

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Propuesta de un Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de
Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica

MÓNICA ELIZONDO ANDRADE

PROYECTO FINAL DE GRADUACION PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TITULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

San José, Costa Rica

Marzo 2015

UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACION INTERNACIONAL
(UCI)

Este Proyecto Final de Graduación fue aprobado por la Universidad como requisito
parcial para optar al grado de

Máster en Gerencia de Programas Sanitarios en Inocuidad de Alimentos

Dr. Félix Modesto Cañet Prades
DIRECTOR DEL PROYECTO

Dr. Félix Modesto Cañet Prades
DIRECTOR DEL PROGRAMA

Lic. Mónica Elizondo Andrade
SUSTENTANTE

DEDICATORIA

A mis padres y hermanas

AGRADECIMIENTOS

A Dios en primer lugar por haberme dado la oportunidad de llegar a donde estoy, a mis padres por su sacrificio y apoyo incondicional, al Director del Proyecto Dr. Félix Modesto Cañet Prades, por su experiencia, tiempo y dedicación, al chileno Ing. Eduardo Aylwin por su apoyo, sus valiosos consejos, su conocimiento y experiencia que hicieron posible la realización de este trabajo.

INDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTOS.....	iii
INDICE GENERAL.....	iv
INDICE DE CUADROS.....	v
INDICE DE FIGURAS.....	v
RESUMEN EJECUTIVO.....	vi
1. INTRODUCCION.....	1
2. OBJETIVOS.....	6
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	6
2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	6
3. MARCO TEORICO.....	7
3.1. Sistemas Nacionales de Control de la Inocuidad Alimentaria.....	7
3.2. Emergencias alimentarias y sistemas de intercambio de información.....	10
3.3. Marco institucional y normativo de las principales instituciones públicas relacionadas con inocuidad en Costa Rica.....	11
4. METODOLOGIA.....	21
5. RESULTADOS Y DISCUSION.....	24
5.1. Estudio comparativo de los sistemas de intercambio de información de eventos de inocuidad alimentaria que operan en el mundo.....	24
5.1.1. International Food Safety Authorities Network (INFOSAN).....	24
5.1.2. Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de Unión Europea.....	29
5.1.3. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de España.....	33
5.1.4. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) de Chile.....	37
5.2. Análisis de la institucionalidad en inocuidad de alimentos en Costa Rica y del marco legal existente.....	44
5.3. Resultados de las encuestas realizadas sobre la existencia de mecanismos de comunicación de riesgo y sistemas de intercambio de información.....	48
5.4. Propuesta de modelo de sistema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria para ser implementado en Costa Rica.....	53
5.5. Consideraciones finales sobre la propuesta de sistema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria para Costa Rica.....	64
6. CONCLUSIONES.....	66
7. RECOMENDACIONES.....	67
8. BIBLIOGRAFÍA.....	68

ANEXOS.....	71
ANEXO N°1 ACTA DEL PROYECTO.....	72
ANEXO N°2 DECLARACION DEL ALCANCE.....	75
ANEXO N°3 GLOSARIO.....	77

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Comparativo de 4 Sistemas de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria: INFOSAN, RASFF, SCIRI, RIAL.....	42
Cuadro 2. Resultados de las encuestas realizadas a funcionarios del sector público relacionados con el sistema de inocuidad y el control de alimentos en Costa Rica.....	48
Cuadro 3. Propuesta de Formulario de Notificación de Eventos para el Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria de Costa Rica.....	62

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Estructura de la Red INFOSAN.....	25
Figura 2. Red INFOSAN Emergencias.....	28
Figura 3. Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF, de la Unión Europea...33	
Figura 4. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de España.....	37
Figura 5. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) de Chile.....	39
Figura 6. Propuesta de Modelo de Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria para Costa Rica.....	58

RESUMEN EJECUTIVO

Debido a que la cadena de suministro de alimentos es cada vez más globalizada, es mayor la probabilidad de que los alimentos y piensos contaminados o con defectos de calidad incompatibles con las normativas nacionales, lleguen a nuestras fronteras en menor tiempo, al transportarse de forma muy eficiente a través de los países, por el elevado número de rutas comerciales que participan en el comercio mundial de estos productos lo que indica la necesidad de mejorar los sistemas de información para la inocuidad y calidad alimentaria a nivel internacional.

En el año 2014, la Agencia de Alimentos y Medicamento de los Estados Unidos de América (U.S. Food and Drug Administration, FDA) informa de 57 rechazos en productos alimenticios exportados desde Costa Rica a la Unión Americana. Por su parte, en Europa, para el mismo periodo, en el portal del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos RASFF figuran 7 notificaciones, incluidos 2 rechazos.

Los hechos anteriores, además del impacto económico directo para los exportadores nacionales y la pérdida de la imagen de la marca país, indican la necesidad de fortalecer la aplicación de los estándares de inocuidad y calidad.

Para la industria alimentaria en Costa Rica, la implementación de un sistema nacional de inocuidad, coordinado por una agencia unificada de control de alimentos, así como la existencia de sistemas de intercambio de información, puede contribuir a:

- Fortalecer el sistema de nacional de control de alimentos y piensos.
- Mejorar la imagen país ante de sus socios comerciales.
- Incrementar la efectividad de la respuesta en el sistema de gestión frente a rechazos de exportación en terceros países.
- Prevenir millonarias pérdidas todos los años, que impactan en la economía nacional.

Es por esto que el presente trabajo tiene como objetivo proponer un modelo de sistema de intercambio de información entre autoridades competentes en eventos de inocuidad, relacionados con alimentos y piensos presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

La presente investigación se llevó a cabo mediante un estudio de casos, para evaluar de forma cualitativa la situación nacional y la normativa relacionada con sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad de alimentos y piensos.

El instrumento utilizado para recolectar la información fue la encuesta, la cual se aplicó a 10 funcionarios líderes de los niveles centrales de las instituciones del sector público relacionadas con el control de alimentos y piensos a nivel nacional. Por otro lado, se compararon 4 sistemas de intercambio de información sobre alertas o eventos de inocuidad existentes en el mundo a saber: INFOSAN, SCIRI de España, RIAL de Chile, RASFF de la Unión Europea.

Con base en la información recolectada y los aspectos descritos anteriormente, se plantea una propuesta de Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica.

Como resultado más importante encontrado mediante la investigación, se menciona la necesidad de establecer una Agencia de Inocuidad de Alimentos y Piensos, que:

- Coordine todas las acciones relacionadas con el control de la inocuidad de alimentaria de Costa Rica.
- Gestione el sistema de intercambio de información sobre eventos que menoscaben la inocuidad y la calidad de estos productos.
- Tenga la potestad de tomar decisiones y establecer sanciones ante los incumplimientos en materia inocuidad-calidad alimentaria.
- Coordine las acciones de los diferentes ministerios e instituciones públicas para garantizar un mayor aprovechamiento de los recursos y se disminuyan los costos.

El modelo de sistema de intercambio de información que se propone es similar a los sistemas chileno *RIAL*, y *RASFF* de la Unión Europea, por ser el que más se puede ajustar a la realidad nacional.

Se recomienda que el sistema de intercambio de información sea de alcance nacional, que involucre a las unidades regionales de las autoridades competentes, para mejorar la cobertura de la gestión del sistema de control de alimentos.

Executive Summary

Because the food supply chain is increasingly globalized, the greater the likelihood that contaminated food or feed incompatible with national regulations reach our borders or reach another markets, by the high number of trade routes that participate in the food trade world. Therefore, countries need to improve their exchange information systems and capacity to respond to food emergencies.

In 2014, the Food and Drug Administration the United States of America (US Food and Drug Administration, FDA) reports 57 refusals in food products exported from Costa Rica to the United States.

Meanwhile, in Europe, for the same period, PORTAL RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) reports 7 notifications involving Costa Rica including 2 refusals.

These facts, in addition to the direct impact for domestic exporters and loss of country reputation, indicate the need to strengthen the implementation of food safety and food quality standards.

For the Costa Rica's food industry the implementation of an integrated national food safety system, which consider a new Food Safety Agency with a coordinating role as well as the existence of a Exchange Information System for food safety emergencies can contribute to:

- Strengthen the National Food and Feed Safety Control System
- To improve the country's reputation with its trading partners
- Improve the response and management effectiveness against food exports refusals from third countries
- To prevent huge losses every year, impacting the national economy

This work aims to propose a model for a system for exchange of information between food safety authorities related to food and feed incidents both in the domestic market or exported to third countries.

