



A PROJECT OF THE CENTER FOR SCIENCE IN THE PUBLIC INTEREST
1875 Connecticut Ave, NW, Washington, D.C. 20009, USA
(202) 332-9110, www.safefoodinternational.org

Safe Food International

Un proyecto del Center for Science in the Public Interest (CSPI)

Directrices dirigidas a las Organizaciones de Consumidores para Promover Sistemas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos

Las directrices de Safe Food International cubren ocho elementos esenciales para un programa efectivo de inocuidad de alimentos: **Regulaciones y Leyes Alimentarias, Sistemas de investigación y vigilancia de Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs), Gestión del Control de Alimentos, Servicios de Inspección, Rastreo y Seguimiento, Laboratorios de Monitoreo de Alimentos, Información, Educación, Comunicación y Entrenamiento, Recursos y Provisión de Fondos del Programa Nacional de Inocuidad de Alimentos.**

1. Regulaciones y Leyes Alimentarias

Cada país debe tener una legislación de alimentos efectiva para dar a su gobierno la autoridad para asegurar un suministro inocuo de alimentos. Algunos países no han desarrollado leyes específicas para garantizar la inocuidad de los alimentos – o han desarrollado tales leyes recientemente. En otros países, las leyes sobre inocuidad de alimentos fueron redactadas hace décadas; con frecuencia no contemplan peligros emergentes, por ejemplo: bacterias peligrosas, virus, micotoxinas, pesticidas, priones, o innovaciones tecnológicas, como por ejemplo, plantas genéticamente modificadas e irradiación. Las organizaciones de consumidores deberán considerar formas en las cuales las leyes de sus países deban ser implementadas, fortalecidas y modernizadas.

Una legislación nacional moderna de alimentos contendrá varios elementos esenciales. Primero, proveerá un marco para un sistema de inocuidad de alimentos integrado y coordinado. Otorgará herramientas eficientes a las autoridades de inocuidad para responder con prontitud a los peligros en el suministro de alimentos, especialmente durante emergencias y retirará tales alimentos peligrosos del mercado en un tiempo prudencial. Finalmente promoverá el uso de sistemas preventivos de inocuidad de alimentos.

La legislación de inocuidad en alimentos deberá:

- Ser desarrollada con la participación de todos los involucrados y en particular, organizaciones de consumidores.
- Articular un elevado nivel de protección a la salud. Por ejemplo, el alimento debe ser “inocuo para consumo humano.”
- Contener definiciones claras para incrementar la consistencia y seguridad legal.
- Estar basada en consejo científico de elevada calidad, transparente e independiente y como mínimo, en línea con estándares, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.
- Asegurar que la autoridad alimentaria y los productores de alimentos den a los consumidores información exacta sobre el producto alimenticio, incluyendo el etiquetado, sobre todas las materias relevantes a su salud e inocuidad.*
- Incluir mecanismos para facilitar rastreo y retiro de los alimentos contaminados y
- Poner la responsabilidad principal para producir alimentos inocuos en los productores y procesadores.
- Ser regularmente monitoreados y evaluados para asegurar a todos los involucrados que los requisitos sean cumplidos.
- Ampliar la ayuda alimentaria incluyendo durante situaciones de emergencia de la seguridad de alimentos.

La legislación nacional requerirá del establecimiento de estándares u otras opciones relevantes de gestión para organismos causantes de enfermedades, para contaminantes que ocurren naturalmente, tales como aflatoxinas, residuos de pesticidas y contaminantes ambientales tales como plomo y mercurio de metilo. La legislación asegurará el seguimiento y cumplimiento de estos estándares de manera efectiva y eficiente. El enfoque de las opciones de gestión la mejora continua de la situación nacional referida a la inocuidad de los alimentos.

La legislación también establecerá requisitos para etiquetado relevantes a la inocuidad de alimentos y la gestión de riesgos dirigiendo temas tales como: declaraciones cuantitativas de ingredientes; presencia de alérgenos, fechas de caducidad e instrucciones para uso y almacenamiento inocuo. El etiquetado para alimentos producidos por organismos genéticamente modificados se está discutiendo actualmente en el Comité Codex para Etiquetado de Alimentos.

