

**ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA
LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN (FAO)**



Proyecto TCP/RLA/3213
**“Asistencia para el diseño y/o fortalecimiento de políticas de inocuidad
de alimentos para los países de la región”**

Argentina, Chile, Cuba, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Honduras,
Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay.

PLAN DE ACCIÓN

Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos - SINIA

Perú

Nombre Consultor Nacional: Laura Urteaga Negrete, MV MSc

Índice

	Página
1. Antecedentes	2
2. Matriz: situación futura y priorización de necesidades	6
2.1 Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	6
2.2 Legislación Alimentaria	9
2.3 Inspección de Alimentos	12
2.4 Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos	14
2.5 Información, Educación y Comunicación en Inocuidad	16
3. Plan de Acción	18
Gestión de la Inocuidad de los Alimentos	18
Legislación Alimentaria	20
Inspección de Alimentos	22
Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos	25
Información, Educación y Comunicación en Inocuidad	26
4. Acciones priorizadas, conclusiones y recomendaciones	28
Acciones priorizadas	28
Conclusiones	29
Recomendaciones	29

1. ANTECEDENTES

La estructura organizativa del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos - SINIA en el país aún no se encuentra integrada, y está conformada por 03 Organismos Oficiales de nivel nacional. El Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos tiene como base a la Ley N° 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos y su Reglamento aprobado por D.S N° 034-2008-AG, donde establece la competencia de las tres autoridades oficiales a nivel nacional, quienes tienen la responsabilidad de garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano; proteger a los consumidores de las enfermedades causadas por los alimentos teniendo en cuenta la vulnerabilidad de los diferentes grupos dentro de la población; realizar programas de educación que permitan comunicar eficazmente los aspectos de inocuidad al sector alimentario y consumidores. El Sector Agricultura a través del Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA tiene a cargo la producción y procesamiento primario de alimentos, incluido los piensos; el Sector Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental-DIGESA es responsable de la vigilancia de los alimentos industrializados y de algunos servicios de alimentos preparados; y el Sector Producción a través del Instituto Tecnológico Pesquero-ITP tiene a cargo toda la cadena alimentaria de los productos hidrobiológicos.

El país cuenta con un organismo de coordinación entre las autoridades del sector público como es la Comisión Permanente de Inocuidad Alimentaria COMPIAL presidida por el Ministerio de Salud, e integrada por el Ministerio de Agricultura y Ministerio de la Producción y adscrita al Ministerio de Salud; dicha comisión cuenta con su Reglamento de funcionamiento, a la que conforme al Reglamento de la Ley de Inocuidad, se le encarga la coordinación y el seguimiento de la aplicación de la Ley de Inocuidad en los diferentes niveles de gobierno, así como con los consumidores y los diferentes agentes económicos involucrados en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento establecen un marco de referencia; pero cada sector establece sus estrategias y actividades de gestión y de vigilancia. Se postula que en el seno de la COMPIAL se logre aterrizar en un acuerdo a fin de no duplicar esfuerzos y ganar rastreabilidad a lo largo de la cadena. No existe una política pública de inocuidad de alimentos,

La gestión del control de la inocuidad de los alimentos, se realiza a través de acciones de vigilancia a los establecimientos de alimentos, respaldadas en la normatividad respectiva, el alcance es a nivel nacional con apoyo de sus Direcciones Desconcentradas (dependencia que ejerce competencias por delegación de la entidad pública a la cual pertenece) para el caso de Salud, Agricultura y Pesquería; y Direcciones Descentralizadas (persona jurídica de derecho público que ejerce competencias sectoriales con los grados de autonomía que le confiere la ley) para el caso de Salud.

El proceso de descentralización con la transferencia efectiva de funciones desde el año 2009, ha implicado que los gobiernos regionales y locales se enfrenten a responsabilidades no asumidas anteriormente en la gestión de la inocuidad de los alimentos; sin embargo, necesitan refuerzo y capacitación para asumir las funciones

locales en el control de la inocuidad alimentaria. Las buenas intenciones de los mandos medios e inclusive institucionales no son correspondidas con medidas de respaldo político al más alto nivel que se traducirían en mejores presupuestos y priorización de proyectos

En el nivel más alto del gobierno no se le da importancia a la inocuidad de los alimentos, y en general el presupuesto asignado para las actividades de inocuidad en cada sector (recursos humanos, financieros, etc.) es insuficiente; sin embargo cabe mencionar que el gobierno prioriza la política de comercio exterior donde los alimentos son un producto de alto interés comercial y no como política de gobierno para el mercado nacional; sin embargo es por las exportaciones donde las autoridades sanitarias oficiales se vinculan para trabajar el tema de la inocuidad

No se aplica una estrategia nacional integrada de inocuidad de los alimentos y funcionamiento de un programa nacional de inocuidad de los alimentos basado en los principios de análisis de riesgos; por lo que recién se va a plantear tener un SNIA único.

Existe diferencias entre los recursos humanos del nivel central y regional de cada entidad oficial; el personal al nivel central cuenta con buen perfil profesional y con capacitación recibida actualizada pero el número es insuficiente; sin embargo a nivel regional el personal no llega alcanzar las competencias requeridas.

Hay participación activa en temas de acuerdos bilaterales (ejemplo: TLC con USA, China, Chile, etc.) vinculados con la inocuidad; así como participación en las reuniones del CODEX ALIMENTARIUS, OIE, CIPF, OMC, Comité de MSF, otros. Normalmente se realiza a través de apoyo financiero de otros organismos (embajada de USA, IICA, FAO, otros) pues el gobierno tiene restringido viajes al exterior, salvo aquellos que involucren acuerdos internacionales como los TLC, por ejemplo y por lo general para la entidad pública de Comercio exterior.

El Perú cuenta con su Comité Nacional del Codex y está presidido por el Director de la Dirección General de Salud Ambiental - DIGESA del Ministerio de Salud y tiene como representantes del pleno al SENASA, Ministerio de Relaciones Exteriores, PRODUCE, Ministerio de Economía, MINCETUR, PROMPERU e INDECOPI; además cuenta con una Secretaría Técnica y once (11) Comités Técnicos de los cuales 09 funcionan actualmente; su Secretaría técnica, tiene un área reducida en la cual el responsable desempeña otras funciones oficiales, no contando con personal de apoyo para el desarrollo de su gestión.

No se realizan estudios de análisis de riesgo en materia de inocuidad de alimentos en Perú, que puedan sustentar las líneas y prioridades en la gestión, se toman lineamientos de organismos internacionales como referencia en su lugar.

En el caso de la producción nacional se vienen realizando esfuerzos aislados por cada entidad con mayor o menor avance en la aplicación de medidas que garanticen la inocuidad; en todos los casos hay muchas tareas pendientes; asimismo cabe resaltar que no existen medidas que garanticen la inocuidad y calidad de los productos importados.