This research was conducted through a case study to evaluate qualitatively the state of the art about the food incidents management by Costa Rica's government agencies dealing with food safety and the legislation.

The instrument used to collect data was a survey, which was applied to 10 leaders of Costa Rica government agencies involved in food safety issues.

On the other hand, 4 information exchange systems on food safety incidents existing in the world were compared:

FAO/OMS's INFOSAN, Spain's SCIRI, of, Chile's RIAL and EU's RASFF.

Based on the information collected and the aspects described above, a proposal for a Costa Rica's Information Exchange System on Food and Feed safety incidents is proposed.

The most important result found through this research, is the need to establish in Costa Rica a National Food Safety Agency to play the following roles:

- Coordinate all food safety activities in Costa Rica
- To manage the Information Exchange System
- Have the authority to make decisions on food and feed safety and quality
- Coordinate the actions of all the Costa Rica's food and feed safety public agencies to ensure better use of resources and lower costs

The models for the information exchange system proposed is similar to Chile's RIAL and EU's RASFF, being the most adjust to the Costa Rica situation.

It is recommended that the exchange information system has wide national scope and involve the competent authorities' regional units, to improve coverage of the food control system.

1. INTRODUCCION

La Inocuidad de los Alimentos o Food Safety, de acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura (FAO), “es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen y o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan” (FAO, 2011).

Este concepto ha adquirido una enorme relevancia a nivel mundial. El creciente intercambio comercial de alimentos primarios y alimentos procesados entre países de distintas latitudes; el aumento en la producción de alimentos; el uso de nuevas tecnologías para producirlos; la disponibilidad de técnicas analíticas con mayor sensibilidad y especificidad; las mayores exigencias en estándares de calidad e inocuidad en los bloques comerciales y en el sector privado, combinado con la mayor conciencia y demanda de parte de los consumidores por alimentos seguros, han llevado a muchos países del mundo a realizar cambios en el enfoque con que tradicionalmente se ha enfrentado este tema.

Una serie de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos a partir de mediados de los años 90, fueron los generadores de los primeros cambios en Europa, donde se acuñó el concepto “desde la granja a la mesa”. El caso de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (BSE) más conocido como “mal de la vaca loca” y posteriormente los casos de dioxinas en Bélgica e Irlanda, significaron la realización de profundos cambios tanto institucionales como legislativos. Estos episodios pusieron en evidencia que la inocuidad debe ser enfrentada con un enfoque de cadena, desde la producción primaria, incluyendo los insumos utilizados hasta que los alimentos y piensos estén disponibles para el consumidor final (FAO, 2011, WHO, 2013).¹

Para 2030, se espera que la demanda de alimentos aumentará en un 50% y asegurar un ambiente inocuo para el suministro mundial de alimentos y piensos será de vital importancia. Entre 1998 y 2008, la cantidad total de alimentos que se movieron entre países a través de la importación y exportación aumentó en 2,3 veces más rápido que la producción total de alimentos que creció sólo 1,4 veces.

¹ En adelante el término alimentaria(o), se considerará como relativo a alimentos destinados para el consumo humano y animal (piensos y suplementos)

En esta súper-eficiente 'Red Internacional del Comercio Agroalimentario ' (IFTN), siete países que forman el núcleo de la IFTN: EE.UU., Alemania, Francia, el Reino Unido, los Países Bajos, Italia y China, cada uno de estos países tiene relaciones comerciales con más del 77% de todos los demás países del mundo y, en combinación, son responsables del 30% del comercio y del movimiento de alimentos entre todos los países (Ercsey-Ravasz et al.2012).

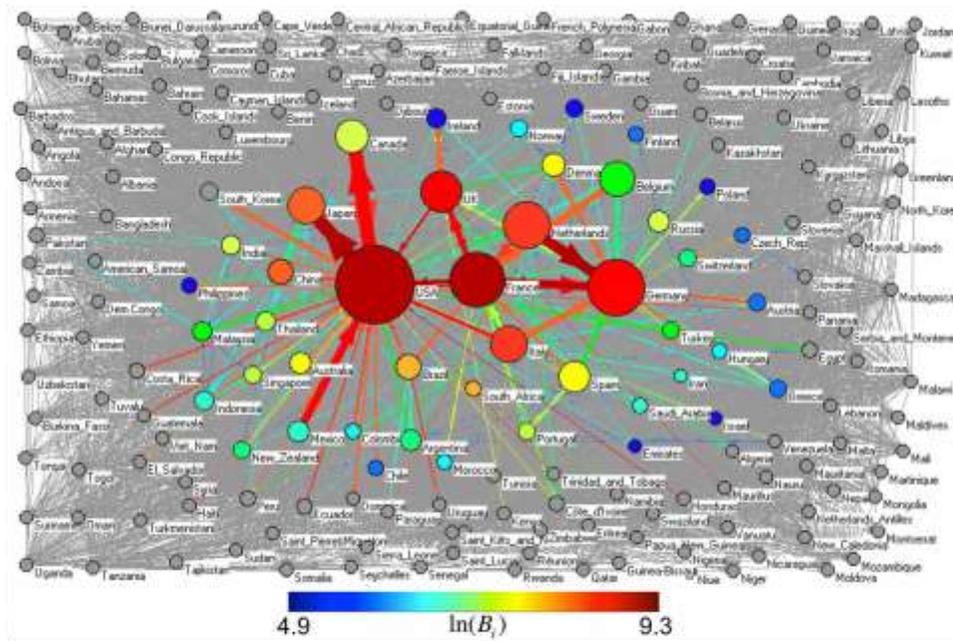


Figure 2. The complete International Agro-Food Trade Network in 1998. The IFNT is based on reported export, including H-200 countries (excluding islands) and total H-1000 trade flows whose worth were then 1 million USD, of come and treated as a graph. The top 44 countries with the largest total trade activity (as per export) and the top 300 largest total-trade flows were colored according to their ln(B_i) values (see Methods and Results). The rest of the countries and edges are drawn with grey. The sizes of the colored nodes are proportional to the logarithm of their total trade activity, $\ln(B_i)$. The thickness of the directed edges is proportional to the log volume of the trade flux in that direction, $\ln(F_{ij})$. The structure of the IFNT was similar to that of 1998-2008. doi:10.1371/journal.pone.0037241.g002

Esta situación permite que las enfermedades transmitidas por los alimentos y los defectos de calidad, se extiendan más eficientemente a través de todo el mundo, (Ercsey-Ravasz et al.2012), lo que indica la necesidad de mejorar los sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad de alimentos y piensos a nivel internacional (WHO,2013).

Un evento de inocuidad alimentaria se puede definir como cualquier situación en la cadena de suministro de alimentos en la cual se verifica la existencia de un riesgo, real o percibido, o la confirmación de la existencia de enfermos asociados al

consumo de un alimento y piensos (Australian Government, Department of Health 2014).

En la actualidad se trabaja bajo el enfoque “Una Salud”, (humana, animal, vegetal y de los ecosistemas), donde los temas de prevención de las zoonosis, el etiquetado, los alérgenos, los contaminantes radiactivos y la irradiación en instalaciones no autorizadas, el bioterrorismo, bioseguridad, y otros riesgos emergentes, se incluyen entre los factores a considerar en el manejo de riesgos para la calidad y la inocuidad de alimentos y piensos (RASFF, 2014, Ercsey-Ravasz et al.2012, WHO, 2013)

Por su parte Codex Alimentarius, define “emergencia alimentaria” como una situación ya sea accidental o intencional, que es identificada por una autoridad competente como un riesgo de origen alimentario grave para la salud pública, y aún no controlado, el cual requiere la adopción de medidas urgentes. (CAC/19-1995, Rev. 1-2004)

Mientras que la OMS y la OIE, incluyen la comunicación de riesgos entre las actividades para fomentar las iniciativas de seguridad alimentaria, dentro del plan estratégico conjunto en esta materia, incluidas las zoonosis transmitidas por los alimentos para el período 2013-2022 (OMS, 2013), ya que además de los potenciales daños a la salud pública, estos eventos pueden provocar preocupación y pérdida de confianza de los consumidores y causar daños significativos al normal desarrollo del comercio de alimentos y piensos, tanto a nivel nacional como internacional pudiendo afectar además, la economía de los países, por lo que requieren de parte de las autoridades, la implementación de medidas que permitan un adecuado manejo del riesgo a los consumidores a lo largo del tiempo y de manera efectiva.