Todas las sustancias intencionalmente agregadas a los alimentos y todas las nuevas tecnologías de alimentos que pudieran cambiar la inocuidad o calidad nutricional del alimento deberán demostrar su inocuidad y adecuación para la intención de uso. La legislación establecerá la aprobación de procedimientos previos a la comercialización para aditivos alimentarios, componentes e ingredientes artificiales, alimentos derivados de la biotecnología moderna, nuevas tecnologías de procesamiento de alimentos tales como irradiación, residuos de medicamentos para animales y pesticidas, para asegurar la inocuidad y adecuación nutricional del suministro de alimentos para los consumidores. Estos procedimientos establecerán las condiciones inocuas de uso a través de instrucciones en el etiquetado y límites residuales máximos o niveles máximos.

La legislación también requerirá que la alimentación destinada a animales para consumo humano, incluyendo aditivos y medicamentos destinados a estos animales sean inocuos para humanos y animales incluyendo posible resistencia antimicrobiana. Los rumiantes (vacas, ovejas, cabras, y otros) criados para alimentación no serán alimentados con tejidos de rumiantes o subproductos animales.

*Los gobiernos seguirán las directrices apropiadas del Codex Alimentarius para el uso de declaraciones Halal en el etiquetado de alimentos.

2. Sistemas de Investigación y Vigilancia de Enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAs)

Un sistema de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos, rastrea información sobre enfermedades, recolecta información para identificar brotes (dos o más enfermedades relacionadas a un mismo peligro), relaciona brotes con los alimentos de origen, y rastrea el alimento identificado en el brote a sus orígenes.

La primera evidencia de contaminación de los alimentos se encontrará a través del sistema de vigilancia. Un sistema efectivo de vigilancia es aquel que identifica brotes de ETA con tiempo suficiente para retirar el alimento contaminado del mercado y prevenir enfermedades. Esto resulta especialmente veraz para incidentes que involucren alimentos intencionalmente contaminados.

Muchos países tienen sistemas de vigilancia que se apoyan sobre investigaciones de enfermedades reportadas a las autoridades médicas.

En algunos países, se diseñan sofisticados sistemas de vigilancia para entregar un alto grado de certidumbre antes de que alimentos específicos sean relacionados a un brote. Tal información de atribución de alimentos es importante para los gestores de riesgos y para el público. Sin embargo, algunos países utilizan sistemas desarrollados y dirigidos expresamente a las preocupaciones de la industria de alimentos sobre un alimento culpado erróneamente como causante de un brote de ETA. Aquellos sistemas pueden ser muy lentos para operar con efectividad durante una emergencia.

Para ayudar a los gestores de riesgo a pedir retiros puntuales de alimentos y focalizar la amenaza de contaminación intencional, los países revisarán sus sistemas de vigilancia respecto a la capacidad de reconocer rápidamente emergencias.

1. Un sistema nacional de control de alimentos establecerá enlaces entre el sistema de vigilancia de ETA y el sistema de monitoreo de alimentos (ver sección 6 más adelante).
2. Los países debieran establecer o fortalecer sistemas de alerta temprana que permitan una detección rápida de incidentes de contaminación de alimentos, asegurando alertas públicas oportunas.
3. Los países asegurarían que sus sistemas de vigilancia incluyan datos sobre los síntomas y efectos de la exposición crónica a la contaminación por alimentos.
4. Identificar enfermedades en los animales puede dar una indicación más rápida de un problema en el suministro de alimentos que esperar a que ocurra la enfermedad en humanos. Enlazar el sector de salud veterinaria a la red de vigilancia daría como resultado una advertencia pronta de un problema en el suministro de alimentos.

El público debe tener derecho a la información proveniente de los sistemas de vigilancia, incluyendo todos los datos de apoyo:

- Tendencias anuales de incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Identificación de grupos poblacionales susceptibles.
- Identificación de alimentos peligrosos.
- Resultados del muestreo rutinario de los productos alimenticios.
- Identificación y rastreo de causas de ETA desde la granja hasta la mesa.
- Alerta temprana para brotes y contaminación de alimentos.

3. Gestión del Control de Alimentos

Actualmente muchos países tienen más de una agencia que se ocupa de la inocuidad de los alimentos, algunas con responsabilidades convergentes o en conflicto. Una sola autoridad integrada para el control de los alimentos a nivel nacional dirigirá a toda la cadena alimentaria de la-granja-a-la-mesa y tendrá el mandato de movilizar recursos hacia áreas de alta prioridad.

La legislación nacional definirá la estructura de la gestión de control de alimentos. Responsabilidades claves de ese sistema incluirán el establecer medidas regulatorias, monitorear el desempeño del sistema, facilitar el mejoramiento continuo, y proveer de guía general.

