdes IV. IICA V. Título

AGRIS
Q03

DEWEY
363.192

San José, Costa Rica
2008

INTRODUÇÃO

A provisão de alimentos inócuos e nutritivos para as populações é um requisito fundamental para garantir o bem-estar econômico e produtivo das mesmas, assim como uma das bases fundamentais para o combate e redução da pobreza. Atualmente, milhões de pessoas são afetadas por doenças ou Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), algumas das quais podem deixar graves sequelas e inclusive ser fatais. A cada ano, morrem no mundo 1,8 milhões de pessoas por doenças transmitidas por alimentos. A aparição das ETAs é a consequência da ingestão de alimentos contaminados por agentes patogênicos biológicos, químicos ou físicos em um ou em vários pontos da cadeia produtiva. O crescente comércio internacional, as migrações e as viagens aumentam o risco de difusão de agentes patogênicos e contaminantes perigosos nos alimentos. No mundo interconectado e interdependente de hoje, os surtos locais de ETAs podem transformar-se numa potencial ameaça para o planeta todo.

Essas doenças não somente podem se difundir mais rapidamente no mundo atual, como também parecem surgir com maior velocidade que antes. Poderiam ser capazes de eludir as medidas convencionais de controle. Em muitos países, com o incremento do comércio de alimentos, aumentou a incidência de doenças de transmissão alimentar causadas por contaminantes microbianos perigosos, como *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. e *Escherichia coli* O157:H7. Analogamente, na cadeia alimentar os contaminantes químicos continuam sendo fonte significativa de doenças transmitidas por alimentos e, portanto, de preocupação sanitária. Os contaminantes químicos incluem toxinas de origem biológica, a exemplo das micotoxinas, do botulismo e da ciguatera, bem como contaminantes ambientais – mercúrio e dioxinas, por exemplo – e resíduos derivados do uso indevido de agrotóxicos e medicamentos veterinários. Além disso, é preciso enfrentar os novos desafios em matéria de inocuidade de alimentos, que têm, ou podem vir a ter, incidência na saúde pública – como a influenza aviária e a encefalopatia espongiforme bovina. A aparente incidência, cada vez maior, dos surtos de doenças transmitidas por alimentos em todo o mundo tem impactos negativos na confiança da população quanto à capacidade dos serviços oficiais para garantir a inocuidade dos alimentos e proteger a saúde pública.

Para enfrentar os desafios que suscitam os atuais problemas de inocuidade dos alimentos e a crescente demanda mundial de alimentos, os sistemas nacionais de inocuidade de alimentos deverão assumir um papel mais amplo e uma visão de maior alcance, expandindo o tradicional espectro de atividades a fim de incluir toda a cadeia alimentar, desde os insumos da produção até o produto final para o consumo, ou seja, do campo ou dos tanques de criação até a mesa da população.

O fortalecimento dos sistemas de inocuidade dos alimentos exige que o seu desenvolvimento seja estimulado e promovido na base de fundamentos científicos. É preciso, por exemplo, incluir nos projetos a análise de risco e as inspeções baseadas em processos e riscos, também incentivar a utilização e gestão de sistemas nacionais de garantia da inocuidade dos alimentos.

As iniciativas destinadas a assegurar a sustentabilidade e confiabilidade dos sistemas nacionais de inocuidade dos alimentos devem sustentar-se em um processo de identificação, estudo e priorização de necessidades. Isso exige um instrumento que oriente a caracterização e a análise das capacidades institucionais e operacionais de cada serviço de inocuidade dos alimentos no contexto do sistema nacional, que meça o avanço e possibilite a definição de ações estratégicas de cooperação técnica que ajudem a modernizar os serviços. Cabe destacar que em muitos países há duas ou mais instituições responsáveis pelo controle dos alimentos, em geral os ministérios ou outros órgãos administrativos separados; por conseguinte, é pertinente falar de "sistema de inocuidade dos alimentos" e não de "serviço de inocuidade dos alimentos". No entanto, para garantir a inocuidade de toda a provisão de alimentos de um país, é necessário examinar a capacidade individual de cada componente ou serviço que integra o sistema e assegurar que todos eles alcancem um nível de competência adequado e harmônico.

Com o objetivo de contribuir para esse esforço, o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) e a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) reuniram esforços para adaptar o instrumento "Desempenho, Visão e Estratégia (DVE)", originalmente criado pelo IICA para os serviços veterinários nacionais, ao uso pelos serviços nacionais que integram o sistema nacional de inocuidade dos alimentos. O DVE é um instrumento que pode ajudar os serviços nacionais, responsáveis pela inocuidade dos alimentos, na determinação de seu atual nível de desempenho; na criação de uma visão compartilhada com o setor privado sobre como deverá ser o desempenho dos serviços no futuro – individualmente e em relação a outros serviços do sistema nacional –; no estabelecimento de prioridades; no planejamento de uma estratégia destinada a fazer cumprir suas grandes responsabilidades perante o consumidor; e no pleno aproveitamento das novas oportunidades e compromissos implícitos à globalização.

Os esforços do IICA procuram assistir aos países das Américas no fortalecimento dos seus sistemas nacionais de inocuidade dos alimentos e, assim, contribuir para a proteção da saúde dos consumidores, para a promoção da eficiência e ajudar aos países a competirem com sucesso nos mercados nacionais e internacionais. Para alcançar esses objetivos é preciso incentivar os sistemas de inocuidade dos alimentos dos países a se modernizar, por meio do aperfeiçoamento de seus mecanismos regulatórios, da adoção de procedimentos de caráter científico e do aumento de sua capacidade técnica. Essas melhorias aumentam a capacidade dos países no que diz respeito à inocuidade na provisão de alimentos em toda a cadeia alimentaria. Contribuem para a identificação precoce dos problemas que possam surgir e que tenham impacto negativo na saúde pública e no comércio de alimentos.

Por sua vez, a Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS) tem por objetivo tratar de alguns dos principais fatores determinantes da saúde e da doença: os alimentos de risco – ou seja, aqueles em que os agentes químicos, microbiológicos, zoonóticos e de outra natureza constituem uma ameaça para a saúde – e a inocuidade dos alimentos nas famílias. A meta final é reduzir os impactos sociais, econômicos e na saúde, causados pelas doenças de veiculação alimentar e

a contaminação dos alimentos. Para alcançar esse objetivo será necessário: i) incentivar o estabelecimento de sistemas de inocuidade de alimentos baseados em riscos; ii) sistemas sustentáveis e integrados; iii) ajudar os Estados Membros a alcançar este objetivo; iv) delinear, ao longo de toda a cadeia produtiva, medidas de cunho científico que contribuam para evitar a exposição a níveis inaceitáveis de agentes microbiológicos e químicos nos alimentos; v) e, em cooperação com as demais entidades de contrapartida, avaliar, difundir e gerir os riscos que apresentam os alimentos. Além disso, a OPAS tem a responsabilidade de apoiar os países no cumprimento do Regulamento Sanitário Internacional (IHR 2005).