En Costa Rica, el sector agroalimentario representa el 13,2% de la economía nacional, divididos en 8,6% para el sector primario y 4,6%, la agroindustria que genera más de 21 mil millones de colones en valor agregado y es fuente de trabajo e ingresos para más de 228 mil personas. El sector abastece el 74% del consumo de alimentos primarios de la Canasta Básica Alimentaria (CBA).

Las exportaciones representan el 40% del total y se exportan 844 productos a 136 países, generando 3448 millones de USD. Entre los principales productos de exportación según SEPSA figuran el banano, piña, café, jugos y concentrados de frutas, aceite de palma, yuca, melón, azúcar, atún. (SEPSA, 2014).

La industria de alimentos está congregada en la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA), organización empresarial con más de treinta años de trayectoria, constituida y organizada por más de un 80% de los productores de alimentos y bebidas, locales e internacionales, con operaciones de manufactura en Costa Rica. CACIA representa los intereses del sector de alimentos en diferentes foros públicos y privados, orientada al desarrollo de condiciones y políticas que mejoren la competitividad y la participación en el mercado nacional e internacional.

En los Estados Unidos de América, uno de los más importantes socios comerciales de Costa Rica, en enero de 2011, fue promulgada la FSMA (Food Safety Modernization Act) o Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos, que también propone cambios fundamentales en el control de la inocuidad de los alimentos para los productores tanto dentro de Estados Unidos como de los países que exportan a este país (FDA, 2011).

Su principal objetivo apunta a asegurar un suministro de alimentos y piensos seguros al mercado de los Estados Unidos a través de dos aspectos esenciales: cambiando el tradicional enfoque reactivo del control de los alimentos a uno basado en la prevención y, el traspaso de la responsabilidad de la calidad e inocuidad de los alimentos al importador o productor, que toma en cuenta los riesgos emergentes para la inocuidad y calidad alimentaria (FDA, 2015).

En este contexto, en el año 2014, en el sitio www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_months.cfm?LType=C de la Agencia de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU., (U.S. Food and Drug Administration (FDA) se informa de 57 rechazos en productos alimenticios exportados desde Costa Rica a los Estados Unidos. Por su parte, en Europa, para el mismo periodo, en el Portal RASFF <https://webgate.ec.europa.eu/rasff->

window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1 figuran 7 notificaciones, incluidos 2 rechazos, (RASFF, 2014) lo que además del impacto económico directo para los exportadores nacionales y la pérdida de la imagen de la marca país, indica la necesidad de fortalecer la aplicación de los estándares de inocuidad y calidad que rigen las redes internacionales del negocio agroalimentario lideradas por estos países, a través de sistemas de intercambio de información.

Para CACIA, la implementación de un Sistema Nacional de Inocuidad, coordinado por una agencia unificada de control de alimentos, así como el establecimiento de un Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica, contribuye a fortalecer el sistema de control y mejora la imagen país ante de sus socios comerciales, al mejorar la respuesta frente a rechazos de exportación en terceros países, lo que evitaría millonarias pérdidas todos los años, impactando la economía nacional tanto a nivel industrial como social.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Proponer un modelo de sistema de intercambio de información entre autoridades competentes sobre eventos de inocuidad, de alimentos y piensos presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países para fortalecer el sistema nacional de control de alimentos.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Conocer la situación actual en materia de comunicación de riesgo relacionada con la existencia de sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentos y piensos en Costa Rica, para evidenciar la carencia de una herramienta para gestionar adecuadamente situaciones de riesgo alimentario.
- b) Caracterizar el marco legal de las instituciones existentes en Costa Rica en materia de inocuidad de alimentos y piensos para identificar las responsabilidades y roles en materia de inocuidad.
- c) Proponer un sistema transparente de notificaciones a nivel internacional y entre los organismos competentes que abarque desde las regiones hasta el nivel nacional para dar mayor credibilidad al país ante los socios comerciales.
- d) Identificar a los participantes, funciones y puntos de contacto del modelo de Sistema de Intercambio de Información en Costa Rica para garantizar el adecuado funcionamiento del sistema.
- e) Determinar el flujo de notificaciones internas y externas para la operación del Sistema.

3. MARCO TEORICO

Los sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria han probado ser útiles herramientas que contribuyen a mejorar el desempeño de los sistemas de inocuidad de los países y sus instituciones ya que proveen de antecedentes que permiten mejorar la gestión y la adopción de medidas tales como el retiro de productos del mercado (recall) y la impermeabilización de fronteras ante riesgos externos. Por otro lado, la sistematización de la información proporciona estadísticas que apoyan la toma de decisiones, permiten evaluar el sistema de inocuidad y sus instituciones y programar las actividades de control y vigilancia de alimentos en función de sus resultados.

Este intercambio de información ayuda a las autoridades competentes a actuar con mayor rapidez y de manera coordinada en respuesta a una amenaza a la salud causada por alimentos o piensos. El objetivo último, es garantizar la protección de la salud a los consumidores.

3.1 Sistemas Nacionales de Control de la Inocuidad Alimentaria.

La publicación conjunta de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) “Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos” clasifica los sistemas nacionales de control de alimentos de los países en tres tipos:

- Sistemas de Agencias Múltiples
- Sistemas de Agencia Única
- Sistemas Integrados.

Sistemas de Agencias Múltiples

Un sistema de agencias múltiples es aquel en el que las responsabilidades de control se reparten entre varias agencias que operan bajo varios estatutos y reglamentos. Por lo general, estos organismos son los ministerios del gobierno,

tales como Salud, Agricultura, Comercio, Medio Ambiente, Comercio e Industria, y turismo.

La mayoría de los países cuentan con este tipo de organización, ya que sus sistemas de control de los alimentos han estado tomando forma con el tiempo de acuerdo a las necesidades del país en este momento.

Por otra parte, las iniciativas para desarrollar un sector particular de alimentos como el de la pesca, carne y productos cárnicos, frutas y verduras, leche y productos lácteos, han obligado a la división de las actividades de control de los alimentos que también han influido en la existencia de estas agencias múltiples. Por último, un sistema también puede fragmentarse entre las autoridades nacionales, estatales y locales, donde las diferencias en la capacidad y la eficiencia de la agencia responsable en cada nivel pueden causar diferentes niveles de protección de los consumidores en todo el país.

Los Estados Unidos de América es un buen ejemplo que sigue un sistema de control de los alimentos múltiple en que 15 agencias federales son responsables de la seguridad y calidad del suministro de alimentos. Además de esto, cada estado tiene sus propias leyes, reglamentos, y las agencias de regulación y la inspección de los productos alimenticios.

Sistemas de Agencia Única

El Sistema de Agencia Única, está basado en la existencia de un único organismo responsable del control de alimentos. Los países que han establecido una sola agencia no son muchos debido al enorme cambio institucional y político que este proceso implica. Francia, Reino Unido, Irlanda, los Países Bajos y Finlandia han unificado sus organizaciones a una sola agencia a cargo de la seguridad alimentaria a través de toda la cadena de suministro de alimentos.

Hay muchos requisitos y los recursos necesarios para la unificación y, con frecuencia, la situación socio-económica y política de un país no permite el establecimiento de una sola agencia.

Sistemas Integrados

Son aquellos que se basan en un enfoque nacional integrado, donde hay más de una organización responsable del control de los alimentos y piensos, y que se coordinan de acuerdo a las actividades relacionadas con el control de los mismos. En estos sistemas, por lo general, existe una agencia independiente con un rol coordinador e integrador en todo el continuo de la granja a la mesa y responsable de uno o más niveles en el análisis de riesgos.

Las demás agencias existentes actúan realizando el resto de las actividades del control de alimentos y del análisis de riesgos con una colaboración y coordinación efectiva entre los organismos. La adopción de este modelo es política, social y económicamente mucho más factible de ser implementado.

La FAO / OMS (2003) indica que la organización de un sistema de control de los alimentos integrado cuenta con varios niveles de funcionamiento:

Nivel 1: formulación de políticas, evaluación y gestión de riesgos y el desarrollo de normas y reglamentos;

Nivel 2: la coordinación de la actividad de control de los alimentos, seguimiento y auditoría;

Nivel 3: inspección y cumplimiento;

Nivel 4: educación y formación.

En este esquema, normalmente la Agencia Independiente o Coordinadora puede ser responsable de las actividades en los niveles 1 y 2, en tanto que las actividades correspondientes a los niveles 3 y 4 son desempeñadas por las diferentes agencias o servicios sectoriales existentes.

Sin embargo, será la situación socio-económica y política de cada país la que determinará en qué nivel actuará la Agencia Coordinadora.