La legislación nacional deberá definir un sistema de inocuidad de alimentos integrado y coherente incluyendo la designación de una autoridad de inocuidad de alimentos que tendrá el poder para:

- Desarrollar e implementar una estrategia nacional integrada de control de alimentos.
- Fijar estándares y regulaciones.
- Aprobar nuevos ingredientes alimenticios y tecnologías de inocuidad de alimentos.
- Participar en actividades de control de alimentos internacionales.
- Desarrollar actividades en respuesta a emergencias en inocuidad de alimentos.
- Articular el análisis de riesgos.
- Monitorear las actividades de cumplimiento y operatividad de la gestión.
- Implementar mecanismos efectivos para involucrar a los interesados incluyendo a las organizaciones de consumidores en las diferentes etapas del proceso de toma de decisiones.
- Desarrollar y promover programas y curricula de entrenamiento en inocuidad de alimentos.

Recursos suficientes serán dados a la autoridad para llevar a cabo su mandato.

El análisis de riesgos juega un rol importante para un sistema nacional de control de alimentos. El análisis de riesgos comprende tres etapas: evaluación, gestión y comunicación del riesgo. El análisis de riesgos involucra la identificación de riesgos, sopesar su probabilidad e impacto, y establecer sistemas para manejar y minimizar riesgos. La gestión de riesgos es el término dado a las acciones legales, regulatorias, educativas, y voluntarias utilizadas para controlar riesgos. La evaluación de riesgos es un proceso científico que contempla las siguientes etapas: identificación del riesgo, caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo. La evaluación de riesgos deberá ser llevada a cabo en forma abierta y transparente, y por comités científicos independientes, los cuales estarán abiertos al escrutinio público.

Las evaluaciones de riesgos pueden ser muy beneficiosas, pero también costosas en tiempo y dinero, y a veces fuera del alcance de muchos gobiernos. Es también esencial que estas evaluaciones de riesgos respondan a las preguntas correctas y sean explícitas acerca de cualquier juicio o hipótesis que se tuviere que hacer.

Cuando la ciencia es incierta o inconclusa, pero hay evidencia de un riesgo potencial, es importante que un enfoque precautorio sea adoptado por los gestores de riesgos. No tomar acciones oportunamente para proteger al público puede tener consecuencias devastadoras.

La evaluación de riesgos es por lo tanto un aspecto importante de las decisiones de la gestión del riesgo, pero no es la única. Otros factores necesitan ser tomados en cuenta por los gestores de riesgo a que se determine el enfoque a seguir. El involucramiento público a través del proceso de análisis de riesgos es esencial para entender que estos factores más amplios pudieran ser (incluyendo por ejemplo aspectos éticos, ambientales o sociales) los cuales pueden afectar la voluntad de la gente de aceptar un riesgo particular. Es esencial que los consumidores estén involucrados en determinar que es un nivel de riesgo aceptable.

La comunicación de riesgos es esencial y tiene que ser un procesos de dos vías entre los gestores del riesgo, los consumidores y sus representantes, y otros interesados.

Las decisiones de gestión de riesgos se basarán en la mayor evidencia disponible y se procederá dentro de un período de tiempo que minimice el daño al consumidor. Los gestores de riesgo pueden estar informados por la evaluación de riesgos conducida en su país u otras realizadas por organizaciones internacionales como la OMS. Para responder a las emergencias en inocuidad de alimentos, el gobierno establecerá un Cuerpo Nacional de Coordinación de Emergencias en Inocuidad de Alimentos. Un sistema efectivo de respuesta diseñado a las circunstancias e incluirá enlaces con las agencias de policía e inteligencia, sistemas de retiro de alimentos, especialistas en evaluación de riesgos, y la industria alimentaria así como los enlaces con los sectores tradicionales de trabajadores de la salud, laboratorios y servicios de emergencias. Estos sistemas serán probados para asegurar el funcionamiento efectivo de los sistemas de comunicación y respuesta.

4. Servicios de Inspección

Políticas sólidas de inocuidad de alimentos son insignificantes a menos que se las hagan cumplir. Los servicios de inspección forman el corazón del sistema de inocuidad de alimentos, dando a los reguladores del gobierno, clientes y consumidores, información constante sobre las condiciones a través de la cadena alimentaria y en zonas agrícolas que puedan afectar la inocuidad del abastecimiento de alimentos. Además, los inspectores aportan pericia gubernamental que puede utilizarse para conducir investigaciones y responder a emergencias de inocuidad de alimentos.