O IICA e a OPAS compartilham o interesse de ajudar os países das Américas a cumprir o Acordo sobre a Aplicação das Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (Acordo MSF) da Organização Mundial do Comércio (OMC) e as normas, diretrizes e recomendações do Codex Alimentarius.

Os países com sistemas de inocuidade dos alimentos altamente reconhecidos contam com serviços que têm em comum quatro componentes fundamentais, a saber: (1) a **capacidade técnica** para fazer frente aos problemas atuais e futuros com base em princípios científicos; (2) o **capital humano e financeiro** para atrair recursos e contratar profissionais com aptidões técnicas e liderança; (3) a **interação com o setor privado** para manter o ritmo, definir necessidades e executar programas e serviços conjuntos; e (4) a **capacidade para proteger a saúde pública e o acesso aos mercados** mediante o cumprimento das normas e regulamentos em vigor e com a flexibilidade necessária para adaptar-se às mudanças introduzidas a essas normas. Esses quatro componentes constituem a estrutura básica do instrumento *Desempenho, Visão e Estratégia* (DVE).

Aplicação do instrumento Desempenho, Visão e Estratégia (DVE)

É preciso considerar que todo serviço que integra o sistema de inocuidade dos alimentos deve ser examinado separadamente e em relação com o conjunto do sistema, conforme o caso. Ficou estabelecido que a melhor maneira de determinar o atual nível de desempenho de cada serviço nacional de inocuidade dos alimentos, de criar uma visão comum, de fixar prioridades e de facilitar o planejamento estratégico é definir uma série de seis a oito competências críticas para cada um dos quatro componentes fundamentais. Também foram descritos os níveis qualitativos de modernização com relação a cada competência crítica. A fim de facilitar a visualização do nível de modernização potencial ou acumulativo em cada competência crítica, anexa-se um gráfico de pizza ao texto explicativo, correspondente a cada nível.

Além da descrição dos níveis qualitativos, há um espaço sob cada competência crítica para possibilitar ampla resposta ou incluir esclarecimentos, se assim for desejado. O exemplo hipotético a seguir ilustra os níveis de progresso no sentido da harmonização, uma das 27 competências fundamentais compreendidas no instrumento DVE.

3. HARMONIZAÇÃO

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para atuar ativamente com relação à harmonização, a fim de assegurar que a regulamentação nacional que incide na sua competência seja congruente com as normas, diretrizes e recomendações internacionais.

Níveis de progresso:

- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não estabeleceram um processo para obter informação sobre as normas internacionais. Na regulamentação nacional sobre inocuidade dos alimentos não são consideradas as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos conhecem as normas, diretrizes e recomendações internacionais pertinentes, porém não contam com um processo estabelecido para detectar carências, inconsistências e discrepâncias entre a regulamentação nacional e as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos revêem periodicamente a regulamentação nacional sobre inocuidade dos alimentos a fim de harmonizá-la com as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos também cuidam ativamente de examinar e comentar as incorporações e modificações às normas, diretrizes e recomendações internacionais sobre salubridade alimentar.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos participam ativa e periodicamente, em nível internacional, na formulação e revisão das normas, diretrizes e recomendações sobre inocuidade dos alimentos.

O serviço nacional de inocuidade dos alimentos examinou e harmonizou todas as disposições regulamentares da cadeia de produção láctea e atualmente estuda as correspondentes a cadeia de vegetais in natura.

¹ Um país poderia ser ativo no estabelecimento das normas internacionais sem se empenhar na realização das mudanças correspondentes no nível nacional. A importância desse elemento é promover as mudanças pertinentes no nível nacional.

Emprego dos resultados

O iO DVE é de fácil compreensão, flexível e simples em seu uso. Mais do que uma ferramenta de diagnóstico, trata-se de um processo prospectivo que pode ser empregado passiva ou ativamente, segundo o grau de interesse e compromisso para aperfeiçoar os serviços nacionais ao longo do tempo.

Na modalidade passiva, o DVE conscientiza, estimula a compreensão e instrui os diversos setores e interessados participantes sobre os componentes fundamentais e as competências críticas necessárias para que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos funcionem adequadamente. Nessa modalidade, o instrumento também pode ser empregado para formar uma visão compartilhada, estimular o diálogo e adotar uma linguagem comum para o debate.

A modalidade ativa gera o máximo potencial e leva aos melhores resultados, na suposição de que os setores público e privado estejam comprometidos com o processo. Nessa modalidade, avalia-se o desempenho, exploram-se as diferenças e estabelecem-se as prioridades. Para que o esforço seja bem-sucedido, é vital a liderança do setor oficial. É na modalidade ativa que se chega à ação, materializam-se os investimentos e executam-se os compromissos. A continuidade do processo do DVE está assegurada quando existe uma verdadeira parceria entre os setores público e privado.

Por exemplo, o diretor de um serviço de inocuidade dos alimentos poderia usar o instrumento para acompanhar os progressos em cada um dos quatro componentes. Além disso, os diversos usuários podem participar na análise e no debate dos resultados como forma de contribuir para a definição de políticas comuns, fixar prioridades e adotar as medidas pertinentes.

Os resultados do instrumento DVE podem ajudar no seguinte: (1) estabelecer o desempenho global em cada um dos quatro componentes; (2) qualificar o desempenho relativo em cada uma das competências críticas; (3) comparar o desempenho de cada serviço nacional de inocuidade dos alimentos com dos congêneres do sistema nacional, regional ou mundial, a fim de explorar áreas para a cooperação ou negociação; (4) detectar as diferenças nas respostas de diversos usuários com vistas a chegar a um ponto de vista comum; (5) estimular o entendimento comum para atingir níveis superiores de modernização; (6) contribuir para a determinação dos benefícios e custos de investir em serviços nacionais de inocuidade

dos alimentos e obter a ajuda de organismos de cooperação técnica e financeira; (7) criar a base para estabelecer mecanismos de rotina para o acompanhamento a fim de avaliar o nível global de desempenho do sistema nacional de inocuidade dos alimentos ao longo do tempo; e (8) contribuir para definir e especificar os objetivos e necessidades, quando for solicitado apoio financeiro (doações).