Canadá, por ejemplo, creó la Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá (CFIA) para estar a cargo de las inspecciones de alimentos (Nivel 3), dejando la evaluación de riesgos y comunicación de riesgos a cargo de Health-Canada.

La Comisión de Seguridad Alimentaria en Japón, en cambio, coordina las actividades de evaluación de riesgos y comunicación de riesgos, dejando las tareas de formulación de la política y las inspecciones a las agencias del Ministerio de Salud y Agricultura.

3.2 Emergencias alimentarias y sistemas de intercambio de información.

El Codex Alimentarius, define “emergencia alimentaria” como una situación ya sea accidental o intencional, que es identificada por una autoridad competente como un riesgo de origen alimentario grave para la salud pública, y aún no controlado, el cual requiere la adopción de medidas urgentes (CAC/19-1995, Rev. 1-2004).

La definición del Codex entrega una descripción general de una emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos que se aplicará a una amplia gama de situaciones.

Se reconoce que los eventos de inocuidad de los alimentos que requieren intervención para proteger la salud de los consumidores pueden abarcar desde incidentes menores hasta crisis graves. Una situación puede cambiar rápidamente o evolucionar en el tiempo y llegar a requerir diferentes cantidades de recursos, coordinación y gestión en la intervención. Varios factores influirán en cómo se aborda un evento, incluida la cantidad de personas enfermas, la gravedad de la enfermedad, la distribución y volúmenes de alimentos, si se conoce o no el contaminante y las implicancias internacionales y comerciales. Además, las estructuras con las que cuenta un país para responder a un evento de esa naturaleza desempeñarán un papel trascendental en el nivel de coordinación y los recursos requeridos. Lo que puede ser manejado como un incidente de rutina en un país, puede ser considerado una crisis en otro. Estas variaciones se traducen en dificultades al determinar lo que constituye una emergencia relativa a la inocuidad de los alimentos (FAO/OMS, 2010).

En la última década se han verificado una serie de eventos que han tenido enormes repercusiones tanto económicas como políticas para los países involucrados. Casos como la presencia de dioxinas en Europa, melamina en formulas infantiles en China, o el brote de E. Coli Enterotoxigenico en Alemania en 2011 son ejemplos claros de cómo estas situaciones han devenido en crisis por las implicancias directas que han tenido sobre la salud de los consumidores y las consecuencias económicas y políticas que significaron.

Los sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria han probado ser útiles herramientas que contribuyen a mejorar el desempeño de los sistemas de inocuidad de los países y sus instituciones ya que proveen de antecedentes que permiten mejorar la gestión y la adopción de medidas tales como el retiro de productos del mercado (recall) y la impermeabilización de fronteras ante riesgos externos. Por otro lado, la sistematización de la información proporciona estadísticas que apoyan la toma de decisiones, permiten evaluar el sistema de inocuidad y sus instituciones y programar las actividades de control y vigilancia de alimentos en función de sus resultados (ACHIPIA, FAO 2013).

3.3 Marco institucional y normativo de las principales instituciones públicas relacionadas con la inocuidad-calidad de alimentos-piensos en Costa Rica.

Las instituciones con competencias en materias relacionadas con alimentos e inocuidad alimentaria en Costa Rica son el Ministerio de Salud, el Ministerio de Agricultura, el Ministerio de Comercio Exterior y el Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

MINISTERIO DE SALUD

Vela por la calidad sanitaria de los alimentos y los establecimientos.

El Artículo 199 de la Ley General de Salud (Ley 5395 del 30 de octubre de 1973) establece que un alimento debe poseer las condiciones adecuadas para ser consumido por la población, en cuanto a sus características *organolépticas, físicas, químicas, microbiológicas y microscópicas*. Le otorga al Ministerio de Salud todas las potestades para velar porque esto se cumpla para todo alimento que se comercialice en el territorio nacional.

El Artículo 206 establece que todo producto elaborado para ser comercializado debe estar registrado ante el Ministerio de Salud.

Las actividades que el Ministerio de Salud lleva a cabo para dar cumplimiento a su función en esta materia las realiza en el marco del Reglamento de Organización y

Funcionamiento del Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud, establecido por Decreto N. 30945-S publicado el 27 de enero del 2003, y lo define como:

“Desarrollo y aplicación de normas, protocolos, procedimientos y actividades, por los diferentes actores a través de los procesos de recolección, depuración, análisis de los datos y la divulgación de la información, para la planificación y elaboración de políticas, directrices, lineamientos, investigación y toma de decisiones a fin de lograr la mejoría y el fortalecimiento de la salud y la calidad de vida en cualquier escenario del ámbito nacional.”

El Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA) es una institución pública adscrita al Despacho de la Ministra(o) de Salud, responsable de:

- Prevenir y controlar problemas prioritarios de salud pública, mediante el desarrollo de sistemas de vigilancia epidemiológica especializada y basada en laboratorios.
- Ejecutar investigaciones en salud pública para generar conocimiento que apoye la toma de decisiones.
- Transferir el conocimiento generado mediante procesos de enseñanza y comunicación.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

El Ministerio de Agricultura y Ganadería de Costa Rica ejerce funciones en materias de alimentos a través de los órganos descentralizados, Servicio Nacional de Salud Animal y Servicio Fitosanitario del Estado.

SERVICIO NACIONAL DE SALUD ANIMAL (SENASA)

La Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal (Ley 8495 del 06 de abril de 2006) (Servicio Nacional de Salud Animal. Ministerio de Agricultura y Ganadería) establece al SENASA el mandato de *“Regular y controlar la seguridad sanitaria e inocuidad de los alimentos de origen animal en forma integral, a lo largo de la cadena de producción alimentaria.”*

El Artículo 6 de la citada Ley, lo faculta para: *“Administrar, planificar, dirigir y tomar las medidas veterinarias o sanitarias pertinentes sobre el control de la seguridad e inocuidad de los productos y subproductos de origen animal, en las etapas de captura, producción, industrialización y comercialización, considerando aditivos alimentarios, residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y otros contaminantes químicos, biológicos o de origen biotecnológico.”*

Por último, en el Capítulo VI, Título III, se ordena a SENASA establecer el sistema nacional de trazabilidad de animales, sus productos y subproductos, y de los insumos utilizados en la producción animal.

SERVICIO FITOSANITARIO DEL ESTADO (SFE)

El Servicio Fitosanitario del Estado es un órgano adscrito al Ministerio de Agricultura y Ganadería, creado en 1997 por medio de la Ley 7664, Ley de Protección Fitosanitaria, con el objetivo fundamental de dar cumplimiento al Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC). Es el punto de contacto de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF).

El SFE controla y regula el intercambio comercial de productos agrícolas tanto en la importación como para la exportación, el registro, control y regulación de sustancias químicas y biológicas de uso agrícola (plaguicidas, fertilizantes, sustancias biológicas y otros productos afines), su control de calidad y los niveles máximos de residuos permitidos (LMR) de los plaguicidas en los productos de consumo fresco, certifica la condición fitosanitaria de los productos para la exportación y controla los productos frescos, granos o semillas importados, mantiene la vigilancia y el control de las plagas de importancia económica y sobre aquellas plagas no presentes en el país que puedan representar una amenaza potencial para la producción agrícola nacional.

MINISTERIO DE ECONOMÍA INDUSTRIA Y COMERCIO (MEIC)

El Ministerio de Economía, Industria y Comercio fue creado en junio de 1977, mediante la Ley N° 6054, en la cual se le da como competencia participar en la formulación de la política económica del Gobierno y en la planificación nacional en los campos de su competencia, así como ser el ente rector de las políticas públicas de Estado en materia de fomento a la iniciativa privada, desarrollo empresarial y fomento de la cultura empresarial para los sectores de industria, comercio y servicios, así como para el sector de las pequeñas y medianas empresas.

Tiene por misión, el propiciar y apoyar el desarrollo económico y social del país, a través de políticas públicas que faciliten un adecuado funcionamiento del mercado, la protección de los consumidores, la mejora regulatoria, el fomento de la competitividad y el impulso de la actividad empresarial, especialmente de las micro, pequeñas y medianas empresas, respetando los intereses legítimos de los diversos agentes económicos.

Uno de sus objetivos estratégicos es mejorar la protección y defensa de los consumidores a través del fortalecimiento de los procesos de la Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC) con herramientas y mecanismos, que garanticen el acceso a la información, la atención efectiva de denuncias y la promoción de programas que eduquen a los consumidores, aumentando la recuperación del monto patrimonial de los consumidores.