Las instalaciones para alimentos no inspeccionadas antes de iniciar la venta al público para asegurar el cumplimiento de los requisitos de higiene. Las inspecciones de alimentos deberán asegurar que todos los alimentos producidos, manipulados, procesados, empacados, almacenados y distribuidos cumplan con la legislación y las regulaciones. La inspección y regulación de alimentos se extenderá desde la granja hasta restaurantes, comercio callejero, y otros. Habrá un número suficiente de inspectores para permitir frecuencias adecuadas de inspección. Estas inspecciones se basarán sobre los riesgos interpuestos por diferentes alimentos y la historia previa de problemas en un sector particular del abastecimiento de alimentos.

El inspector de alimentos es un funcionario clave quien tiene contacto cotidiano con la industria de alimentos, gremios, y muchas veces el público. El inspector debe ser honesto y bien entrenado, independiente, y estar en una posición para evitar influencias externas. El entrenamiento de estos inspectores es un componente importante de un sistema eficiente de control de alimentos. A medida que los programas nacionales mejoran con la introducción de sistemas enfocados hacia el control y la prevención de problemas de inocuidad de alimentos (los llamados sistemas HACCP) y la adopción de nuevas tecnologías para mejorar la inocuidad de los alimentos, deberá conducirse un reentrenamiento para asegurar que los inspectores estén dando servicios óptimos.

Entre las funciones tradicionales de inspección se incluye responder al incumplimiento de las leyes alimentarias, atender las quejas de los consumidores y dar consejo al sector alimentos. En un sistema moderno de inocuidad de alimentos, las funciones de inspección incluyen a las siguientes:

- Inspeccionar locales y procesos.
- Evaluar los planes HACCP.
- Muestrear alimentos durante la cosecha, procesamiento, almacenamiento, transporte o comercialización.
- Reconocer alimentos deteriorados y peligrosos, alimentos que sean no aptos para consumo humano, o alimentos vendidos con engaño a los consumidores.
- Reconocer, recolectar y transmitir evidencia.
- Alentar el uso voluntario de sistemas de garantía de calidad
- Conducir inspecciones, muestreo, y certificación de alimentos para propósitos de importación/exportación.

- Conducir auditorías basadas en riesgo de establecimientos de alimentos que hayan implementado HACCP u otros sistemas de garantía de la inocuidad.
- Recomendar acciones formales incluyendo acciones penales, cuando exista incumplimiento en inocuidad de alimentos que pueda dañar la salud pública.

La información sobre los resultados de las inspecciones de alimentos, tales como los resultados en higiene deben estar disponibles al público a través de sistemas basados en el Internet, los medios, y otros canales de comunicación.

5. Sistemas de Rastreo y Seguimiento

Los sistemas de rastreo y seguimiento son vitalmente importantes para consumidores y otros protagonistas de la cadena de alimentos cuando el alimento no cumple con los estándares nacionales, incluyendo alimentos contaminados que llegan inadvertidamente a cualquier parte de la cadena alimentaria, incluyendo al consumidor. El sistema nacional de inocuidad de alimentos tendrá procedimientos exhaustivos que contemplen el retiro rápido de los productos alimenticios contaminados y mal etiquetados desde el mercado interno. Los productos retirados y considerados no inocuos deben ser adecuadamente aislados del mercado y no exportados a otros países.

El retiro de alimento contaminado puede ser activado ya sea por la industria de alimentos, organizaciones de consumidores, o por las autoridades de control de alimentos. Sistemas de seguimiento son utilizados para trazar la ruta del alimento contaminado o de los animales enfermos que puedan entrar al suministro de alimentos. Las investigaciones de brotes comúnmente usan sistemas de seguimiento para rastrear alimentos ligados a un brote, hasta la granja o planta que lo produjo.

Los sistemas de rastreo o seguimiento pueden ser requeridos para garantizar la inocuidad, por ejemplo para facilitar en la etapa posterior a la comercialización, el monitoreo de cualquier efecto de salud no intencionado y determinar la responsabilidad legal y la compensación.