Componentes Fundamentais

I. CAPACIDADE TÉCNICA

II. CAPITAL HUMANO E FINANCEIRO

III. INTERAÇÃO COM O SETOR PRIVADO

IV. PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA E
ACESSO A MERCADOS

I. CAPACIDADE TÉCNICA



A capacidade técnica dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para estabelecer e aplicar medidas sanitárias e procedimentos com base científica.

Principais competências:

1. Capacidade para diagnóstico e análise de alimentos
2. Capacidade para identificação precoce e resposta a emergências
3. Serviços de inspeção e registro
4. Vigilância
5. Assuntos emergentes
6. Análise de risco
7. Inovação técnica

1. Capacidade para diagnóstico e análise de alimentos

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para definir, quantificar e registrar os contaminantes nocivos biológicos, químicos e físicos nos alimentos que possam afetar negativamente sua inocuidade e, com isso, a saúde dos consumidores.

Níveis de progresso (identificação e quantificação de contaminantes nocivos nos alimentos)

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não podem identificar e quantificar contaminantes nocivos físicos, químicos e biológicos comuns em alimentos.
-  No caso dos contaminantes nocivos biológicos, químicos e físicos de **maior incidência**, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem coletar amostras em qualquer parte do país e enviá-las prontamente a um laboratório para detecção e quantificação.
-  No caso dos contaminantes nocivos biológicos, químicos e físicos de **maior incidência**, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem detectar e quantificar a partir de amostras de qualquer parte do país por intermédio de uma rede de laboratórios de abrangência nacional.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os laboratórios participam ativamente de redes internacionais, como a **Rede Interamericana de Laboratórios de Análise de Alimentos (RILAA)**, a fim de harmonizar seus protocolos analíticos, testar sua capacidade, aprimorar seu sistema de certificação de qualidade e fortalecer a cooperação científica e técnica.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estimulam o credenciamento dos laboratórios privados ou lhes dão autorização oficial, além de realizarem auditoria quanto à qualidade de seus procedimentos de diagnóstico, coleta de amostras e métodos de envio. A rede nacional e os laboratórios privados contam com programas de certificação de qualidade.

2. Capacidade de detecção precoce e de resposta diante de emergências

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para responder rapidamente a surtos imprevistos de doenças ou outros transtornos transmitidos por alimentos que ponham em risco iminente a saúde pública.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não contam com um sistema para determinar se existe emergência sanitária devida a alimentos e, se dispõem desse sistema, carecem de autoridade para declarar situação de emergência e adotar as medidas pertinentes.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um sistema para determinar se existe ou não situação de emergência sanitária devida a alimentos, mas carecem da necessária autoridade legal e do apoio financeiro¹ para adotar medidas em resposta a tais emergências.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um sistema que facilita a adoção oportuna de decisões quanto à existência ou não de uma situação de emergência sanitária devida a alimentos. Tais serviços têm autoridade legal e apoio financeiro para adotar medidas em resposta a esse tipo de emergências.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais contam com diretrizes e mecanismos institucionais estruturados que lhes permitem coordenar a resposta a emergências com outros organismos ou instituições nacionais² que participam da cadeia alimentar, bem como com o setor privado.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, a capacidade de notificação e comunicação à Emergência INFOSAN e ao Programa de Coordenação do Regulamento Sanitário Internacional (RSI).

¹Autoridade legal e apoio financeiro: os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um quadro jurídico e com os recursos financeiros necessários para adotar medidas imediatas.

²Instituições oficiais responsáveis pelo controle ou pela vigilância em algum ponto da cadeia alimentar.

3. Serviços de inspeção³ e registro⁴

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para assegurar o cumprimento das normas de inocuidade em toda a cadeia alimentar.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com requisitos de registro nacional dos estabelecimentos de produção, elaboração e processamento de alimentos, porém o registro não está vinculado à inspeção.
-  Os serviços de inocuidade dos alimentos contam com o requisito do registro nacional dos estabelecimentos de produção, elaboração e processamento de alimentos, porém os serviços de inspeção são "passivos" (ou seja, agem em função da comunicação ou percepção dos problemas).
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com requisitos de registro dos estabelecimentos de produção, elaboração e processamento de alimentos e com um programa de inspeção capaz de realizar fiscalizações periódicas, coletar amostras e certificar os alimentos para consumo local, assegurando o cumprimento das normas nacionais e facilitando a supervisão, porém a inspeção baseia-se em aspectos sanitários e em amostragens e análise de produtos finais.
-  Semelhante ao nível anterior, porém a inspeção dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos baseia-se em processos e risco e é executada por inspetores devidamente capacitados em coordenação com o setor privado, fornecendo, ao mesmo tempo, resultados comprováveis que demonstram que os produtos e procedimentos satisfazem as normas e regulamentos sobre inocuidade dos alimentos em vigor em nível nacional. A amostragem e a análise dos produtos finais são realizadas apenas para fins de verificação.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que o programa de inspeção dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estimula a observância voluntária, por parte dos produtores de alimentos, de procedimentos tais como as Boas Práticas Agrícolas e as Boas Práticas Pecuárias, e a aplicação, por parte dos processadores de alimentos, de

4. Vigilância

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para manter um processo contínuo e sistemático de coleta, análise e interpretação de dados sobre inocuidade dos alimentos a ser utilizado nas avaliações de risco e possibilitar o delineamento e a adoção, em bases científicas, de políticas, regulamentos e normas sobre inocuidade dos alimentos.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não realizam nenhuma supervisão periódica para determinar a possível presença de contaminantes nocivos, biológicos, químicos ou físicos comuns em alimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos ocasionalmente coletam amostras de algumas áreas do país para determinar a eventual presença de contaminantes nocivos, biológicos, químicos ou físicos comuns em alimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos coletam periodicamente amostras de algumas áreas do país e as analisam para determinar, qualitativa e quantitativamente, a presença de contaminantes nocivos, biológicos, químicos ou físicos comuns em alimentos.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos coordenam os programas de amostragem de alimentos para determinar a eventual presença de contaminantes nocivos com os programas de vigilância epidemiológica executados pelas autoridades nacionais de saúde pública e compartilham resultados com os programas de controle dos contaminantes nocivos, biológicos, químicos ou físicos comuns em alimentos.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos comparam os dados dos programas de amostragem de alimentos para determinar a eventual presença de contaminantes nocivos com os coletados pelo sistema de vigilância epidemiológica sobre doenças transmitidas por alimentos em humanos, a fim de detectar as possíveis fontes (produtos ou grupos de produtos alimentícios) desses riscos e doenças, visando à adequada gestão de risco.