Aún no existen mecanismos de respuesta ante alertas o emergencias sanitarias por Enfermedades Transmitidas por Alimentos, que integren de forma articulada a los tres sectores según competencia.

Falta de cobertura de las partes gestoras en los puntos de frontera, procedimientos Debilidad en fronteras por falta de integración de las diferentes autoridades oficiales involucradas.

Actualmente los asideros legales para la inspección de los alimentos son la Ley y su Reglamento de Inocuidad, la Ley N° 28559 Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES y su Reglamento N° 025-2005 PRODUCE, el Reglamento N° 007-98-SA para Alimentos Industrializados y el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria recientemente publicado este año 2011.

Existe un gran vacío en el país en el aspecto de calidad de los alimentos, no existe autoridad alguna que vea este tema de gran importancia.

Respecto a la legislación aun existen vacíos en la regulación sobre la producción y comercialización inocua de los alimentos como criterios fisicoquímico, de calidad, rastreabilidad, otros; así mismo hace falta legislar sobre productos funcionales o suplementos.

La responsabilidad que tiene el sector industria dentro del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos, es de vital importancia. En relación a la pequeñas y micro empresas (PYMES) productoras de alimentos de consumo interno, según la legislación sanitaria peruana no es requisito que estos establecimientos cumplan con el sistema APPCC, pero si con la aplicación de las practicas de higiene, las cuales no siempre se cumplen a cabalidad; ya que son la mayoría en el país, teniendo un 94% de microempresas, 4% para pequeñas empresas y 2% de medianas y grandes empresas (anexo 4); las empresas grandes y exportadoras caminan por si solas y se sostienen al tener un sistema implementado de APPCC e incluso de calidad.

Cabe destacar el avance del Perú en el tema de regulación para lograr la inocuidad de los alimentos de consumo nacional por medio de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Programa de Higiene y Saneamiento (PHS) e incluso de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (requisito de cumplimiento para los establecimientos de producción de alimentos procesados); pero todavía falta mucho por hacer en cuanto a la vigilancia sanitaria ya que solo se verifica un poco más del 10% de las empresas alimentarias en cuanto al cumplimiento de la legislación.

Los establecimientos que producen alimentos para su exportación si cumplen con todos los requisitos sanitarios establecidos en el marco jurídico (Buenas Prácticas Agrícolas(BPA), BPM, APPCC u otros requisitos exigidos por los países); así mismo aseguran que los consumidores dispongan de una información clara en el etiquetado, manteniendo la confianza en los alimentos que se comercializan a nivel internacional.

Las inspecciones a establecimientos de producción de alimentos para consumo interno aún son fragmentadas y parciales; a nivel de las Direcciones Descentralizadas los inspectores en el 20% de los casos no son profesionales por lo cual no responden a las expectativas, mostrando ineficiencia a través de sus informes.

El país cuenta con 03 laboratorios oficiales de alimentos (DIGESA, SENASA e ITP), siendo el del ITP el único que está acreditado y los otros dos, están en proceso de acreditación; existiendo además laboratorios de control de alimentos en algunos gobiernos locales municipales, hay 32 laboratorios privados acreditados ante INDECPI que es el Organismo Oficial Acreditador, entre los que realizan análisis de alimentos, bebidas y agua de consumo humano, que sirven de apoyo a las autoridades oficiales y al sector alimentario en general. Los laboratorios privados acreditados en la actualidad no realizan análisis para diagnosticar la presencia de residuos de plaguicidas y veterinarios, aflatoxinas en los alimentos; el único laboratorio oficial en el país, que está implementado para realizar este tipo de análisis es el del SENASA, mientras que todos los laboratorios si realizan análisis microbiológicos y fisicoquímicos en alimentos, a excepción del SENASA que no cuenta con un laboratorio para este fin.

El componente de Información Educación y Comunicación no está claramente definido y priorizado dentro del sistema de control de alimentos, incluso en cada sector existe una gran debilidad en relación a este tema.

<p>La Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA tiene un número de 97 inspectores y 86 personas entre profesionales y técnicos de laboratorio a nivel nacional.</p> <p>El Instituto Tecnológico Pesquero – ITP cuenta con un número de 81 inspectores a nivel nacional y 14 en laboratorio</p> <p>Las tres entidades realizan actividades de capacitación que generan competencias en sus recursos humanos en diferentes temas técnicos</p> <p>Los inspectores de la DIGESA e ITP cuentan con conocimientos teóricos y prácticos sobre las actividades que realizan según delegación de funciones, conocen sobre los tipos de peligros existentes en los alimentos que causan ETA, conocen y están al día de las legislación</p> <p>La DIGESA basa esta condición en los años de operación con que cuenta; sin embargo siempre realiza actividades de capacitación a su personal; así mismo el ITP cuenta con un área específica de capacitación que brinda servicio a terceros y a su personal de planta.</p>		
<p>Recursos financieros</p>		
<p>Los recursos disponibles no son suficientes para una adecuada vigilancia, teniendo que acudir a proyectos o financiación externa. Existe mucha deficiencia de recursos, las donaciones apoyan solo capacitaciones</p> <p>Asignación presupuestaria se hace mediante Recursos Directamente Recaudados (RDR) y Recursos Ordinarios (RO)</p> <p>El presupuesto asignado para las actividades en cada sector, es insuficiente. (Ej. DIGESA el monto anual para la Dirección de Higiene Alimentaria y Zoonosis es de 2,874,133 nuevos soles y el programado para el 2011 es de 3,097,167.50)</p>	<p>Asignación de Recursos suficientes (presupuesto asignado por el Estado), identificando las áreas específicas</p>	<p>Para movilizar los recursos adicionales se necesita legislación y gestión sectorial</p>
<p>Recursos informativos</p>		
<p>DIGESA e ITP cuenta con base de datos de vigilancia sanitaria y</p>	<p>En apoyo a la gestión se debe</p>	<p>Se necesita constituir una red formada por</p>