Los sistemas de rastreo generalmente comienzan con los productores de alimentos. En el caso de animales vivos, podría incluir sistemas de identificación de animales usando rótulos para orejas y otros aparatos. Los alimentos procesados debieran ser marcados claramente con un número de lote, y hora y fecha de producción. Las frutas y hortalizas frescas, granos y otros vegetales, debieran ser etiquetados de tal manera que claramente indique el lugar de origen (país y estado o provincia y preferiblemente el campo de producción o centro de empaque). En todos los casos los alimentos envasados adquiridos por el consumidor deberán tener un rótulo para su identificación.

Los sistemas de retiro serán un esfuerzo coordinado entre el gobierno nacional y la(s) empresa(s) individual(es). Si el gobierno pidiese un retiro, las empresas tendrían el deber de recuperar los productos retirados y destruir o disponer de ellos apropiadamente. Las leyes nacionales incluirían multas para las empresas que incumplan con los pedidos de retiro de los gobiernos nacionales.

6. Laboratorios de Monitoreo de Alimentos

Los laboratorios son un componente esencial para asegurar la inocuidad de los alimentos. Ellos permiten a los reguladores, productores y consumidores examinar alimentos para peligros químicos y microbiológicos que no son aparentes a través de exámenes físicos de rutina. Los análisis de laboratorio pueden ser críticos para:

- Identificar alimentos contaminados.
- Identificar la fuente de un brote de envenenamiento por alimentos.
- Permitir que los reguladores ejerzan acción en contra de alimentos adulterados y no inocuos.
- Confirmar la inocuidad de los productos alimenticios domésticos, así como de exportación e importación.
- Permitir las evaluaciones de exposición dietaria.
- Permitir que las organizaciones de consumidores y los procesadores de alimentos monitoreen y analicen la calidad de los alimentos destinados al consumo.
- Asistir en el proceso regulatorio de toma de decisiones y evaluar la efectividad de las intervenciones de gestión de riesgos.

Los programas efectivos de control de alimentos son capaces de monitorear la calidad e inocuidad de los suministros de alimentos de la nación. Es responsabilidad del gobierno tener los mecanismos apropiados de manera que se asegure la inocuidad de los alimentos después de la comercialización. Una gama de capacidades analíticas es requerida para detectar una gran variedad de contaminantes de alimentos, tales como pesticidas, bacterias patógenas, priones patogénicos, virus en alimentos, parásitos, radionucleótidos, sustancias químicas ambientales, y biotoxinas. Además, se necesita capacidades para examinar deterioro y cumplimiento con otros estándares oficiales del control de alimentos.

La autoridad encargada de la gestión del control de alimentos establecerá criterios de garantía de la calidad («*proficiency*») para el funcionamiento de los laboratorios y deberá monitorear su desempeño.

7. Información, Educación, Comunicación y Entrenamiento

La comunicación entre las autoridades de inocuidad, agricultura y otras relevantes, consumidores y organizaciones de consumidores, y la industria alimentaria una función vital y continua del programa nacional de inocuidad de alimentos. La comunicación con el público y la industria de alimentos en situaciones de emergencia, tales como brotes de enfermedades o alertas sobre alimentos contaminados, es un componente cada vez más importante del sistema nacional de inocuidad de alimentos. Los consumidores estarán informados pronta y exactamente sobre cualquier brote de enfermedad, incidente de alimento contaminado, o retiro de alimento a través de un sistema de alerta y rastreo usando métodos efectivos y prácticos de comunicación. La comunicación será un proceso de dos vías para asegurar que las autoridades estén conscientes y tomen en cuenta las preocupaciones y percepciones de los consumidores.

Cada vez que sea posible, los riesgos serán explicados en el contexto de la dieta general. Cuando no sea posible dar información clara o consejo a los consumidores sobre un riesgo, se harán esfuerzos para explicar tan claro como sea posible lo que se conoce, lo que no se conoce y que pasos se están tomando para focalizar esas incertidumbres.

Informar al público e industria alimentaria sobre las tendencias en alimentos y en enfermedades transmitidas por alimentos es un rol emergente de las autoridades gubernamentales. A nivel nacional, los gobiernos asegurarán la comunicación durante situaciones de emergencia estableciendo sistemas de alerta para la industria y agricultura. A través de la red de reguladores de inocuidad (INFOSAN), la OMS y en cooperación con la FAO, operan un sistema electrónico de información para mantener a los reguladores de inocuidad informados sobre temas de inocuidad de alimentos, incluyendo situaciones de emergencias.