En materia de Codex Alimentarius, De conformidad con el artículo 42 de la Ley N° 8279 del Sistema Nacional para la Calidad del 17 de mayo del 2002, se establece en el Ministerio de Economía, Industria y Comercio el Punto de Contacto del Codex Alimentarius y la Secretaría Técnica del Comité Nacional.

El Decreto Ejecutivo N° 30989-MEIC del 20 de febrero del 2003, institucionaliza la creación del Comité Nacional del Codex Alimentarius, adscrito al Ministerio de Economía, Industria y Comercio.

Bajo la configuración de esta Ley, el Decreto Ejecutivo N° 30989-MEIC y el Decreto Ejecutivo N° 33212-MEIC, se consolida la estructura y funcionamiento del Comité Nacional del Codex representado de la siguiente manera:

- Presidido por el MEIC
- Sector Público (MAG, MS, COMEX, CNP)
- Sector Privado (CACIA, CCCR, CADEXCO, CNAA)
- Sector Académico (CITA-UCR)
- Sector Consumidores (FENASCO)
- Observadores (FAO y OPS-OMS)

También verifica aspectos de metrología por medio del Laboratorio Costarricense de Metrología (LACOMET), que está adscrito a este Ministerio.

MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR DE COSTA RICA (COMEX)

El Ministerio de Comercio Exterior de Costa Rica fue creado por la Ley No. 7638, en 1996.

Es el órgano responsable de definir y dirigir la política comercial externa y de inversión extranjera del país. Su misión es promover la vinculación de Costa Rica a la economía global, mediante la apertura de nuevas oportunidades en los mercados internacionales, el apoyo a la ampliación, diversificación y sofisticación de la oferta exportable nacional y la atracción de inversiones extranjeras al país.

Entre otras, tiene por funciones el definir y dirigir la política comercial externa y de inversión extranjera, dirigir las negociaciones comerciales y de inversión, bilaterales y multilaterales, incluido lo relacionado con Centroamérica, y suscribir tratados y convenios sobre esas materias, participar, con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, el de Agricultura y Ganadería y el de Hacienda, en la definición de la política arancelaria y representar al país en la Organización Mundial del Comercio y en los demás foros comerciales internacionales donde se discutan tratados, convenios y, en general, temas de comercio e inversión.

Otras instituciones relacionadas:

Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA): Responsable de la distribución y control de la calidad del agua.

Consejo Nacional de Producción (CNP): El Consejo Nacional de Producción (CNP) es una Institución Autónoma, con personalidad jurídica propia, autonomía funcional y administrativa de conformidad con los términos dispuestos en el Artículo 188º de la Constitución Política.

Tiene por misión el apoyar la generación de valor agregado, con énfasis en calidad e inocuidad y la comercialización, mediante la prestación de bienes y servicios que promueven la competitividad y sostenibilidad de las actividades productivas.

A partir de enero de 1998, mediante ley 7742, "Creación del Programa de Reconversión Productiva del Sector Agropecuario", se realiza una modificación integral de la ley del CNP y se le responsabiliza de la elaboración y desarrollo del Programa de Reconversión Productiva Agropecuario, con el fin de inducir la transformación productiva nacional y permitir la inserción eficiente en los diferentes mercados.

A partir de esas responsabilidades y atribuciones dadas por ley, en resumen hoy sus acciones están orientadas a fungir como un ente facilitador en beneficio del pequeño y mediano productor y productora agrícola y agroindustrial. Dentro de sus principales acciones están el promover capacitación técnica y gerencial y brindar servicios de certificación de calidad que faciliten el acceso de los productos a los mercados internacionales.

Vigila constantemente la situación del mercado interno y externo, estableciendo los mecanismos necesarios para garantizar la disponibilidad alimentaria nacional. Además, vela por el abastecimiento oportuno en situaciones de emergencia nacional. Se atiende en forma ágil y oportuna el abastecimiento de productos agrícolas y agroindustriales de los programas y proyectos de instituciones del Estado, con el propósito de disminuir sus costos de operación y permitir al agricultor tener acceso a ese mercado.

Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos.

Costa Rica cuenta con una Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, la cual fue creada mediante decreto **No.35960-S-MAG-MEIC-COMEX** del 3 de mayo del 2010.

Propósito de la política:

Definir y establecer explícitamente los lineamientos generales a seguir en materia de inocuidad de los alimentos con el objeto de garantizar la inocuidad de los alimentos producidos, elaborados, importados y comercializados en el país, a efecto de asegurar una protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores. Además de favorecer el desarrollo competitivo, la producción y exportación de alimentos inocuos (Artículo 2º).

Objetivos de la política:

1. En cuanto al marco jurídico.

- a. Propiciar un marco jurídico moderno, integral, actualizado, sin duplicidades, ni traslapes de competencias, con reglas claras y objetivas, de ser posible armonizadas, que cumpla con el propósito de esta política y con el objetivo final de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores.
- b. Fiscalizar el cumplimiento del marco jurídico vigente dando énfasis a la verificación in situ de los productos alimentarios mediante sistemas de control aleatorios de los productos en el mercado y en las aduanas y no centrarse en la revisión meramente documental.

2. En cuanto a capacidades científicas y tecnológicas en gestión de alimentos.

- a. Fortalecer y modernizar la infraestructura tecnológica del país, para que responda a las necesidades actuales y cuente con las capacidades científicas necesarias para hacer más consistente y eficiente la evaluación y gestión de los riesgos alimentarios.

b. Crear centros de investigación e innovación en el sector público en el mejoramiento de la inocuidad de los alimentos y promocionar la creación dentro del sector privado.

c. Desarrollar mecanismos de coordinación entre las instituciones competentes y propiciar el desarrollo de plataformas tecnológicas que permitan compartir la información y las bases de datos existentes en relación a la inocuidad de los alimentos.

3. En cuanto al sistema de control y vigilancia.

a. Contar con un sistema moderno de control y vigilancia de los alimentos que sea más preventivo e integrado y con mayor capacidad de respuesta ante una situación de emergencia generada por alimentos, a efecto de lograr el retiro oportuno de los productos contaminados y disminuir el riesgo de sufrir enfermedades por transmisión por éstas.

b. Mantener un sistema de alertas a la población ante la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos.

c. Favorecer el comercio nacional e internacional perfeccionando los procesos y procedimientos de control del mercado nacional, importaciones y exportaciones de los alimentos, basados en el análisis de riesgos y en el principio de fiscalización y verificación coordinada de la inocuidad de los alimentos.

d. Fortalecer la capacidad de análisis microbiológico y químico de la red de laboratorios de los alimentos, así como, de metrología para garantizar la exactitud y fiabilidad de los resultados de análisis.

e. Establecer programas prioritarios de control que busquen reducir la producción informal o al margen de la regulación de productos alimentarios.

4. En cuanto a la sensibilización y educación.

a. Educar y sensibilizar a la población en materia de inocuidad de los alimentos.

b. Promover en toda la cadena productiva de alimentos, prácticas y mecanismos de autocontrol, basadas en la prevención y control de los riesgos, y la rastreabilidad como elemento de gestión de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos.

- c. Abrir espacios de participación a los consumidores y a todos los actores de la cadena alimentaria.
- d. Propiciar la ampliación de las capacidades técnicas y operativas de las empresas en los ámbitos de la inocuidad, en especial las pequeñas y medianas empresas, mediante el acompañamiento y asistencia técnica al sector productivo por parte de las entidades competentes (Artículo 4).

Principios de la política:

Cuenta con 11 principios:

1. Respetar y promocionar el derecho a la protección de la salud, a una alimentación inocua y saludable.
2. Garantizar la transparencia y participación.
3. Toma de decisiones basadas en información y evidencia científica.
4. Cumplimiento de las obligaciones en el ámbito internacional.
5. Cumplimiento de la regulación nacional relacionada con los alimentos.
6. Regulaciones eficientes en el campo de la inocuidad de los alimentos.
7. Fiscalización y verificación coordinada de la inocuidad de los alimentos.
8. Apoyar la investigación e innovación.
9. Educación y sensibilización de la población en inocuidad de los alimentos.
10. Garantizar información compartida sobre inocuidad de los alimentos.
11. Propiciar y fortalecer los mecanismos de autocontrol para la inocuidad de los alimentos. (Artículo 3°).

La Política define cuáles son las autoridades competentes en materia de inocuidad del sector público y sus obligaciones:

El Ministerio de Salud, incluyendo el Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud, (INCIENSA); el Ministerio de Agricultura y Ganadería, concretamente el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA), el Servicio Fitosanitario del Estado- SFE, el Consejo Nacional de Producción (CNP), el Instituto de Pesca y Acuicultura (INCOPECA); el Ministerio de Comercio Exterior específicamente la Dirección de Aplicación de Acuerdos Comerciales Internacionales; el Ministerio de Economía, Industria y Comercio, concretamente la

Dirección de Apoyo al Consumidor, el Laboratorio LACOMET y el Departamento del Codex (Artículo 5).