5. Assuntos emergentes

A capacidade e autoridade dos serviços de inocuidade dos alimentos para detectar precocemente problemas ou situações sanitárias de sua competência que possam ameaçar, prejudicar ou beneficiar a saúde pública ou o comércio de produtos alimentícios.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não dispõem de mecanismos para detectar precocemente novos problemas que possam ameaçar, prejudicar ou beneficiar a saúde pública ou o comércio de produtos alimentícios.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos coletam e avaliam informação sobre novos problemas em nível nacional ou internacional que possam ameaçar, prejudicar ou beneficiar a saúde pública ou o comércio de produtos alimentícios.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos avaliam os riscos, custos ou oportunidades dos novos problemas detectados.
 -  Com base na análise científica de riscos, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos implementam, juntamente com outras instituições pertinentes do Estado e/ou com seus usuários, medidas preventivas ou de controle de risco para fazer frente às novas ameaças ou aproveitar os benefícios decorrentes das novas situações.
 -  Com base na análise científica de riscos, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos coordenam e implementam medidas com outros países para antecipar-se a novos problemas, inclusive a auditoria dos serviços de inocuidade dos alimentos em países que exportam alimentos para o seu país e a participação em redes de emergência internacionais.
-
-
-

6. Análise de risco⁵

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para adotar decisões e tomar medidas com base em princípios e testes científicos, como a avaliação, a gestão e a comunicação de risco.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não compilam dados nem outro tipo de informação utilizável para detectar possíveis ameaças sanitárias e analisar riscos⁶. As decisões sobre inocuidade dos alimentos não estão respaldadas por provas científicas.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos compilam e mantêm fontes de informação ou têm acesso à informação necessária apenas para identificação das ameaças. As decisões sobre inocuidade dos alimentos podem ou não ter fundamento em provas científicas.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com sistemas para compilar ativamente e manter dados e informação pertinentes à avaliação de riscos⁷. Contam, também, com pessoal dedicado a essa tarefa. As opções consideradas pelos responsáveis pelas decisões sanitárias para gerir os riscos baseiam-se em princípios e provas científicas.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos realizam avaliações científicas de risco e desenvolvem medidas de inocuidade dos alimentos (gestão de risco) com base nessas avaliações.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são sistemáticos na gestão do risco e na comunicação das decisões adotadas pela autoridade ou ponto focal em matéria sanitária e fitossanitária ou, se não os houver, na comunicação direta ao Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da Organização Mundial do Comércio, a suas contrapartidas comerciais e aos usuários.

7. Inovação técnica

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para atualizar o seu serviço de acordo com os últimos avanços científicos e com base nas normas e diretrizes sobre inocuidade dos alimentos do Codex Alimentarius.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm apenas acesso informal às inovações técnicas mediante contatos pessoais ou fontes de meios de comunicação externos.⁹
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos mantêm uma base de informação sobre inovações técnicas e normas internacionais mediante a assinatura de boletins científicos e meios de comunicação eletrônicos.¹⁰
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com programas específicos para detectar as inovações técnicas que podem aprimorar suas operações e procedimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos incorporam as inovações técnicas em funções e procedimentos selecionados com recursos específicos e com a colaboração ou contribuição dos seus usuários.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um orçamento específico e com a colaboração e contribuições dos seus usuários para implementar sistematicamente as inovações técnicas em todos os aspectos do serviço nacional. Além disso, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem contar com cooperação externa e com recursos de assistência técnica para a inovação.

⁸Avaliação de riscos: a integração da identificação da ameaça, determinação da porção prejudicial, avaliação da exposição e caracterização do risco.

⁹Meios de comunicação externos: fontes de informação que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem receber por assinatura, tais como publicações e revistas científicas.

¹⁰Inclui a consulta a publicações e notícias nas páginas da Internet de organizações internacionais de referência (Codex Alimentarius, Organização Mundial de Sanidade Animal e Organização Mundial do Comércio), bem como a participação periódica em foros internacionais, comitês do Codex, Rede Internacional de Autoridades em Matéria de Inocuidade dos Alimentos (INFOSAN), etc.

II. CAPITAL HUMANO E FINANCEIRO



Sustentabilidade institucional e financeira com base no nível de idoneidade profissional e nos recursos financeiros disponíveis

Competências críticas:

1. Competência humana
2. Capacitação
3. Fontes de financiamento
4. Estabilidade das políticas e programas
5. Fundos de contingência
6. Autonomia técnica
7. Capacidade de investimento e crescimento

1. Competência humana

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para desempenhar com eficiência as funções profissionais e técnicas. Os serviços avaliam o pessoal de nível superior sob duas maneiras: com base nos níveis acadêmicos e em suas qualificações e capacitação.¹²

A. Níveis de progresso (níveis acadêmicos):

- 0. Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, menos de 10% do pessoal de nível superior possuam um título universitário pertinente¹³ reconhecido pelo Governo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, mais de 10%, porém menos de 1/4 do pessoal de nível superior, possuam um título universitário pertinente reconhecido pelo Governo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, mais de 1/4, porém menos da metade do pessoal de nível superior, possuam um título universitário pertinente reconhecido pelo Governo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, a metade, porém menos de 3/4 do pessoal de nível superior, possua um título universitário pertinente reconhecido pelo Governo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, 3/4 ou mais do pessoal de nível superior possuam um título universitário pertinente reconhecido pelo Governo.

B. Níveis de progresso (qualificações do pessoal de nível superior):

- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, menos de 10% do pessoal de nível superior estejam qualificados e capacitados para desempenhar as funções de seu cargo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, mais de 10% do pessoal de nível superior estejam qualificados e capacitados para desempenhar as funções de seu cargo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, $\frac{1}{4}$, porém menos da metade do pessoal de nível superior, esteja qualificado e capacitado para desempenhar as funções de seu cargo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, a metade, porém menos de $\frac{3}{4}$ do pessoal de nível superior, esteja qualificada e capacitada para desempenhar as funções de seu cargo.
- Calcula-se que, nos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, $\frac{3}{4}$ ou mais do pessoal de nível superior estejam qualificados e capacitados para desempenhar as funções de seu cargo.