Aconsejar a los consumidores sobre cómo evitar el envenenamiento por alimentos es una función educativa del sistema nacional de inocuidad de alimentos. Los programas de educación comenzarán en la niñez usando métodos formales e informales. Los programas también se enfocarán hacia los grupos de alto riesgo y/o persona(s) encargada(s) de estos. Los consumidores de alto riesgo incluyen infantes, niños, mujeres embarazadas, ancianos e individuos inmuno-comprometidos.

El entrenamiento continuo en habilidades específicas, tales como comunicación, creación de capacidad técnica para inspectores, personal de laboratorio, científicos, organizaciones de consumidores y la industria alimentaria es crítico para asegurar que los programas de inspección existentes están preparados para manejar peligros emergentes e integrar nuevas tecnologías para reducir peligros.

8. Recursos y Provisión de Fondos del Programa Nacional de Inocuidad de Alimentos

Los programas nacionales de inocuidad de alimentos deben contar con fondos suficientes para conducir inspecciones regulares de plantas procesadoras de alimentos e importaciones, para realizar pruebas de laboratorio de alimentos domésticos e importados, para fijar estándares y efectuar análisis de riesgos, así como muchas otras funciones.

Los gobiernos tienen la responsabilidad principal de asegurar la inocuidad de los alimentos domésticos, importados y de exportación, otorgando fondos para esas actividades. Sin embargo, el apoyo para crear capacidad en tales sistemas en los países más pobres será el enfoque de asistencia bilateral o multilateral, tal como sea apropiado.

Muchos países otorgan recursos a los programas de inocuidad de alimentos usando sistemas de recuperación de costos. Las opciones de recuperación de costos incluyen tasas por licencias, actividades de inspección y análisis de alimentos y, entrenamiento en inocuidad de alimentos. Sin embargo, estos sistemas no deben impactar injustamente sobre los consumidores más pobres y organizaciones de salud pública.

Los programas de inocuidad de alimentos serán estructurados para proteger y promover la salud pública y estarán al alcance de pequeños agricultores y productores. Esto es importante para conservar la diversidad y calidad del abastecimiento de alimentos. Las medidas regulatorias costosas e inapropiadas pueden hacer quebrar a los pequeños agricultores y productores y fomentar la consolidación de la industria alimentaria. Esta consolidación pudiera hacer que los alimentos sean más vulnerables a una contaminación a gran escala.

Apéndice:

Preguntas para evaluar los programas nacionales de inocuidad de alimentos

1. Regulaciones y Leyes Alimentarias

¿Tienen leyes alimentarias que han sido actualizadas y modernizadas en los últimos 10 años?

¿Estas leyes alimentarias son aplicadas desde la “granja-hasta-la-cocina”?

¿Existe una o más agencias de inocuidad de alimentos con personal experto?

¿Si es así, existe una agencia con la responsabilidad principal de inocuidad de alimentos a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos o, varias agencias comparten esta responsabilidad?

¿La agencia responsable por la inocuidad de los alimentos tiene mandatos en conflicto, tal como promover la agricultura a nivel nacional?

¿Tienen los consumidores un rol activo en los problemas actuales de inocuidad de alimentos?

¿Las leyes alimentarias responden a problemas actuales de inocuidad de alimentos?

¿Son las leyes alimentarias suficientemente flexibles para dar herramientas a los reguladores para enfocar nuevas tecnologías o productos alimenticios. ¿Por ejemplo, biotecnología, aditivos nuevos, o pesticidas? ¿Si no es así, que áreas necesitan mayor cobertura?

2. Sistemas de Investigación y Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

¿Tienen los médicos un mecanismo para alertar a las autoridades de salud nacionales sobre casos inusuales de enfermedades?

¿Existe un mecanismo de reporte para otros trabajadores de la salud, farmacéuticos, o centros de control de venenos que pudieran alertar a las autoridades sobre un brote potencial en sus primeras fases?

¿Los médicos y otros trabajadores de la salud reciben materiales de entrenamiento sobre cómo identificar ETA clásicos y agentes inusuales que pudieran utilizarse en un ataque intencional sobre el suministro de alimentos?

¿El país monitorea la calidad del agua, ya sea como parte del programa nacional de inocuidad de alimentos o como un programa separado?

¿El sistema de vigilancia cubre adecuadamente áreas rurales y otras áreas que pudieran no tener acceso a servicios de salud?