Las autoridades competentes en materia de inocuidad de los alimentos deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

1. Llevar adelante esta política nacional de la inocuidad de los alimentos.
2. Ejecutar el plan de acción sobre el fortalecimiento de la inocuidad de los alimentos consensuado entre todos los sectores del país y avalado por el Consejo Nacional de la Calidad (CONAC), en la sesión número del día 10 de diciembre del 2009.
3. Aumentar y mejorar las capacidades del capital humano a fin de lograr el fortalecimiento requerido para garantizar la inocuidad de los alimentos del país.
4. Asignar los recursos económicos y tecnológicos que sean necesarios para el desarrollo de capacidades en materia de inocuidad de los alimentos y para cumplir con los objetivos de la política establecida en el presente decreto.
5. Establecer explícitamente dentro de la estructura organizativa de las instituciones a su cargo, un área encargada de atender los temas relacionados con la inocuidad de los alimentos.
6. Mejorar y modernizar los sistemas de control y vigilancia de los alimentos bajo su rectoría, e implementar las medidas correctivas necesarias para lograr su efectivo funcionamiento.
7. Tomar las medidas correspondientes para que las actividades de verificación y fiscalización que se realicen se ejecuten de manera que no se dupliquen los esfuerzos, no existan contradicciones y se deslinden claramente las competencias en la fiscalización (Artículo 6).

Menciona además otros entes con responsabilidad en materia de inocuidad de los alimentos: el Ministerio de Educación Pública (MEP); la Caja Costarricense del Seguros Social (CCSS); el Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA); el Instituto Nacional de Aprendizaje (INA); las universidades; los centros de capacitación en manipulación de alimentos; los laboratorios oficiales o acreditados; el Ente Costarricense de Acreditación (ECA) y el sector privado (Artículo7).

4. METODOLOGIA

Se realizó un estudio de casos para evaluar de forma cualitativa la situación nacional y la normativa relacionada con sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad y comunicación de riesgo en Costa Rica.

En la primera parte del trabajo se compararon los sistemas de intercambio de información sobre alertas o eventos de inocuidad que se mencionan tomando en consideración:

- a) INFOSAN, como sistema mundial de referencia.
- b) RASFF, sistema adoptado por el bloque económico de la Unión Europea, que incluye a 5 de los 7 países (EE.UU., Alemania, Francia, Reino Unido Holanda, Italia y China) que conforman el núcleo de la Red Internacional del Comercio Agroalimentario (IFTN) (Ercsey-Ravasz et al.2012).
- c) SCIRI de España, sistema nacional de un país hispano parlante, perteneciente a un bloque económico, lo que permite la mejor adopción de los términos y definiciones.
- d) RIAL de Chile, sistema modelo de un país latinoamericano, que sin pertenecer a los grandes bloques económicos, ha alcanzado altos estándares de inocuidad-calidad de alimentos-piensos, lo que le ha permitido una exitosa participación en la IFNT.

Las características evaluadas fueron:

- Alcance
- Año de puesta en marcha
- Base Legal / Mandato
- Gestor Central
- Miembros /Participantes
- Procedimiento Escrito
- Puntos de Contacto
- Tipo de Notificaciones

- Plataforma Informática
- Periodicidad de emisión de Informes / Reportes

A pesar de su importancia en la IFTN, se excluyeron del análisis los sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad y comunicación de riesgos los EE. UU. y de China, ya que por sus características son más sistemas de notificación que de intercambio de información y para nuestro objetivo de hacer más eficiente a nivel nacional la gestión del control de los entes involucrados, a través de una Agencia Coordinadora, no son aplicables a países como Costa Rica que participan en la periferia de la IFNT.

Por otra parte, el instrumento utilizado para recolectar la información fue una encuesta, la cual se elaboró con base en las Guías de FAO 2007 y 2011, respectivamente, sobre análisis de riesgos, realizada a una muestra representativa de 10 funcionarios de los niveles centrales de las instituciones del sector público de las instituciones relacionadas con el control de alimentos a nivel nacional, los aspectos evaluados fueron:

1. La existencia de un procedimiento escrito sobre comunicación de riesgo en caso de una alerta alimentaria, que garantice una comunicación efectiva.
2. La forma de coordinación, a través de un solo individuo u oficina.
3. El nivel de conocimiento e identificación de las situaciones que deben ser notificadas, por ejemplo, si es una alerta, un rechazo en frontera, una noticia.
4. Si se tienen identificados y clasificados los peligros físicos, químicos, biológicos, mal etiquetado u otro defecto de calidad.
5. Si se cuenta con un protocolo de información a la industria.
6. Si se tiene bien definidas las acciones a tomar con el producto dependiendo del análisis de riesgo.
7. La existencia de un protocolo de información al público.
8. La identificación de los puntos de contacto de cada institución u oficina.

9. Si la industria tiene claro el punto de contacto a quien notificar en caso de una alerta alimentaria.

10. La existencia de un punto de contacto con homólogos internacionales para la adecuada comunicación del riesgo en caso de una alerta como INFOSAN o RASFF.

Con base en la información recolectada y los aspectos descritos anteriormente, se elaboró el modelo de Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentos y Piensos para Costa Rica.

5. RESULTADOS Y DISCUSION

5.1 Estudio comparativo de los sistemas de intercambio de información de eventos de inocuidad alimentaria que operan en el mundo.

Existen cuatro modelos de sistemas de intercambio de información a nivel mundial que tienen elementos en común y que comparten el mismo objetivo: “Proteger la salud de la población” (AESAN, 2010).

A continuación se hace una breve descripción de los mismos, sus objetivos específicos, organización, componentes y las alertas que se notifican.

5.1.1 International Food Safety Authorities Network (INFOSAN).

La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos, INFOSAN, es una red mundial de autoridades nacionales en materia de inocuidad de los alimentos y piensos, gestionada conjuntamente por la FAO y la OMS y tiene su secretaría en el Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria de la OMS (FAO/OMS, 2014)

INFOSAN fue establecida el año 2004, tiene el propósito de proveer un mecanismo que permita la colaboración y la comunicación entre los países con el fin de manejar de manera eficaz y eficiente situaciones rutinarias así como emergencias alimentarias (FAO/OMS, 2014).

En la actualidad, 181 estados miembros de la OMS son parte de INFOSAN.

Los objetivos de INFOSAN son:

- Impulsar el intercambio rápido de información durante sucesos relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Compartir información sobre cuestiones importantes de interés mundial relativas a la inocuidad de los alimentos.
- Fomentar la asociación y la colaboración entre países y entre redes.
- Ayudar a los países a mejorar su capacidad de gestión de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (FAO/OMS, 2014).

INFOSAN opera en línea con el Reglamento Sanitario Internacional (IHR, 2005) para facilitar la oportuna, efectiva y consistente identificación, evaluación y manejo de eventos de inocuidad alimentaria de potencial preocupación internacional.

Organización de INFOSAN

La estructura de INFOSAN busca promover la colaboración intersectorial y fortalecer las relaciones, la confianza y la mutua comprensión entre todos los actores involucrados. Esto se logra a través de la designación de Puntos Focales en cada una de las agencias nacionales involucradas.

En el caso de que un país necesite hacer frente a una emergencia alimentaria, un enfoque multidisciplinario coordinado juega un papel esencial en la respuesta a la emergencia.

La estructura de INFOSAN considera un núcleo de actores principales los que a su vez interactúan con una serie miembros asociados claves. (figura 1)



Figura 1. Estructura de la Red INFOSAN.

Tomado de http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html)

Componentes de INFOSAN y su rol

Grupo de Gestión de INFOSAN FAO / OMS: INFOSAN es un programa conjunto FAO / OMS, co-administrado por la FAO y la OMS, con la Secretaría de la OMS, y los Puntos Focales de la FAO. Como tal, los Puntos Focales de la Secretaría de la FAO y la OMS tienen responsabilidades conjuntas para varios aspectos de INFOSAN incluida la planificación estratégica, la ejecución del plan de trabajo, la recaudación de fondos y promoción, el desarrollo de notas informativas y otros productos de información, y la vinculación de miembros de INFOSAN a otros programas dentro la OMS y la FAO. La coordinación de las actividades de emergencia de INFOSAN se lleva a cabo principalmente en la OMS en estrecha comunicación con la FAO.