¹¹Nem todos os cargos profissionais exigem título universitário. No entanto, o percentual de diplomas universitários serve como indicador da excelência profissional no serviço nacional.

¹²Nem todos os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com suficientes profissionais para as funções requeridas; portanto, o percentual de profissionais qualificados e das capacidades é, certamente, um indicador da excelência do serviço.

¹³Título universitário pertinente: o título pertinente ao cargo ocupado.

2. Capacitação

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para manter seu pessoal atualizado em termos de informação e conhecimentos pertinentes, mensurada pela implementação de um plano anual de capacitação dos funcionários baseado nas necessidades e acesso a informação científica e técnica.

Níveis de progresso (capacitação)

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não contam com planos de capacitação de seus funcionários.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um plano anual de capacitação de seus funcionários, porém este não está atualizado nem conta com financiamento.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um plano de capacitação de seus funcionários atualizado e financiado, mas apenas parcialmente implementado¹⁴.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um plano anual de capacitação de seus funcionários, atualizado, financiado e amplamente implementado.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com um plano anual de capacitação de seus funcionários atualizado e cabalmente implementado.

¹⁴Parcialmente implementado: implementado apenas para alguns funcionários ou implementado parcialmente para todo o pessoal.

3. Fontes de financiamento

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para ter acesso a fontes de financiamento com vistas a seu permanente funcionamento e sustentabilidade, livre de pressões políticas ou dos usuários.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não contam com financiamento ou este não está claramente definido. O orçamento desses serviços compete com o de outros órgãos do governo e depende totalmente de recursos de tesouro ou do Ministério da Fazenda.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são financiados por uma verba específica do orçamento nacional.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são financiados por uma verba específica do orçamento nacional e rubricas destinadas à prestação de serviços específicos a usuários (por exemplo, de inspeção, registro e certificação).
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos também recebem recursos adicionais dos usuários para executar programas específicos; os recursos de cooperação são movimentados e administrados de forma adequada.

4. Estabilidade de políticas e programas

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para implementar políticas e programas sustentáveis que melhorem sistematicamente e atendam a novas exigências, independentemente de mudanças políticas. Essa capacidade é medida de duas maneiras: a reorganização dos serviços e a coordenação entre as instituições do Estado.

Níveis de progresso:

A. Níveis de progresso (reorganização dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos):

- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são freqüentemente reorganizados em todos os níveis.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são freqüentemente reorganizados em certos níveis.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são reorganizados apenas em nível político sempre que há mudanças políticas.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos são estáveis¹⁵ em nível técnico.

5. Fundos de contingência

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para ter acesso a recursos financeiros extraordinários e responder a situações de emergência e a situações novas. É medida pela simplicidade do processo através do qual podem ser obtidos recursos de contingência.

Níveis de progresso:

-  Não há nenhum fundo de contingência, e qualquer recurso extraordinário que os serviços de inocuidade dos alimentos possam obter requer uma lei ou decreto presidencial.
-  Foi estabelecido um fundo de contingência com recursos limitados, porém os recursos adicionais para os serviços de inocuidade dos alimentos devem ser aprovados por lei ou decreto presidencial.
-  Foi estabelecido um fundo de contingência com recursos limitados, porém os recursos adicionais para os serviços de inocuidade dos alimentos devem ser aprovados pelo ministério competente.
-  Foi estabelecido um fundo de contingência com recursos substanciais, porém os recursos adicionais para os serviços de inocuidade dos alimentos devem ser aprovados pelo ministério competente.
-  Foi estabelecido um fundo de contingência com recursos substanciais que está à disposição dos serviços de inocuidade dos alimentos em caso de necessidade e inclui recursos adicionais decorrentes da cobrança aos usuários.

¹⁵Organização estável: aquela capaz de manter sua estrutura e funções básicas por cinco anos ou mais.

6. Autonomia técnica

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para cumprir suas tarefas com autonomia e livres de qualquer interferência que possa afetar suas decisões técnicas e científicas. Medem-se dois aspectos: as nomeações políticas¹⁶ e o apoio técnico às decisões.

A. Níveis de progresso (nomeações políticas):

- Os diretores e os profissionais técnicos dos serviços ocupam seus cargos por nomeação política.
- Os diretores dos serviços são os únicos nomeados por decisão política.
- Não há nomeações políticas nos serviços de inocuidade dos alimentos. Todos os cargos são ocupados com base no mérito dos candidatos.

B. Níveis de progresso (apoio técnico às decisões):

- As decisões técnicas dos serviços de inocuidade dos alimentos geralmente baseiam-se em considerações de ordem política.
- As decisões técnicas incorporam princípios científicos, mas geralmente são modificadas segundo considerações de ordem política.
- As decisões técnicas baseiam-se em princípios científicos, mas podem estar sujeitas a revisão e possível modificação com base em considerações de ordem política.
- As decisões técnicas baseiam-se exclusivamente em princípios científicos e não são modificadas para atender a considerações de ordem política.

¹⁶Nomeações políticas: designações feitas pelo partido do governo a critério do presidente ou ministro e sujeitas a destituição imediata.

7. Capacidade de investimento e crescimento

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para obter recursos adicionais ao longo do tempo a fim de introduzir melhorias sustentáveis em todo o serviço; o uso desses recursos não está sujeito a pressões de ordem política e/ou dos usuários.

Níveis de progresso:

-  Não há medidas sistemáticas destinadas ao investimento na estrutura global dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos elaboram e apresentam propostas de melhorias estruturais e obtêm os recursos de investimento mediante acordos de cooperação ou de organismos doadores.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos obtêm ao longo do tempo recursos substanciais para melhorias estruturais mediante verbas especiais do tesouro ou do Ministério da Fazenda ou de rubricas especiais.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços de inocuidade dos alimentos recebem recursos e investimentos de capital do setor privado destinados a melhorias e programas planejados em conjunto.

III. INTERAÇÃO COM O SETOR PRIVADO



A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para cooperar com o setor privado e participar na implementação de programas e atividades.