¿La industria alimentaria tiene un mecanismo para informar a las autoridades del gobierno sobre amenazas hacia sus productos o quejas inusuales por parte de los consumidores?

¿La información sobre emergencias de inocuidad de alimentos es diseminada rápidamente a los consumidores de manera que les permita evitar enfermedades?

¿Que agencia(s) forma(n) el Sistema Nacional de Alerta de Brotes y Respuesta?

¿Cuán sensible es el sistema de información? Es efectivo solo en el caso de brotes numerosos de ETA, o puede identificar focos pequeños antes que se difundan?

¿El sistema de vigilancia es activo o pasivo? Provee a los gestores de riesgos de información en tiempo real, o deben esperar años para identificar tendencias en los brotes de ETA?

¿La vigilancia es coordinada entre diferentes regiones del país? Es coordinada con agencias de salud en países vecinos y organizaciones internacionales?

¿Los sistemas de vigilancia otorgan protección adecuada a la privacidad de los consumidores.

3. Gestión del Control de Alimentos

¿La agencia de control de alimentos tiene autoridad centralizada?

¿La agencia de control de alimentos puede movilizar recursos hacia áreas de alta prioridad?

¿La agencia de control de alimentos tiene la habilidad de inspeccionar granjas, plantas de procesamiento, durante el transporte de alimentos, y los puntos de venta?

¿El gobierno utiliza el análisis de riesgos para definir prioridades?

¿El gobierno requiere evaluaciones de riesgos tan largas antes de tomar acciones que pone vidas en peligro?

¿El gobierno puede responder rápidamente a nuevas preocupaciones en inocuidad de alimentos?

¿El gobierno puede informar rápidamente al público sobre temas y problemas de inocuidad de alimentos?

¿Ha establecido el gobierno un Cuerpo Nacional de Coordinación de Emergencias en Inocuidad de Alimentos?

4. Servicios de Inspección

¿A cuántos inspectores emplean los gobiernos locales y nacionales?

¿Los inspectores son empleados remunerados por el gobierno o por la industria de alimentos?

¿Cuántos locales están sujetos a inspección por el gobierno?

¿Existen establecimientos de alimentos de alto riesgo (por ejemplo, procesadores de productos hidrobiológicos que no estén sujetos a inspección por el gobierno)?

¿Con qué frecuencia son inspeccionadas las plantas de carne?

¿Con qué frecuencia son inspeccionadas otras plantas procesadoras de alimentos perecibles, tales como procesadores de productos hidrobiológicos y de productos lácteos?

¿Con qué frecuencia son inspeccionadas otras plantas procesadoras de alimentos ?

¿Con qué frecuencia es recolectado el alimento de una planta procesadora por el gobierno y enviado a un laboratorio para muestreo?

¿Los inspectores tiene la autoridad para cerrar plantas? ¿Qué otra autoridad tienen los inspectores cuando encuentran que una compañía no está cumpliendo con las leyes de inocuidad de alimentos, por ejemplo, multas, confiscación de alimentos?

¿Los inspectores aprueban a países foráneos que importan alimentos, y conducen auditorías frecuentes?

¿Si el gobierno confía en inspectores remunerados del sector privado, con que frecuencia auditoriza el gobierno a estos inspectores para asegurar que se apliquen leyes nacionales de inocuidad de alimentos?

¿Cómo son entrenados los inspectores?

¿Los inspectores son empleados por una o más agencias de gobierno?

¿Las actividades de inspección se centran en varias partes del abastecimiento de alimentos, de las granjas hasta la comercialización, o sólo enfoca un punto de la cadena alimentaria?

¿Los inspectores refuerzan a los programas diseñados para prevenir problemas de inocuidad de alimentos, tales como sistemas HACCP, o mayormente responden a brotes y otras emergencias?

¿Se ven los inspectores como empleados de la industria alimentaria o como empleados de gobierno o “empleados públicos”?

¿Cómo son manejados y revisadas las quejas contra una compañía?

5. Rastreo y seguimiento

¿Se requiere que las compañías revelen información públicamente sobre el lugar de venta de alimentos retirados de manera que los consumidores puedan obtener esta información rápida y fácilmente?

¿El programa nacional exige que las compañías retiren productos alimenticios no inocuos encontrados?

¿El programa nacional requiere que las compañías de alimentos rotulen sus productos alimenticios procesados de manera que los consumidores puedan identificar el origen de estos?