con un sistema de registro de alimentos y establecimientos habilitados con una plataforma web de acceso público. SENASA, cuenta con información en todas las regiones del sobre la problemática en referencia a inocuidad de alimentos primarios	disponer de: <ul style="list-style-type: none"> • Estudios de análisis de riesgo • Vigilancia epidemiológica • Económica 	agentes de la cadena productiva involucrando la academia, industria y consumidores
Marco jurídico para el control de la inocuidad de los alimentos		
Ley de Inocuidad de los Alimentos N° 1062 y su Reglamento aprobado mediante D.S N° 034-2008 - AG Reglamento sectorial de salud (D.S. N° 007-98-SA)	Establecer regulaciones armonizadas modernas y ágiles que respalden los Reglamentos Sectoriales de la Ley de Inocuidad	Es necesario, revisar la base de la autoridad para la gestión del control de los alimentos en relación a las funciones delegadas, transferidas y autorizadas
Estrategia de control de la inocuidad de los alimentos		
La Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento establecen un marco de referencia; pero cada sector establece sus estrategias y actividades de gestión y de vigilancia. Se postula que en el seno de la COMPIAL se logre aterrizar en un acuerdo a fin de no duplicar esfuerzos y ganar rastreabilidad a lo largo de la cadena. No existen mecanismos procedimentales para efectivizar la articulación. Los productos pesqueros no tiene este problema pues el ITP tiene injerencia en toda la cadena.	Los principios y objetivos estratégicos que deben sustentar el control de los alimentos dentro de cinco años serian: <ul style="list-style-type: none"> • El enfoque de cadena • Establecimiento de modelos de vigilancia específicos e integrados (ejemplo para cadena productiva única) 	Se necesita establecer acuerdos de colaboración, convenios y planes estratégicos conjuntos
Vínculos externos e interdependencias		
Mantiene una relación a través de foros, reuniones, atención de consultas; sin embargo aun es débil con los consumidores y con la empresa privada.	A través de la COMPIAL los organismos gubernamentales deben entablar consultas y colaborar con las partes interesadas externas	Para que los organismos gubernamentales puedan mejorar la comunicación con las partes interesadas externas deberían incorporar componentes de comunicación social que faciliten la comunicación con los usuarios.

LEGISLACION ALIMENTARIA

2.2 Situación futura deseada y priorización de necesidades

Situación actual	Situación futura	Necesidad de fortalecimiento de la capacidad
<p>Existe un marco jurídico sólido</p> <p>Existe armonización de las normas con el Codex Alimentarius</p> <p>Tiene Comité Nacional del Codex</p> <p>Existe coordinación entre punto focal, Comité Nacional de Codex y los Comités Técnicos</p> <p>Ausencia de políticas publicas</p> <p>Define mecanismos de control, como por ejemplo: medidas sanitarias de seguridad, sanciones administrativas, inspecciones y habilitaciones sanitarias, entre otras. Existen vacíos en cuanto al procedimiento para que las normas en materia de inocuidad alimentaria cumplan con las obligaciones internacionales del país, particularmente las relacionadas con el comercio</p> <p>Falta promover la articulación público privada para la formulación normativa y proposición de bases para la regulación</p> <p>Parcialmente está basada en el análisis de riesgos inspirado en asesoramiento científico de alta calidad, transparente e independiente.</p> <p>Existen vacíos respecto a la transparencia, acceso a la información y difusión de las normas relacionadas a la inocuidad alimentaria.</p>	<p>La legislación sobre el control de los alimentos en un futuro debería:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Asegurar la transparencia, el acceso de la información y la difusión al público a través de la obligatoriedad de que toda norma en materia de inocuidad alimentaria sea publicada, como requisito de oponibilidad, en un reconocido medio de difusión social (que podría ser el portal COMPIAL). - Mejorar la organización para la recepción y análisis de normas notificadas y en aplicación de países terceros que permitan adoptar una posición nacional frente a obstáculos a nuestro comercio. - Fortalecer a la COMPIAL para que dicha organización establezca un mecanismo ágil que permita la participación del sector privada en la toma de decisiones en materia de inocuidad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> - Necesitamos armonizar los reglamentos sectoriales de inocuidad alimentaria, dependientes del marco jurídico general (Decreto Legislativo 1062 y su Reglamento aprobado por D.S. 034-2008-AG). - Necesitamos el establecimiento de una Política Nacional de Inocuidad Alimentaria, que establezca los lineamientos generales que deben respetar las autoridades sanitarias y los ministerios involucrados en inocuidad alimentaria. - Elaborar plan de difusión y capacitación de la regulación de alimentos - Para mejorar la capacidad de los organismos gubernamentales encargados de la aplicación y observancia de la legislación sobre el control de los alimentos se necesita fortalecer las capacidades de los organismos públicos o privados encargados de efectuar análisis de riesgos en el país. - Debemos contar con un sistema virtual de actualización de normas en materia de inocuidad alimentaria, de libre acceso y fácil manejo para los operadores de dicho sistema. Asimismo, un mecanismo de alerta que permita identificar si las normas que tienen cierto nivel de antigüedad, ameritan conservar vigencia.

<p>Falta fortalecer los mecanismos de sanción No participan todos los actores de la cadena en el Comité Nacional de Codex No contempla otros aspectos como fraude (producto/etiquetado) Falta elaborar normas operativas cuyo mandato está establecido en legislación de más alto nivel Aún existen vacíos normativos relacionados a la producción y comercialización inocua como es el de productos funcionales o suplementos, criterios fisicoquímico, rastreabilidad, otros. No existe legislación para pymes Establece parcialmente medidas adecuadas de observancia y control, con inclusión de sanciones eficaces, proporcionadas y disuasorias. Hace falta articulación eficaz entre las instituciones que conforman el Comité Nacional del Codex – CNC El CNC si bien está operativo, no tiene un área específica ni personal de apoyo para el desarrollo de su gestión, siendo necesario replantear la conformación y su operación. Estos son compartidos con las propias actividades de la función institucional. Al CNC le hace falta ser proactivo y dinámico, no se da cumplimiento en su totalidad a su objetivo que es armonizar las normas; el espacio para las publicaciones del CODEX resulta insuficiente. Hay falencias a nivel estructural. Existe falta de compromiso de la presidencia del CNC. Las funciones de la secretaria técnica de CNCA la ejerce personal que también tiene funciones propias en la DIGESA y desarrolla otras actividades. El CNC no cuenta con presupuesto propio Es insuficiente y no hay estrategia para la</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Las normas sanitarias deben tener como base necesariamente un adecuado análisis de riesgos y sólo de manera excepcional recoger la legislación comparada. - Debe armonizarse los procedimientos administrativos sancionadores y los criterios en la aplicación de sanciones de las tres autoridades sanitarias. - Es necesario que las empresas privadas y las asociaciones de consumidores participen en el Comité Nacional del Codex. - Debemos implementar y armonizar nuestras reglamentaciones referidas a los etiquetados de los productos, siempre y cuando se encuentren relacionados con aspectos que afecten la salud pública, dejando a salvo aspectos que sean competencia de la autoridad encargada de velar por la protección al consumidor (fraude, información deficiente). - Es necesario que se establezcan procedimientos multisectoriales en asuntos que incumban por igual a las tres autoridades sanitarias; por ejemplo: procedimientos de inspecciones, alertas sanitarias, rastreabilidad, entre otras. - Es necesario racionalizar la aplicación de las normas sanitarias cuando estas tengan por destino regular las actividades de las PYMES, a través de normas especiales y exclusivas para dicho ámbito comercial. - La autoridad sanitaria deber contar con un área y personal asignado a las funciones del 	<p>Fortalecer las comisiones nacionales del CNC. Debe existir una asignación presupuestaria para atender asuntos relacionados con el CODEX</p>
---	---	---