Competências chave:

1. Informação
2. Comunicação
3. Representação oficial
4. Credenciamento (autorização)
5. Capacidade de resposta diante das necessidades dos usuários
6. Implementação de programas conjuntos

1. Informação

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para informar os usuários, com eficiência e oportunidade, sobre as atividades, programas e fatos de interesse em inocuidade dos alimentos.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais não contam com mecanismos estabelecidos para informar os usuários sobre suas atividades, programas e fatos de interesse em inocuidade dos alimentos.
-  Os serviços contam com mecanismos para comunicações oficiais que os usuários podem consultar com relação a normas, regulamentos e notificações.
-  Os serviços publicam como rotina¹⁷ os resultados de suas atividades e programas, bem como informação sobre fatos de interesse em inocuidade dos alimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos divulgam ao público, via Internet, informação atualizada sobre seus programas, atividades em andamento e fatos de interesse em inocuidade dos alimentos e, além disso, procuram ativamente obter contribuições do setor privado.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços executam programas educativos e de capacitação para produtores e processadores de alimentos e para seu pessoal em cooperação com o setor privado.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços contam com programas de extensão para informar e instruir o público sobre práticas em inocuidade dos alimentos.

¹⁷Em qualquer hipótese, a cada seis meses ou menos.

2. Comunicação

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para manter o fluxo de comunicação com o setor público e com seus usuários.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não dispõem de mecanismos de comunicação estabelecidos que facilitem o diálogo entre as instituições pertinentes do Governo ou com o setor privado.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos mantêm canais informais de comunicação com as instituições pertinentes do Governo ou com o setor privado.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estabelecem e estimulam o diálogo em nível oficial com os diferentes usuários com relação às normas propostas e em vigor.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos organizam foros e reuniões com diversos usuários para estabelecer ou aprimorar programas e serviços.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estimulam ativamente o diálogo e solicitam comentários aos diversos usuários sobre regulamentação, normas e demais temas nacionais pertinentes e sobre a representação oficial perante o Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC e o Codex Alimentarius.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais informam regularmente o sistema nacional de medidas sanitárias e fitossanitárias ou as autoridades ou ponto focal em medidas sanitárias e fitossanitárias sobre alterações nas normas ou regulamentações nacionais nessa matéria com vistas à realização da devida notificação à OMC e às contrapartidas comerciais, conforme determina o Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias.

3. Representação oficial

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para participar regular e ativamente das reuniões de organizações internacionais, como o Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (MSF) da OMC e o Codex Alimentarius (via Comitê Nacional do Codex Alimentarius), para manter a coordenação pertinente e dar seguimento a tais reuniões.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais não participam das reuniões do Comitê MSF da OMC nem do Codex Alimentarius e tampouco dão seguimento a essas reuniões.
-  Os serviços participam esporadicamente ou passivamente¹⁸ das reuniões do Comitê MSF da OMC e do Codex Alimentarius.
-  Os serviços consideram as opiniões das reuniões do Comitê MSF da OMC e do Codex Alimentarius e delas participam periódica e ativamente¹⁹
-  Os serviços nacionais, em consulta com os usuários, definem temas estratégicos, assumem liderança e coordenam temas com os delegados que tratam da agenda nacional nas reuniões do Comitê MSF da OMC e do Codex Alimentarius.

¹⁸Participação passiva: existe representação, porém com pouca contribuição às reuniões.

¹⁹Participação ativa: há preparação prévia e contribuições às reuniões; isso inclui a busca de soluções comuns e a formulação de propostas para possível aprovação.

4. Credenciamento (autorização oficial)

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para credenciar terceiros (por exemplo, particulares ou empresas, laboratórios, etc.) a fim de delegar a responsabilidade de prestar serviços específicos.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de autoridade e capacidade para credenciar ou autorizar terceiros a fim de que realizem atividades específicas ou prestem serviços específicos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm autoridade para credenciar e autorizar terceiros a fim de que realizem atividade específica, mas não para que prestem serviço específico.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com programas para credenciar ou autorizar terceiros a fim de que ofereçam serviços específicos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem elaborar e executar programas de credenciamento ou autorização para novos serviços.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos realizam auditorias externas para certificar a qualidade de seus programas de credenciamento oficial ou aprovação para assegurar a sua qualidade e manter a confiança dos usuários e dos parceiros comerciais.

5. Capacidade de resposta às necessidades dos usuários

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para cooperar com seus usuários na elaboração de novos programas e serviços a fim de responder a mudanças nas prioridades e a oportunidades.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não procuram a participação de seus usuários na análise das mudanças nas prioridades e oportunidades.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos mantêm um diálogo informal com os usuários com relação à capacidade existente e às mudanças nas prioridades e oportunidades.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos realizam reuniões e organizam foros com os usuários para definir mudanças nas prioridades e oportunidades.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos e seus usuários definem de forma cooperativa os recursos, funções e responsabilidades de possíveis programas e serviços em resposta a mudanças nas prioridades e oportunidades.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, com a participação ativa e a contribuição dos usuários, implementam periodicamente novos programas e serviços.

6. Implementação de programas conjuntos

A capacidade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos e do setor privado para formular e implementar anualmente programas conjuntos.

Níveis de progresso:

- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de programas conjuntos.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estabeleceram programas conjuntos anuais, porém eles não são atualizados ou não são financiados.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com programas anuais conjuntos atualizados e financiados, porém eles são implementados apenas parcialmente²⁰.
- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com programas conjuntos atualizados anualmente, financiados e plenamente implementados (por exemplo, programas de educação em inocuidade dos alimentos).

²⁰Parcialmente implementados: só algumas atividades são implementadas ou todas as atividades são implementadas apenas parcialmente.

IV. PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA E ACESSO A MERCADOS



A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para proteger a saúde pública e apoiar o acesso aos mercados, bem como a permanência nos mesmos e sua ampliação.

Competências críticas:

1. Estabelecimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos
2. Cumprimento da regulamentação sobre salubridade alimentar
3. Harmonização
4. Certificação
5. Acordos de equivalência e outros acordos sanitários
6. Rastreabilidade
7. Transparência

1. Estabelecimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos

A capacidade e autoridade dos serviços de inocuidade dos alimentos para formular e recomendar para aprovação a legislação nacional e para estabelecer a regulamentação sobre inocuidade dos alimentos que rege os processos e produtos de seu âmbito de competência, bem como a abrangência de tal regulamentação.