Cuando se requiere una respuesta, ambas organizaciones trabajan juntas para contribuir con su respectiva experiencia en los sistemas de salud y de producción de alimentos comunes.

Grupo Asesor: Un Grupo Asesor formado por expertos de las autoridades nacionales de seguridad alimentaria de todo el mundo, se estableció por primera vez en 2006. Los miembros del Grupo Asesor son seleccionados para asegurar que la cobertura geográfica y diversos conocimientos técnicos de seguridad de los alimentos están representados. El Grupo Asesor de INFOSAN se comunica a través de conferencias telefónicas periódicas y reuniones presenciales anuales.

Puntos de contacto de Emergencia y Puntos de contacto Focales: Los países que opten a ser miembros de INFOSAN se han comprometido a compartir información entre sus respectivas autoridades de inocuidad alimentaria. Estas incluyen autoridades que participan en una o más de las siguientes áreas : legislación alimentaria, evaluación de riesgos de inocuidad alimentaria, control de los alimentos y de gestión, servicios de inspección de alimentos, vigilancia y respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos, servicios de laboratorio para el seguimiento y vigilancia de los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos, y las actividades de recolección de información de

inocuidad alimentaria, educación y comunicación en el continuo de la granja a la mesa.

Los países deben designar un único punto de contacto de emergencia, mientras que pueden designar varios Puntos Focales INFOSAN. El rol de los Puntos de Contacto de Emergencia es reportar emergencias de inocuidad alimentaria de potencial trascendencia internacional a la Secretaría de INFOSAN y de manera similar para difundir la información recibida de la Secretaría de INFOSAN a miembros de la Red. El rol de los Puntos Focales de INFOSAN es difundir información importante sobre inocuidad alimentaria dentro de su agencia y de otros centros de coordinación en otros organismos, según corresponda.

Alertas de INFOSAN

Cuando un evento de inocuidad alimentaria con posibles repercusiones internacionales ha sido confirmado por la Secretaría de INFOSAN, una Alerta INFOSAN se utilizará para difundir rápidamente información a los Puntos de Contacto de Emergencia y Puntos Focales. Miembros de INFOSAN recibirán una notificación por correo electrónico cuando una Alerta INFOSAN se ha emitido. A los detalles de la Alerta se accede a través del sitio web de la comunidad.

Las Alertas son elaborados por la Secretaría de INFOSAN en estrecha colaboración con los puntos de contacto de emergencia pertinentes. (figura 2)

Las Alertas INFOSAN generalmente describen una de las siguientes situaciones:

- 1) Presencia en un alimento de un peligro biológico, químico, físico, u otro tipo.
- 2) Un evento de salud asociado con el consumo de alimentos contaminados.

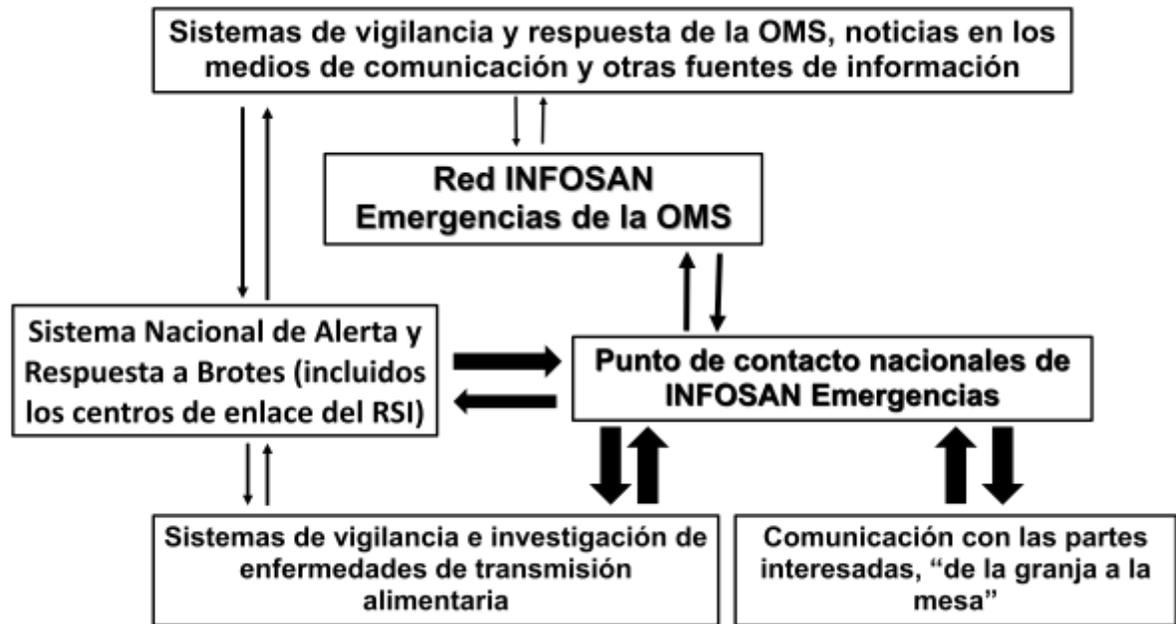


Figura 2. Red INFOSAN Emergencias.

Tomado de http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html

Avisos INFOSAN

Tanto en situaciones de emergencia o rutinarias, la Secretaría de INFOSAN necesita crear conciencia en la Red sobre los problemas actuales de inocuidad alimentaria. Se utilizan Avisos de INFOSAN para compartir dicha información. Los Miembros de INFOSAN reciben una notificación por correo electrónico cuando un Aviso de INFOSAN se ha emitido. A los detalles de la notificación se accede a través del sitio web de la comunidad.

Notas Informativas INFOSAN

Notas Informativas son elaboradas por la Secretaría de INFOSAN en colaboración con socios internacionales pertinentes y se publican en los seis idiomas oficiales de la OMS (árabe, chino, español, francés, inglés y ruso). Las Notas Informativas proporcionan información relevante sobre cuestiones emergentes y / o tópicos de inocuidad alimentaria. Estos documentos tienen como objetivo promover el conocimiento y, en algunos casos, promover la acción (por ejemplo, las estrategias de gestión de riesgo a largo plazo) por los miembros de INFOSAN.

Las Notas Informativas también se utilizan como un medio para compartir las lecciones aprendidas y las mejores prácticas para hacer frente a diversos problemas de inocuidad alimentaria. Cuando las Notas Informativas INFOSAN se publican, los miembros de la Red son notificados por correo electrónico. Estas Notas informativas se publican en la web de la comunidad INFOSAN, así como el sitio web público INFOSAN: (http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html).

5.1.2 Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de la Unión Europea.

El Sistema de Alerta rápida para alimentos y piensos de la Unión Europea tiene su origen el año 1979 como respuesta de un grupo de países europeos (Bélgica, Dinamarca, Francia, Alemania, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda y el Reino Unido) a un episodio de contaminación de naranjas provenientes de Israel, detectado en Holanda (AESAN, 2010).

Fue implementado para proporcionar a las autoridades de control de alimentos y piensos de una herramienta eficaz para el intercambio de información sobre las medidas adoptadas en respuesta a graves riesgos detectados en relación con los alimentos o piensos. Este intercambio de información ayuda a los Estados miembros a actuar con mayor rapidez y de manera coordinada en respuesta a una amenaza a la salud causados por alimentos o piensos (AESAN, 2010).

Miembros del RASFF

En la actualidad, el sistema RASFF lo componen las autoridades nacionales de inocuidad alimentaria de 28 estados miembros, Dirección General de Salud y Consumidores, DG SANCO, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, EFSA, y la Asociación Europea de Libre Comercio, EFTA, conformada por Noruega, Liechtenstein, Islandia y Suiza.

Base legal

La base legal del RASFF es el Reglamento CE/178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO n ° L 31 de 1 de febrero de 2002) . En el Capítulo IV, Sistema de Alerta Rápida, Gestión de Crisis y Situaciones de Emergencia, en los Artículos 50, 51 y 52 se definen el alcance y los procedimientos del RASFF.

El Artículo 50 identifica los miembros del Sistema y establece los criterios para efectuar una notificación en el RASFF. Cuando un miembro del RASFF tiene alguna información acerca de un riesgo grave para la salud derivado de un alimento o un pienso, debe notificar inmediatamente a la Comisión Europea mediante RASFF.

En particular, los miembros del RASFF tienen que notificar a la Comisión si toman medidas como el retiro o recuperación de alimentos o piensos en el mercado con el fin de proteger la salud de los consumidores y si se requiere una acción rápida.