<p>retroalimentación a los actores involucrados e interesados del sector público y privado, por parte de los profesionales que asisten a las reuniones internacionales del Codex</p> <p>Falta fomentar la participación activa de los productores y consumidores en la discusión de los temas del Codex</p> <p>Actualizar el registro de la legislación alimentaria nacional en el Registro de LEGALIM</p>	<p>CODEX.</p> <p>- Es necesario contar con una norma que regule la organización y funciones de las Comisiones Técnicas del Comité nacional del CODEX</p>	
--	--	--

INSPECCION DE ALIMENTOS

2.3 Situación futura deseada y priorización de necesidades

Situación actual	Situación futura	Necesidad de fortalecimiento de la capacidad
<p>Los recursos financieros que existen actualmente para la inspección de los alimentos es proveniente de Recursos Directamente Recaudados (RDR) y Recursos Ordinarios (RO)</p> <p>El presupuesto asignado no es suficiente para poder atender todas las necesidades actuales</p> <p>Los recursos para la inspección de los alimentos no se asignan en función del nivel de riesgo.</p>	<p>Para mejorar los servicios de inspección de los alimentos se debe disponer directamente de todo el RDR y que aumenten el RO</p> <p>Respetar el presupuesto que se solicite en las metas programadas.</p> <p>Se debería identificar otras fuentes de ingresos para la inspección de los alimentos o bien tercerizar las inspecciones bajo certificación.</p>	<p>Sensibilizar a nivel político, para llegar al nivel deseado de asignación de recursos.</p>
<p>La información que existe actualmente para la inspección de los alimentos es la base de datos de los establecimientos de alimentos industrializados, de alimentos hidrobiológicos, centros de faenamiento, granjas y explotaciones ganaderas; así mismo en el portal web de cada institución se encuentra la normatividad que sirve como base para las inspecciones, se tiene procedimientos para la ejecución de las inspecciones.</p> <p>Además se cuenta con sistema de información automatizado en la Página Web de cada sector en la que periódicamente se va actualizando, las listas de los establecimientos Habilitados/Autorizadas/Registradas.</p> <p>La información sobre la inspección de los alimentos se gestiona mediante un sistema de registro de los informes generados.</p>	<p>Los servicios de inspección dentro de cinco años deberían contar con un listado de establecimientos en base a riesgos; así mismo, con indicadores para su vigilancia sanitaria.</p> <p>Contar con un Sistema Nacional de inspección basada en análisis de riesgo, y una red de inspectores</p>	<p>Para mejorar el acceso a la información se necesita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recursos financieros para sistematizar la información. • Programa de información. <p>Desarrollar el Sistema Nacional de Inspección</p> <p>Programa de capacitación</p> <p>Diseñar la estrategia para lograr la red de inspectores.</p> <p>Implementar la acreditación de inspectores</p>

<p>Se requiere de equipos cuando se realiza toma de muestras, que existe pero en algunos casos ya son antiguos; las instalaciones no son las adecuadas (muy pequeña).</p>	<p>Contar con equipos modernos automatizados para métodos rápidos de análisis validados. Computadora portátil con impresora interconectada a una central por inspector. Cámara fotográfica, filmadoras Sierra. Movilidad.</p> <p>Estandarizar criterios. Mejorar los mecanismos de comunicación entre los inspectores. Inspectores capacitados en 17020 por INDECOPI. Intercambiar experiencias. Contar con inspectores acreditados.</p>	<p>Incremento presupuestal</p> <p>Mecanismos que se necesitan para mejorar las relaciones y la colaboración entre los servicios de inspección de los alimentos y grupos interesados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Disponer de programas de capacitación. • Facilidades para la asistencia a cursos. • Capacitación a los coordinadores de los inspectores. • Establecer convenios para la acreditación.
---	--	---

LABORATORIOS OFICIALES DE CONTROL DE ALIMENTOS

2.4 Situación futura deseada y priorización de necesidades

Situación actual	Situación futura	Necesidad de fortalecimiento de la capacidad
Las funciones de los laboratorios oficiales no se comparten actualmente, las funciones y responsabilidades son establecidas en cada sector según sus competencias.	Mayor coordinación entre los laboratorios oficiales, a fin de que puedan cooperar mutuamente Difusión de la información de los resultados de los Laboratorios. Organización de pruebas inter laboratorios. Las funciones y responsabilidades entre los laboratorios oficiales no se comparten, estas ya están establecidas en cada entidad oficial. Debería haber cooperación entre laboratorios oficiales, como el caso de análisis que no realiza alguno de ellos.	Para poder hacer realidad la situación que se desea de los laboratorios oficiales en los mandatos debería oficializarse la red de laboratorios ya existente, actualmente conformada por el Laboratorio de la DIGESA, SENASA e ITP. Buscar apoyo de otros laboratorios. Mediante auditorías externas se debe revisar el mandato de los laboratorios oficiales.
Existen 03 laboratorios oficiales que están ubicados en la DIGESA realizan análisis microbiológicos y físico químico, SENASA actualmente solo para residuos tóxicos e ITP que está acreditado, análisis microbiológicos, físico químico, toxinas, metales para productos hidrobiológicos	Los laboratorios oficiales de control de los alimentos deben adecuar su infraestructura y estar integrados; y en cada entidad podría funcionar una especialización. La base de los análisis de laboratorio debería estar trabajada con ética profesional honestidad y confidencialidad.	Adecuar la infraestructura física de los laboratorios oficiales, a fin de organizarlos de acuerdo a las necesidades del SNIA Coordinaciones de las autoridades
Los laboratorios usan métodos internacionales validados. En caso del ITP se encuentra acreditado por lo tanto todos sus métodos que usan están validados y acreditados	Todos deberían utilizar métodos estandarizados o validados. Los métodos deberían seleccionarse y validarse de acuerdo al requerimiento y la comercialización internacional de alimentos.	Ampliar la capacidad analítica en términos de ensayos disponibles y necesidades actuales y potenciales con fortalecimiento de los laboratorios de las regiones del país
Los laboratorios cuentan con profesionales competentes y con conocimiento en microbiología, parasitología, química; como	Los laboratorios oficiales deben integrar redes internacionales de laboratorios. El personal sea capacitado en técnicas rápidas	Fortalecer la capacidad técnica del personal de laboratorio