A. Níveis de progresso (participação nos processos legislativos e normativos nacionais relacionados com a inocuidade dos alimentos):

- Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de autoridade para propor a legislação nacional e estabelecer a regulamentação sobre inocuidade dos alimentos.
 - Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com a capacidade técnica para elaborar a legislação nacional e a regulamentação sobre inocuidade dos alimentos.
 - Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, com base na legislação nacional, têm flexibilidade e o quadro jurídico necessário para elaborar a legislação e estabelecer a regulamentação sobre inocuidade dos alimentos.
 - Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, com base na legislação nacional, formulam e apresentam os projetos de lei a ser aprovados, bem como a regulamentação sobre inocuidade dos alimentos, aplicando procedimentos em que são consideradas as opiniões dos usuários e as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
-
-
-

B. Níveis de progresso (abrangência da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos e supervisão do seu cumprimento):

- A legislação e/ou regulamentação sobre inocuidade dos alimentos não faculta os serviços de inocuidade dos alimentos para regularem e supervisionarem o seu cumprimento ao longo de toda a cadeia alimentar.
- A legislação e/ou regulamentação sobre inocuidade dos alimentos faculta os serviços de inocuidade dos alimentos para regularem e supervisionarem o seu cumprimento exclusivamente por parte dos produtores e processadores de alimentos que exportam seus produtos ou os serviços de inocuidade dos alimentos apenas supervisionam o cumprimento da regulamentação por parte dos exportadores.
- Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que a legislação e/ou regulamentação sobre inocuidade dos alimentos faculta os serviços de inocuidade dos alimentos para regularem e supervisionarem também o cumprimento por parte dos produtores e processadores de alimentos que vendem seus produtos localmente com marca registrada.
- Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que a legislação e/ou regulamentação sobre inocuidade dos alimentos faculta os serviços de inocuidade dos alimentos para regularem e supervisionarem o cumprimento por parte de todos os produtores e processadores de alimentos, independentemente de volume ou mercado.
- Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços de inocuidade dos alimentos contam com uma regulamentação que compreende os vendedores ambulantes e supervisiona o cumprimento dessa regulamentação por parte deles.

2. Cumprimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos²¹

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para garantir que seus usuários cumpram a regulamentação pertinente.

A. Níveis de progresso (cumprimento da regulamentação)

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de programas de inspeção ou verificação para assegurar que os usuários cumpram a regulamentação pertinente.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm programas de inspeção ou verificação do cumprimento da regulamentação pertinente com relação a produtos e/ou processos selecionados, porém só comunicam as instâncias de não-cumprimento.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm programas de supervisão que consistem em inspeção e verificação do cumprimento da regulamentação pertinente com relação a produtos e processos selecionados, e, caso necessário, impõem sanções por não-cumprimento.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm programas de supervisão que consistem em inspeção e verificação do cumprimento da regulamentação pertinente com relação a todos os produtos e processos no âmbito de sua competência e, caso necessário, impõem sanções por não-cumprimento.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos realizam auditorias de seus programas de inspeção e verificação do cumprimento da regulamentação pertinente.

²¹ Regulamentação sobre inocuidade dos alimentos: medidas para garantir a inocuidade dos alimentos, compreendendo todas as leis, decretos, regulamentos, diretrizes e procedimentos pertinentes.

3. Harmonização

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para atuar ativamente com relação à harmonização, a fim de assegurar que a regulamentação nacional que incide na sua competência seja congruente com as normas, diretrizes e recomendações internacionais.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não estabeleceram um processo para obter informação sobre as normas internacionais. Na regulamentação nacional sobre inocuidade dos alimentos não são consideradas as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos conhecem as normas, diretrizes e recomendações internacionais pertinentes, porém não contam com um processo estabelecido para detectar carências, inconsistências e discrepâncias entre a regulamentação nacional e as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos revêem periodicamente a regulamentação nacional sobre inocuidade dos alimentos a fim de harmonizá-la com as normas, diretrizes e recomendações internacionais.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos também cuidam ativamente de examinar e comentar as incorporações e modificações às normas, diretrizes e recomendações internacionais sobre salubridade alimentar.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos participam ativa e periodicamente, em nível internacional, na formulação e revisão das normas, diretrizes e recomendações sobre inocuidade dos alimentos.

²²Empresa produtora de alimentos primários: estabelecimentos de acondicionamento de alimentos e outros agronegócios que realizam apenas operações menores, tais como lavagem, medição, resfriamento ou envasamento, mas não transformam os produtos agrícolas em produtos processados.

²³Estabelecimento de processamento de alimentos: complexo industrial, de qualquer porte, onde os alimentos são processados de forma tal que produtos primários ou semiprocessados são transformados em produtos processados.

²⁴Um país pode ser ativo no estabelecimento de normas internacionais sem empenhar-se em introduzir mudanças ao marco regulatório nacional. A importância desse elemento está no estímulo à mudança no país.

4. Certificação

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para certificar produtos e processos no âmbito de sua competência, de acordo com a regulamentação nacional sobre inocuidade dos alimentos e com as normas, diretrizes e recomendações internacionais pertinentes²⁵.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de capacidade e autoridade para certificar produtos ou processos.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm autoridade para certificar produtos ou processos selecionados.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos executam programas de certificação de produtos ou processos selecionados.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos podem formular e executar programas de certificação de produtos ou processos novos.
 -  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com os programas de certificação necessários para todos os produtos pertinentes e realizam auditorias de seus programas de certificação para garantir sua qualidade e manter a confiança no sistema.
-
-
-
-
-

²⁵Ao executar os programas de certificação, os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos devem sempre atuar sem interferência política, influência ou pressão do setor privado. No entanto, alguns desses programas podem ser terceirizados por delegação dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos e/ou por eles auditados.

5. Acordos de equivalência²⁶ e outros acordos relacionados com a inocuidade dos alimentos

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para negociar, implementar e manter com outros países acordos de equivalência e outros acordos relacionados com a inocuidade dos alimentos quanto à regulamentação, normas e processos no âmbito de sua competência.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não têm autoridade nem capacidade para negociar e decidir com outros países acordos de equivalência e outros acordos relacionados com a inocuidade dos alimentos.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos têm autoridade para negociar e decidir com outros países acordos de equivalência e outros acordos relacionados com a inocuidade dos alimentos.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos avaliam e propõem acordos de equivalência com outros países sobre produtos e processos selecionados.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos impulsionam a elaboração de acordos de equivalência com outros países sobre produtos e processos novos.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos contam com programas que recebem comentários de seus usuários e informação sobre os avanços nas normas, diretrizes e recomendações internacionais, impulsionando, ao mesmo tempo, acordos de equivalência específicos com outros países.

²⁶Equivalência: medidas alternativas em inocuidade dos alimentos propostas por um país exportador a um país importador e que propiciam o mesmo nível de proteção que as adotadas pelo país importador.