¿El programa nacional requiere que el procesador marque sus productos con el número de lote u otra identificación para facilitar el rastreo y retiro?

¿Las regulaciones requieren que los procesadores realicen un seguimiento de los ingredientes y proveedores utilizados en la producción de alimentos?

¿Los alimentos procesados requieren empaques que hagan evidente la manipulación deliberada, por ejemplo, el uso de sellos o empaques cerrados?

6. Laboratorios de Monitoreo de Alimentos

¿Cuántos laboratorios de inocuidad de alimentos cuentan con fondos del gobierno?

¿Si el gobierno utiliza los servicios de laboratorios privados, con qué frecuencia auditoriza a éstos para asegurar que cumplen con estándares nacionales y cumplen con las leyes nacionales?

¿Estos laboratorios tienen la habilidad analítica para detectar e identificar pesticidas, bacterias patógenas, virus en alimentos, parásitos, radionucleótidos, aditivos, sustancias químicas ambientales, y biotoxinas?

¿Qué tipos de pruebas faltan actualmente?

¿Cuántas muestras de alimentos analiza el gobierno al día? Al mes? Al año?

¿Quién recolecta las muestras para análisis: inspectores empleados por el gobierno o empleados de plantas privadas?

¿Qué tipos de productos alimenticios son los más examinados?

¿Qué tipos de productos alimenticios son los menos examinados?

¿El gobierno muestrea alimentos importados a la misma velocidad que los alimentos domésticos, o a un nivel mayor, o menor?

¿Puede el gobierno iniciar acción sobre la base de resultados de laboratorio?
(¿Por ejemplo, puede el gobierno cerrar una planta si produce alimentos con altos niveles de patógenos humanos?)

¿Tiene el gobierno un plan de emergencia en el caso que se requiera de un gran número de pruebas de laboratorio en un corto tiempo?

¿Con qué frecuencia cumplen los laboratorios con requisitos de acreditación o certificación?

¿Los laboratorios trabajan con una o más agencias en el gobierno federal?

¿Los laboratorios de alimentos intercambian información con otros laboratorios de salud pública para identificar brotes o grupos de enfermedades con mayor rapidez y efectuar pruebas específicas para encontrar el alimento contaminado?

¿El gobierno tiene un inventario de los laboratorios existentes, tanto públicos como privados?

7. Información, Educación, Comunicación y Entrenamiento

¿Con qué frecuencia se comunica el gobierno con el público sobre temas de inocuidad de alimentos?

¿Qué mecanismos tiene el gobierno para comunicarse ampliamente con la industria y los consumidores?

¿El gobierno emite notas de retiro? Son estas efectivas para retirar los alimentos involucrados de los mercados?

¿El público muestra confianza en el gobierno cuando este emite información sobre inocuidad de alimentos?

¿Tiene el gobierno un Sistema de Alerta para la Industria, para uso durante situaciones de emergencia?

¿Tiene el gobierno un Sistema de Alerta para la Agricultura, para uso durante situaciones de emergencia?

¿El gobierno provee de programas regulares de entrenamiento para inspectores de alimentos y personal de laboratorio?

¿El gobierno realiza sesiones regulares de entrenamiento en inocuidad de alimentos para la industria alimentaria?

¿Los programas de inspección y entrenamiento integran nuevas tecnologías en inocuidad de alimentos, donde fuera apropiado?

8. Recursos y Provisión de Fondos del Programa Nacional de Inocuidad de Alimentos

¿Cuál es el presupuesto anual para inocuidad de los alimentos en su país?

¿Cuántas agencias federales comparten este presupuesto?

¿Cuántas agencias provinciales, locales o estatales reciben fondos nacionales para conducir actividades de inocuidad de alimentos?

¿Los inspectores de alimentos son pagados por el gobierno o por la industria privada?

¿El énfasis sobre la regulación es para aprobar alimentos para la exportación? Son los alimentos domésticos tan seguros como los alimentos embarcados a países del extranjero?

¿Algunos alimentos son revisados frecuentemente, mientras que otros son revisados rara vez?

¿Los alimentos son regulados en concordancia con el peligro que signifiquen para los consumidores, o son regulados con otros criterios, tales como requisitos legislativos o necesidades para exportación?

¿Las regulaciones de alimentos promueven a los grandes productores por encima de los pequeños productores?

¿Hay diversidad dentro del sector agrícola? Cómo afectan las regulaciones actuales a esta diversidad?