<p>biólogos, químicos, ingenieros, técnicos profesionales con maestría; quienes son capacitados por sus instituciones o por ellos mismos y que pueden ser nacionales o internacionales en temas como ISO, bioseguridad, manejo de equipos, métodos de análisis, actualizando metodologías o en nuevas técnicas; es así que el personal del laboratorio puede usar desde un equipo simple como contador de colonias hasta un equipo sofisticado como un HPLC</p>	<p>de análisis. Capacitación permanente acorde con las nuevas tecnologías.</p>	
<p>Los laboratorios cuentan con un sistema de gestión de la información, así como para el mantenimiento de los registros de los resultados de los análisis se realiza en electrónico y documentado, y se hace entrega a los usuarios el informe de los ensayos. Solo un laboratorio oficial está acreditado como es el ITP, sin embargo DIGESA y SENASA están en proceso de acreditación. En 02 laboratorios oficiales, falta espacio para el desarrollo de ensayos (DIGESA e ITP); se tiene como meta incrementar nuevos ensayos por lo tanto se va a requerir de más espacio físico, así como equipos en los laboratorios.</p>	<p>Laboratorios oficiales acreditados</p>	<p>Se necesita que los laboratorios oficiales implementen análisis para determinar residuos medicamentos veterinarios, micotoxinas, dioxinas, aditivos en los alimentos para atender las necesidades. Consolidar y fortalecer un sistema de información generado por los laboratorios, mediante una plataforma digital que integre las bases de datos.</p>

INFORMACION, EDUCACION Y COMUNICACIÓN (IEC) EN INOCUIDAD

2.5 Situación futura deseada y priorización de necesidades

Situación actual	Situación futura	Necesidad de fortalecimiento de la capacidad
<ul style="list-style-type: none"> - Los organismos de inocuidad de los alimentos no tiene una política para la IEC relacionada al tema de los alimentos cuyos destinatarios son partes interesadas externas (consumidores, organizaciones de consumidores, sector alimentario, asociaciones profesionales, etc.) - Personal profesional capacitado a nivel central - Pagina web actualizada - Existe material de difusión audiovisual actualizado - Existe una Oficina de Comunicaciones con funciones de prensa y RRPP. (DIGESA) - Existe material de difusión para la comunicación de riesgos - Se cuenta con apoyo técnico financiero para material educativo por parte de organismos internacionales (OPS) - La oficina de comunicaciones no está dentro de la estructura organizacional (DIGESA) - No existe un programa para la planificación, elaboración y ejecución de actividades de IEC - Falta de presupuesto para financiar programas de comunicación y capacitación - Falta de personal en la oficina de 	<ul style="list-style-type: none"> - Recopilación de información de los usuarios sobre el conocimiento de la normativa actual y sus expectativas para su permanente validación que permita su actualización o derogación. - Desarrollar lineamientos que sean dinámicos, inclusivos, ordenados, simplificados. - Hacer obligatoria la socialización y capacitación de la normativa en inocuidad a todos los involucrados en la cadena alimentaria - Establecer lineamientos generales por el gobierno nacional para su implementación y ejecución por parte de los gobiernos regionales y/o locales teniendo en cuenta su realidad regional y/o local particular - Se debe tener en cuenta la realidad nacional, identificar a los actores involucrados en la cadena (visión holística de la cadena). - Conformación de comisiones multisectoriales cuyo trabajo esté orientado a focalizar la inocuidad alimentaria como eje principal en el desarrollo de los temas o 	<ul style="list-style-type: none"> - Compromiso político alineado con los intereses y necesidades de la población y del estado de cara al país y de cara al mundo - Queda como obligación del gobierno central la fiscalización del cumplimiento de dichos lineamientos, a través de los organismos respectivos (ministerios, comisiones, entre otros). - Desarrollo de un sistema que cuente con el plan respectivo y programa de ejecución de actividades. - Contar con personal adecuadamente calificado para la ejecución de dichas actividades. <p>Para enmendar y/o reorganizar la planificación y realización de las actividades de IEC se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decisión política - Compromiso de los actores - Visión macro del escenario real - Diagnóstico de la realidad - Evaluación de las estrategias a utilizar

<p>comunicaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inexistencia de un sistema para la comunicación de riesgos, en particular durante las emergencias alimentarias 	<p>programas a tratar, con acciones concretas a ejecutarse según el programa establecido y con las responsabilidades y fechas asignadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campañas educativas de socialización y sensibilización a todo nivel: instituciones públicas y privadas, gremios, líderes de opinión, familias, entre otros. - Desarrollo de la campaña CONOCIMIENTO + VOLUNTAD = LIBERTAD DE DECISION. - Actividades de capacitación. Materiales: uso de folletería, videos, elementos lúdicos, uso de campañas con medios de comunicación, sociogramas, etc. - Conocimientos multidisciplinarios (salud, economía, agricultura, antropología, educación, comunicación, entre otros). <p>Disponer de información para respaldar la elaboración de actividades y materiales de IEC:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la realidad. - Contar con información estadística: sanitaria, nutricional, agrícola, producción, educativa, marco cultural y social, entre otras. - Sistema informático de vanguardia - Ambientes debidamente equipados - Equipos audiovisuales - Materiales educativos validados por paneles de expertos - Interrelación idónea con los medios de comunicación a nivel informático. 	<ul style="list-style-type: none"> - Eliminación de trabas burocráticas - Eliminación de procesos innecesarios - Uso de lineamientos establecidos en la normativa nacional. - Sistematización de la información. - Decisión política para la asignación de recursos. - Concientización y compromiso desde el sector privado para el apoyo de la información, comunicación y capacitación en inocuidad alimentaria - Trabajo en conjunto en sinergia entre el sector público y privado - Para adquirir los conocimientos técnicos deseados se requiere ejecución de talleres, capacitación, pasantías. - Identificar realidades, problemática y público objetivo. - Organizar y agrupar la información debidamente sistematizada. - Disponibilidad de recursos. - Asignación de presupuesto y la visión de la necesidad de la implementación de toda la infraestructura como plataforma para llevar a cabo el plan de IEC
--	---	--

3. PLAN DE ACCIÓN: SISTEMA NACIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS -SINIA

Meta: Fortalecimiento del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos - SINIA

Objetivo 1: Fortalecer el componente de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos

Efecto directo deseado: Contar con un Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos integrado, coordinado y en funcionamiento