6. Rastreabilidade

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para recuperar o histórico, antecedentes e localização de qualquer alimento em qualquer ponto da cadeia alimentar no âmbito de sua competência.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos carecem de programas de rastreabilidade dos produtos alimentícios.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos ou os serviços terceirizados podem inspecionar e documentar as condições sanitárias de alimentos e produtos relacionados, selecionados em pontos específicos da cadeia alimentar.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos estabeleceram procedimentos e podem rastrear alimentos e produtos relacionados, selecionados no ponto da cadeia alimentar pertinente no âmbito de sua competência.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, juntamente com outras instituições governamentais e privadas pertinentes, têm procedimentos coordenados para rastrear todos alimentos e produtos relacionados ao longo de toda a cadeia alimentar.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos, em colaboração com outras instituições governamentais e privadas pertinentes, realizam auditorias de seus procedimentos de rastreabilidade.

7. Transparência

A capacidade e autoridade dos serviços nacionais de inocuidade dos alimentos para notificar seu regulamento nacional à autoridade sanitária e fitossanitária nacional, ao ponto focal designado ou, na falta destes, diretamente à OMC e a iniciativas de integração regional (conforme o caso), e para notificar a rede INFOSAN sobre qualquer emergência em inocuidade dos alimentos de importância internacional real ou potencial, de acordo com os procedimentos estabelecidos por essas organizações.

Níveis de progresso:

-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos não notificam ao Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC, direta ou indiretamente, sobre as mudanças na sua regulamentação pertinente nem informam voluntariamente a INFOSAN ou a Emergência INFOSAN sobre emergências relacionadas com inocuidade dos alimentos de importância internacional real ou potencial.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos notificam parcialmente ao Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC, direta ou indiretamente, sobre as mudanças na sua regulamentação pertinente e informam voluntariamente a INFOSAN ou a Emergência INFOSAN sobre emergências relacionadas com inocuidade dos alimentos de importância internacional real ou potencial.
-  Os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos notificam ao Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da OMC, direta ou indiretamente, sobre as mudanças na sua regulamentação pertinente, no pleno cumprimento dos critérios de notificação desses órgãos, e informam voluntariamente a INFOSAN ou a Emergência INFOSAN sobre emergências relacionadas com inocuidade dos alimentos de importância internacional real ou potencial.
-  Semelhante ao nível anterior, e considerando, ademais, que os serviços nacionais de inocuidade dos alimentos informam seus usuários sobre as mudanças na regulamentação nacional e internacional em matéria de inocuidade dos alimentos.

GLOSSÁRIO DE TERMOS SELECIONADOS

Auditoria: exame sistemático e funcionalmente independente cujo objetivo é determinar se uma atividade ou processo e seus resultados atendem aos objetivos pré-estabelecidos.

Codex Alimentarius: programa conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS) criado para proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas comerciais equitativas no comércio de alimentos mediante a elaboração de normas e diretrizes de aceitação internacional.

Agentes contaminantes nocivos dos alimentos: agentes biológicos, físicos ou químicos, materiais externos ou outras substâncias prejudiciais à saúde, voluntária ou involuntariamente incorporados aos alimentos .

Cadeia alimentar: todas as atividades compreendidas na produção, elaboração, transporte, distribuição, comercialização, processamento e consumo de produtos alimentícios.

Normas, diretrizes e recomendações internacionais: no que concerne à inocuidade dos alimentos, as estabelecidas pelo Codex Alimentarius.

Laboratório: instalação devidamente equipada e dotada de pessoal técnico idôneo para realizar análises e aplicar métodos de diagnóstico clínico e testes. O laboratório deve estar autorizado pelo respectivo serviço nacional de salubridade alimentar.

Serviços nacionais de inocuidade dos alimentos: instituições governamentais dedicadas ao controle, vigilância e supervisão da inocuidade dos alimentos em toda a cadeia alimentar; inclui as entidades privadas oficialmente credenciadas.

Sistema nacional de inocuidade dos alimentos: conjunto de todas as instituições governamentais dedicadas ao controle, vigilância e supervisão da inocuidade dos alimentos em toda a cadeia alimentar; inclui as entidades privadas oficialmente credenciadas.

Usuários dos serviços nacionais de salubridade alimentar: inclui o setor privado, universidades, associações público-privadas e associações de consumidores.

Comitê de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias da Organização Mundial do Comércio (MSF/OMC): comitê da OMC que supervisiona o cumprimento e as questões relacionadas com o Acordo sobre a Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias.

LISTA DE CONTROL

I. CAPACIDADE TÉCNICA

- Capacidade para diagnóstico e análise de alimentos
- Capacidade para identificação precoce e resposta a emergências
- Serviços de inspeção e registro
- Vigilância
- Assuntos emergentes
- Análise de risco
- Inovação técnica

II. CAPITAL HUMANO E FINANCEIRO

- Competência humana
- Capacitação
- Fontes de financiamento
- Estabilidade das políticas e programas
- Fundos de contingência
- Autonomia técnica
- Capacidade de investimento e crescimento

III. INTERAÇÃO COM O SETOR PRIVADO

- Informação
- Comunicação
- Representação oficial
- Credenciamento (autorização)
- Capacidade de resposta diante das necessidades dos usuários
- Implementação de programas conjuntos

IV. PROTEÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA E ACESSO A MERCADOS

- Estabelecimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos
- Cumprimento da regulamentação sobre salubridade alimentar
- Harmonização
- Certificação
- Acordos de equivalência e outros acordos sanitários
- Rastreabilidade
- Transparência

Lista de Controle

I. Capacidad técnica

- Capacidade para diagnóstico e análise de alimentos
- Capacidade de detecção precoce e de resposta diante de emergências
- Serviços de inspeção e registro
- Vigilância
- Assuntos emergentes
- Análise de risco
- Inovação técnica

II. Capital humano e financeiro

- Competência humana
- Capacitação
- Fontes de financiamento
- Estabilidade das políticas e programas
- Fundos de contingência
- Autonomia técnica
- Capacidade de investimento e crescimento

III. Interação com o setor privado

- Informação
- Comunicação
- Representação oficial
- Credenciamento (autorização)
- Capacidade de resposta diante das necessidades dos usuários
- Implementação de programas conjuntos

IV. Proteção da saúde pública e acesso a mercados

- Estabelecimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos
- Cumprimento da regulamentação sobre inocuidade dos alimentos
- Harmonização
- Certificação
- Acordos de equivalência e outros acordos sanitários
- Rastreabilidade
- Transparência