Acciones	Responsabilidades	Marco cronológico	Recursos	Indicadores
Elaborar una Propuesta de Políticas de Inocuidad de los alimentos, claras y empoderadas en todos los componentes de la cadena alimentaria.	COMPIAL Asesoría legal	Diciembre 2011	No se requiere presupuesto	- Número de reuniones realizadas - Lista de participantes - Propuesta consensuada
Gestionar ante el Poder Ejecutivo la aprobación de las Políticas de Inocuidad de los Alimentos que permita la dotación de recursos para la gestión,	COMPIAL Poder Ejecutivo	Febrero 2012	S/.10,000.00	D.S. aprobado y publicada en el diario Oficial el Peruano
Difundir, reforzar y capacitar a los gobiernos regionales y locales para que asuman de manera óptima las funciones y responsabilidades delegadas y transferidas en el marco del SNIA	COMPIAL	Mayo 2012	Asignación de presupuesto	Gobiernos regionales y locales fortalecidos con planes de implementación de políticas de inocuidad con presupuesto asignado.
Monitorear la implementación de las políticas de inocuidad en los gobiernos regionales y locales	COMPIAL	2013-2014	Asignación de recursos	Porcentaje de gobiernos regionales y locales que han implementado los planes

Elaboración y presentación de propuesta de Proyecto de Decreto Supremo al PCM para la creación de la Agencia de Inocuidad como Entidad de Coordinación que integre el Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos- SINIA.	COMPIAL	Junio 2012	No se requiere presupuesto	Decreto Supremo aprobado
Establecer la Estructura Organizacional de la Agencia de Inocuidad de los Alimentos.	COMPIAL	Junio 2012	Equipos, materiales de Oficina. costos que incluya profesionales y personal de apoyo	Agencia de Inocuidad en funcionamiento
Implementar un área de Análisis de Riesgos dentro de la estructura organizacional de la Agencia de Inocuidad de los Alimentos	Agencia de Inocuidad	Noviembre 2012	Equipos, materiales de oficina, costos que incluye profesionales y personal de apoyo	Área de análisis de riesgos, implementada
Implementar un Sistema de Alerta Rápida que debe ser aplicado tanto para alimentos como piensos integrado entre los gobiernos regionales y locales.	Agencia de Inocuidad	Julo 2012	Software, costos operacionales que incluye personal	Sistema implementado
Contratación de recursos humanos con perfiles que permitan responder al desarrollo de las capacidades que el país requiere.	Todas las autoridades oficiales competentes en el tema de inocuidad	Desde febrero 2012	Asignación de presupuesto y recursos adicionales necesarios para dicho fin.	Contratos

Objetivo 2: Fortalecer el componente de Legislación de Inocuidad de Alimentos en el País y el Comité Nacional del Codex (CNC)

Efecto directo deseado: Contar con una legislación sólida para el comercio nacional e internacional

Acciones	Responsabilidad	Marco cronológico	Recursos	Indicadores
Elaboración y ejecución de un plan de difusión y capacitación de la ley de inocuidad y sus reglamentos sectoriales. Así como de las normas Codex y otras incluidas en la legislación sanitaria nacional.	COMPIAL	Enero 2012	Asignación de presupuestal y recursos adicionales necesarios	Plan aprobado Talleres ejecutados Material de difusión
Armonizar los reglamentos sectoriales de inocuidad alimentaria, dependientes del marco jurídico general (Decreto Legislativo 1062 y su Reglamento D.S. 034-2008-AG) entre los sectores y con el Codex	Autoridades competentes	2012	Asignación de presupuestal	Reglamentos armonizados y aprobados
Establecer y desarrollar nueva reglamentación sanitaria en función a las necesidades identificadas.	Autoridades competentes	2012 -2015	Asignación de presupuestal	Directivas, Normas y Reglamentos aprobados
Establecer procedimientos multisectoriales en asuntos que incumban por igual a las tres autoridades sanitarias; por ejemplo: procedimientos de inspecciones, alertas sanitarias, rastreabilidad, etc.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2013 - 2014	Presupuesto asignado y recursos adicionales necesarios	Procedimientos armonizados y aprobados.
Fortalecer las capacidades de los organismos públicos o privados encargados de efectuar análisis de riesgos en el país	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2013	Recursos adicionales necesarios. Financiamiento externo	Número de profesionales capacitados en análisis de riesgo. Lista de participantes Perfiles de análisis de riesgo
Las normas sanitarias deben tener como base necesariamente un adecuado análisis de riesgos y sólo de	Autoridades competentes	Sin fecha de termino	Asignación presupuestal y recursos adicionales	Sin indicador

manera excepcional recoger la legislación comparada.			necesarios	
Hacer más activa el involucramiento de los diferentes actores, en el proceso de elaboración de la regulación sanitaria.	Autoridades competentes	Inicio 2011 - Sin fecha de termino	Presupuesto asignado	Lista de participantes en reuniones
Diseñar un sistema virtual integrado de actualización de normas técnicas en materia de inocuidad alimentaria, de libre acceso y fácil manejo para los operadores de dicho sistema	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Inicio 2013	S/.50,000 nuevos soles	Sistema virtual en funcionamiento
Diseñar un mecanismo de alerta que permita identificar si las normas que tienen cierto nivel de antigüedad, ameritan conservar vigencia.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Inicio 2013	Presupuesto asignado	Sistema con normas actualizadas
Mantener actualizados los registros de la regulación sanitaria alimentaria en los centros de documentación oficiales nacionales (portal web) e internacionales (ej. Legalim, otros) en idioma español e inglés.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Sin fecha de termino		Portal web con información actualizada
Gestionar la modificatoria del documento legal de constitución del CNC, para que se establezca la participación del sector productivo, académico y consumidores	COMPIAL / Agencia de inocuidad y Comité Nacional del Codex - CNC	2012	No se requiere presupuesto	Participación de empresa privada y Asociación de consumidores
Fortalecer las Comisiones nacionales del CNC a fin que sean más operativas y participativas siendo necesario para alguna de ellas replantear su conformación y operación.	Instituciones integrantes del pleno del CNC	2012	No se requiere presupuesto	CNC fortalecido ROF de los Comités Técnicos. Presupuesto asignado.

Objetivo 3: Implementar un Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Alimentos

Efecto directo deseado: Contar con un sistema de inspección y certificación en funcionamiento; y un Programa Nacional de vigilancia y control en toda la cadena alimentaria.

Acciones	Responsabilidad	Marco cronológico	Recursos	Indicadores
Realizar reuniones de coordinación para la creación de un Sistema Nacional de Inspección basada en riesgos y Certificación de Alimentos con base en las directrices del Codex, entre las entidades involucradas en la inocuidad de los alimentos.	COMPIAL / Agencia de inocuidad Sector privado	2013	Sin recursos	Número de reuniones Lista de participantes Propuesta consensuada
Establecer lineamientos y estrategias que definan el sistema de inspección y certificación de alimentos	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2013	Sin recursos	Lineamientos y estrategias establecidos
Aprobación e implementación de un sistema de inspección y certificación de los alimentos nacionales e importados para proteger la salud de los consumidores; y facilitar el comercio internacional	COMPIAL / Agencia de inocuidad Asesores legales	2013 - Sin fecha de termino	Asignación presupuestal Cooperación internacional	Presupuesto anual sectorial aprobado Sistema implementado
Fortalecer el soporte del sistema informático que permita la implementación de programas de información para la inspección sanitaria, alerta rápida, monitoreo de peligros y rastreabilidad	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2013 - Sin fecha de termino	Asignación presupuestal	Programas de información implementados dentro del sistema informático
Diseñar e implementar un programa nacional de vigilancia y control de alimentos en toda la cadena alimentaria, basado en análisis de riesgos que articule los planes de	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2012 -2013	Asignación presupuestal Presupuesto adicional Cooperación internacional	Programa aprobado Eventos de capacitación y entrenamiento

cada sector oficial.				
Crear e implementar en los gobiernos locales municipales el área de vigilancia sanitaria de alimentos	Autoridad competente	Inicio 2012	Asignación presupuestal Presupuesto adicional	Municipios implementados
Implementar la acreditación sanitaria de inspectores de alimentos dentro del SINIA, con una vigencia de 12 meses.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2012	Asignación presupuestal Cooperación internacional	Número de Inspectores acreditados
Establecer una red de inspectores de inocuidad alimentaria.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Inicio 2013	Asignación presupuestal Recursos propios Cooperación internacional	Red de inspectores establecida
Fortalecimiento del Sistema de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETAs	Agencia de Inocuidad Dirección General de Epidemiología	Inicio 2012 – sin fecha de termino	Asignación presupuestal Presupuesto adicional	Sistema de vigilancia de ETAs fortalecido.
Coordinación con la Dirección General de Epidemiología a fin de que las ETAs sean incluidas dentro de las enfermedades de notificación obligatoria y tenga un sistema de información rápida de ETAs.	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Inicio 2012	Sin presupuesto	Actas de reuniones ETAs incluidas en la lista de enfermedades de notificación obligatoria
Establecer un plan de acción para la implementación de un Sistema de Alerta Rápida sobre la Inocuidad de los Alimentos -SARIA	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Inicio 2012	Presupuesto adicional Recursos Directamente Recaudados (RDR) y Recursos Ordinarios (RO)	Plan de acción con etapas de ejecución para el SARIA
Implementar a nivel informático y de campo el sistema de alerta rápida de inocuidad de los alimentos que pueda ser armonizado y articulado con los	COMPIAL / Agencia de inocuidad	2012-2014	Presupuesto adicional (proyectos de cooperación en el marco de los TLC)	Sistema de alerta a nivel nacional, implementado

sistemas de los países de la CAN			RDR y RO	
Desarrollo de capacitación permanente a inspectores con metodologías virtuales y a través de convenios con universidades	COMPIAL / Agencia de inocuidad	Sin fecha de termino	Presupuesto adicional RDR y RO. Cooperación internacional	Inspectores capacitados y aprobados

Objetivo 4: Fortalecer la capacidad instalada de los laboratorios oficiales para el control de alimentos.

Efecto directo deseado: Reemplazo de infraestructura y/o renovación de equipamiento

Acciones	Responsabilidad	Marco cronológico	Recursos	Indicadores
Adecuar la infraestructura física de los laboratorios oficiales, a fin de organizarlos de acuerdo a las necesidades del SINIA	Autoridades competentes	12 meses	RDR, RO, Cooperación internacional Fondo económico	Ejecución de las remodelaciones
Consolidar y fortalecer un sistema de información generado por los laboratorios, mediante una plataforma digital que integre las bases de datos.	Autoridades competentes	12 meses	RDR, RO, Cooperación internacional	Plataforma digital con datos generada por los laboratorios.
Mejorar las capacidades en materia de ensayos y calibración de equipos, para atender los requerimientos de la vigilancia de alimentos nacionales e Importados.	Autoridades competentes	12 meses	RDR, RO, Cooperación internacional	Requerimientos atendidos
Ampliar la capacidad analítica en términos de ensayos disponibles vs necesidades actuales y potenciales con fortalecimiento de los laboratorios las regiones del país.	Autoridades competentes	12 meses	RDR, RO, Cooperación internacional	Requerimientos atendidos
Renovar los equipos, e insumos para hacer más eficientes a los laboratorios oficiales	Autoridades competentes	permanente	RDR, RO, Cooperación internacional	equipos, reactivos, e insumos, renovados y/o adquiridos.
Fortalecer la capacidad técnica del personal de laboratorio	Autoridades competentes	permanente	RDR, RO, Cooperación internacional	Cantidad de personal capacitado
Contar con laboratorios de referencia para el control de los peligros físicos, químicos y microbiológicos.	Autoridades competentes	permanente	RDR, RO, Cooperación internacional	Laboratorios oficiales de referencia

Objetivo 5: Fortalecer las capacidades para el componente de información, educación y comunicación – IEC

Efecto directo deseado: Contar con un Programa de IEC integrado

Acciones	Responsabilidad	Marco cronológico	Recursos	Indicadores
Recopilación y consolidación de información de los usuarios sobre el conocimiento de la normativa actual y sus expectativas.	Los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación gobiernos regionales y gobiernos locales)	Marzo 2012	Personal existente (capacitado para la recolección de información)	Encuesta realizada/Encuesta programada por 100, de acuerdo al público objetivo
Desarrollar lineamientos que sean dinámicos, inclusivos, ordenados, simplificados.	Grupo técnico de los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación gobiernos regionales y gobiernos locales)	Junio 2012	<ul style="list-style-type: none"> - Personal - Data estadística en base a la recopilación de información realizada - Sistema informático 	Lineamientos aprobados/Lineamientos propuestos X 100
Hacer obligatoria la socialización y capacitación de la normativa en inocuidad a todos los involucrados en la cadena alimentaria	Los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación) y el compromiso asumido por los sectores privados y gremios	Setiembre 2012	<ul style="list-style-type: none"> - Dispositivo legal 	Dispositivo legal aprobado
Diagnóstico de la realidad nacional, identificando a los actores involucrados en la cadena (visión holística de la cadena).	Los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación gobiernos regionales y gobiernos locales) y el compromiso asumido por los sectores privados y gremios	Abril 2012	<ul style="list-style-type: none"> - Personal capacitado - Asignación presupuestal - Equipos informáticos - Consultor especializada - Herramientas de toma de información 	Diagnóstico realizado
Conformación de comisiones multisectoriales cuyo trabajo esté orientado a focalizar la inocuidad	Los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación)	Mayo 2012	<ul style="list-style-type: none"> - Emisión dispositivo legal para conformación 	Comisión instalada/Comisión designada x 100

alimentaria como eje principal en el desarrollo de los temas o programas a tratar, con acciones concretas a ejecutarse según el programa establecido y con las responsabilidades y fechas asignadas.	gobiernos regionales y gobiernos locales) y el compromiso asumido por los sectores privados y gremios		Comisión Multisectorial - Emisión dispositivo legal para designación de profesionales para conformar la comisión.	
Campañas educativas de socialización y sensibilización a todo nivel: instituciones públicas y privadas, gremios, líderes de opinión, familias, entre otros.	Grupo de Trabajo (Áreas de comunicación de sectores público – privados)	Octubre 2012	- Asignación presupuestal - Personal calificado - Logística y materiales a difundir - Equipos informáticos y audiovisuales	Campaña ejecutada/Campaña propuesta X 100
Realización de Talleres de Capacitación, seminarios, fórums, entre otros	Los sectores oficiales (DIGESA, ITP, SENASA, Ministerio de Educación gobiernos regionales y gobiernos locales), con el apoyo de los sectores privados y gremios	Setiembre 2012	- Personal asignado - Asignación presupuestal - Logística y materiales a difundir	Talleres realizados/Talleres programados X 100

4. ACCIONES PRIORIZADAS, CONCLUSIONES, RECOMENDACIONES

El Plan de Acción, considera un listado de acciones a realizar, ordenados de acuerdo a los componentes que conforman el SINIA; y en este ítem se menciona las acciones priorizadas, según orden en que debieran implementarse.

Acciones priorizadas de plan de acción
- Elaboración de las Políticas Públicas de Inocuidad de los alimentos, a fin de dirigir el accionar de las entidades competentes y el fortalecimiento de un Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos - SINIA, integrado.
- Priorizar la creación de la Agencia de Inocuidad, como entidad única de coordinación que dirija la gestión del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos.
- Un aspecto importante de priorizar es el establecimiento de un sistema de alerta rápida que incluya los piensos y permita identificar medidas urgentes y de gestión de crisis.
- Priorizar la implementación de un área de Análisis de Riesgos dentro de la estructura organizacional de la Agencia
- Diseño y ejecución de un plan de difusión y capacitación sobre la ley de inocuidad y sus reglamentos sectoriales, a nivel de los gobiernos regionales y locales.
- Diseño de un mecanismo de alerta que permita identificar si las normas que tienen cierto nivel de antigüedad, ameritan conservar vigencia.
- Actualización de registros de la regulación sanitaria alimentaria en los centros de documentación oficiales nacionales e internacionales (ej. LEGALIM, otros) en idioma español e inglés.
- Gestionar la modificatoria del documento legal de constitución del CNC, para que se establezca la participación del sector productivo, académico y consumidores.
- Reuniones de coordinación para la creación de un Sistema Nacional de Inspección basada en riesgos y Certificación de Alimentos con base en las directrices del Codex.
- Elaboración de lineamientos y estrategias que definan el sistema de inspección y certificación de alimentos.
- Implementar la acreditación sanitaria de inspectores de alimentos dentro del SINIA.
- Establecer una red de inspectores de inocuidad alimentaria.
- Coordinar con la Dirección General de Epidemiología a fin de que las ETAs sean incluidas dentro de las enfermedades de notificación obligatoria.
- Establecer un plan de acción para la implementación de un Sistema de Alerta Rápida sobre la Inocuidad de los Alimentos -SARIA
- Ejecución de campañas educativas de socialización y sensibilización a todo nivel: instituciones públicas y privadas, gremios, líderes de opinión, familias, entre otros.

Conclusiones

- El presente documento se presenta como resultado del análisis de la necesidad de fortalecer el Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos - SINIA.
- Se hace prioritario el fortalecimiento del SINIA del país como el conjunto de principios, componentes e instituciones, encargado de la protección de la salud de los consumidores mediante el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos, armonización de la regulación sanitaria, y la facilitación del comercio local e internacional de alimentos.
- La Gestión de la Inocuidad de los Alimentos requiere de una entidad de coordinación con un presupuesto propio asignado, que integre el SINIA, contemple la política de inocuidad de los alimentos y la capacidad técnica operativa de las Autoridades Nacionales Oficiales Competentes en la Gestión de la inocuidad de los alimentos.
- contará con un sistema de alerta que notifique a las partes involucradas cualquier problema detectado ya sea por las Autoridades Nacionales Competentes o por un país importador, se promoverá que la aplicación del sistema de alerta rápida se base en el Sistema de Vigilancia Sanitaria y el Sistema de Vigilancia Epidemiológica de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- El análisis del riesgo es la base de las políticas de inocuidad de los alimentos.
- Un componente importante de un Sistema de Inocuidad de los Alimentos está estrechamente vinculado con la divulgación de la información, la educación y la comunicación con todos los sectores que componen la cadena alimentaria

Recomendaciones

- El Plan de Acción debe ejecutar aquellas acciones priorizadas más relevantes e importantes que permita de manera inmediata la dotación de recursos para la gestión.
- Se recomienda que se diseñe programas de vigilancia y control para los diferentes alimentos, en función a la incidencia de patógenos biológicos y contaminantes químicos.
- Es necesario que en los programas de vigilancia y control de alimentos primarios se incluya el control de la calidad del agua, piensos y suelo, evaluando su impacto en toda la cadena.
- Es necesario que se promueva la aplicación de medidas preventivas a nivel de la producción primaria sobre la base de las Buenas Prácticas Agrícolas y Pecuarias, que contribuyen a la Inocuidad de los Alimentos y faciliten la rastreabilidad de los mismos en el lugar de expendio (supermercados, mercados, otros)
- Para asegurar la inocuidad de los alimentos, debe establecerse y aplicarse el sistema de inspección basado en una evaluación de riesgos objetiva.
- La metodología empleada en la evaluación de riesgos deberá ser, preferentemente, compatible con los criterios del Codex Alimentarius. La evaluación de riesgos deberá basarse en los datos científicos de que se dispone en ese momento.

- Se debe considerar que dentro del Sistema de Inspección y Certificación se incluya tanto los alimentos de origen local para consumo interno como exportación; así como los de importación.
- El SINIA deber contar con los mecanismos de comunicación externa, donde se maximizará el uso apropiado de los medios de comunicación para difundir la información.
- Promover la aplicación de programas de sensibilización y educación a los consumidores y todas las partes interesadas así como otras iniciativas de divulgación comunitaria
- El SINIA debe promover una mayor participación e interacción entre el gobierno, las asociaciones de consumidores, las organizaciones no gubernamentales y las instituciones educativas en actividades de comunicación de riesgos a través de la educación de los consumidores en materias relacionadas a la Inocuidad de los Alimentos.