El Artículo 51 otorga a la Comisión la facultad de adoptar medidas en conformidad al Artículo 50.

El Artículo 52 establece los requisitos de confidencialidad para el RASFF. Establece que información contenida en el RASFF estará en general a disposición del público, pero los miembros de la red no podrán divulgar cualquier información que por su naturaleza, esté sometida al secreto profesional.

Puntos de Contacto

Cada miembro del RASFF designa puntos de contacto que tienen la responsabilidad de enviar las notificaciones a la Comisión. Normalmente los puntos de contacto están radicados en las respectivas autoridades nacionales de inocuidad alimentaria.

El rol de la Comisión Europea

La Comisión Europea, a través de la DG SANCO, es responsable de la gestión del sistema, y proporciona una plataforma tecnológica para facilitar la transmisión y el tratamiento de las notificaciones RASFF. La Comisión recibe todas las notificaciones de los miembros de la red y realiza las siguientes acciones previo a ponerla a disposición de todos los miembros de la red:

- Comprobación de la integridad de la información
- Evaluación de los requisitos normativos
- Comprobación de si el objeto de la notificación está dentro del alcance del RASFF
- Traducción al inglés de la información en el formulario de notificación
- Clasificación la notificación
- Identifica a los miembros que son llamados a realizar acciones en el marco de cada notificación.
- Indica referencias de la cantidad de notificaciones anteriores relacionadas con el mismo operador, peligro o país de origen.

La Comisión debe informar a los países que no son miembros del RASFF (terceros países) si un producto objeto de una notificación ha sido exportado a ese país, o cuando un producto originario de dicho país ha sido objeto de una notificación. De esta manera, el tercer país tomar medidas correctivas cuando sea necesario y apropiado.

Tipos de Notificación

El RASFF tiene establecidos 4 tipos de notificaciones de acuerdo a los siguientes criterios:

Alerta: Las notificaciones de alerta se envían cuando un alimento o pienso que presenta un riesgo grave para la salud está presente en el mercado y se requiere

la adopción de medidas inmediatas. El miembro del RASFF que identifica el evento y adopta las acciones pertinentes (por ejemplo, la retirada del producto) realiza la notificación. El objetivo de la notificación es proporcionar a todos los miembros del RASFF información que les permita confirmar si el producto en cuestión está presente en su mercado, para que también puedan tomar las medidas necesarias.

Información: las notificaciones de información se utilizan cuando se ha identificado un riesgo en alimentos o piensos presentes en el mercado, pero se considera que los otros miembros no tienen que adoptar acciones inmediatas. Esto se puede deber a que se ha comprobado que el producto no ha sido distribuido o ya no está presente en el mercado o porque la naturaleza del riesgo no requiere de acciones inmediatas.

Rechazos en Frontera: Corresponde a partidas de alimentos o piensos que han sido objeto de la toma de muestras para análisis y se ha identificado la presencia de riesgo para la salud, producto de lo cual se prohíbe su ingreso en las fronteras exteriores de la UE y del Espacio Económico Europeo – EEE.

Las notificaciones se envían a todos los puestos fronterizos del EEE con el fin de reforzar los controles y para asegurar que el producto rechazado no vuelva a entrar en la UE a través de otro puesto fronterizo.

Noticias: Bajo esta categoría se notifica cualquier información relacionada con la inocuidad de los alimentos y piensos que no ha sido comunicada como una notificación de alerta o información, pero de la cual se considera que su conocimiento es de interés para las autoridades de control.

Reportes y difusión

La comisión edita un reporte anual que contiene un completo análisis de las notificaciones del periodo. Este reporte es de carácter público y está disponible en la página web de la Comisión Europea. En la figura 5 se presenta un esquema general del funcionamiento del RASFF.

De manera adicional, está disponible la página web RASFF Portal, de acceso público, a la cual se puede acceder a las notificaciones y realizar búsquedas bajo distintos criterios.



Figura 3. Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF, de la Unión Europea. Tomado de AESAN. (2010). *Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos (RASFF)*.

5.1.3 Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de España.

El Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) es un sistema diseñado en forma de red, que permite mantener una constante vigilancia frente a cualquier riesgo o incidencia que, relacionado con los alimentos, pueda afectar la salud de los consumidores (AECOSAN, 2014).

Objetivo:

El objetivo fundamental de este sistema, es garantizar a los consumidores que los productos que se encuentran en el mercado son seguros y no presentan riesgos para su salud.

Para conseguir este objetivo, la base primordial es el intercambio rápido de información entre las distintas autoridades competentes, facilitando de este modo

las actuaciones oportunas sobre aquellos productos alimenticios que pudieran tener repercusión directa en la salud de los consumidores.

Esto permite la detección de otros riesgos que, aunque a priori no tienen una repercusión grave e inmediata en la salud de los consumidores, precisan de la adopción de medidas por parte de las autoridades competentes orientadas a proteger la salud de los consumidores y que pueden ser la base de la organización de los controles oficiales.

Marco Legal

En el Artículo 2 de la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), se especifican los objetivos y funciones de la misma, indicando como ámbitos de actuación la seguridad de los alimentos destinados al consumo humano, la seguridad de la cadena alimentaria abarcando todas sus fases, así como los aspectos de sanidad animal y vegetal que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria. Asimismo, en el punto 2 de dicho Artículo, apartado ñ) se especifica que la AESAN (Actualmente AECOSAN) tiene como función coordinar el funcionamiento de las redes de alerta alimentaria en el territorio español y su integración en los sistemas de alerta comunitario e internacional. Todo ello actuando de acuerdo con los principios de independencia en la protección de la salud pública y en la defensa de los consumidores.

El Artículo 30 (capítulo V) del Real Decreto 708/2002, de 19 de julio, por el que se aprueba el Estatuto de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, especifica la coordinación y principios de funcionamiento del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información. En el punto 4 de dicho Artículo se establece que “la agencia actuará igualmente de punto de contacto de España en el Sistema Comunitario Europeo de Intercambio Rápido de Información”.

En el Reglamento (CE) 178/2002, 28 de enero 2002, se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad

alimentaria y de manera específica, en su Capítulo IV, los relativos al Sistema de Alerta Rápida.

Para dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 52 del Reglamento anteriormente citado, se publicó, el 11 de enero de 2011, el Reglamento (UE) N° 16/2011 de la Comisión, de 10 de enero de 2011, por el que se establecen las medidas de ejecución del Sistema de Alerta Rápida para los Productos Alimenticios y los Alimentos para Animales.

El SCIRI se encuentra regulado mediante el Artículo 25 de la Ley 17/2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Puntos de Contacto del SCIRI

En el SCIRI participan, además de la AESAN, como coordinadora a nivel nacional, los siguientes puntos de contacto.

- Las Autoridades Competentes en materia de seguridad alimentaria de las Comunidades Autónomas y de las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla.
- El Ministerio de Defensa (a través de la Inspección General de Sanidad de la Defensa)
- La Comisión Europea (a través de la DG SANCO)
- INFOSAN (a través del Departamento de Seguridad Alimentaria , Zoonosis y Enfermedades de transmisión Alimentaria de la OMS)
- Organizaciones colaboradoras de AESAN en representación de los sectores mediante la firma de convenios específicos:
 - La Federación Española de Industrias Alimentarias y Bebidas
 - La Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución
 - La Asociación Española de Distribución, Autoservicios y Supermercados.

Eventualmente, con el fin de efectuar la gestión integral del riesgo participan como puntos de contacto no permanentes:

- La Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de:
 - La Subdirección de General de Sanidad Exterior, para aquellas notificaciones referidas a productos importados.
 - El Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, en caso de morbilidad/mortalidad vinculada a enfermedades de transmisión alimentaria.
- Las correspondientes Unidades del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para las incidencias relacionadas con residuos de pesticidas en frutas y hortalizas frescas de producción nacional, contaminantes en piensos u otros medios de la producción susceptibles de repercusión en la cadena alimentaria.
- Presidentes de Consejos de Colegios Profesionales (Médicos, Veterinarios, Farmacéuticos) así como Presidentes de Colegios Profesionales.
- Asociaciones de Consumidores y Usuarios.
- Otras Asociaciones empresariales.

Niveles de Gestión del SCIRI (Tipos de Notificación)

En el SCIRI las notificaciones se clasifican en los siguientes tipos:

- Alertas
- Informaciones
- Rechazos
- Varios

Los criterios aplicados para clasificar una notificación son:

- Características del riesgo/peligro vinculado al producto alimenticio
- Origen del alimento
- Situación de distribución del alimento.

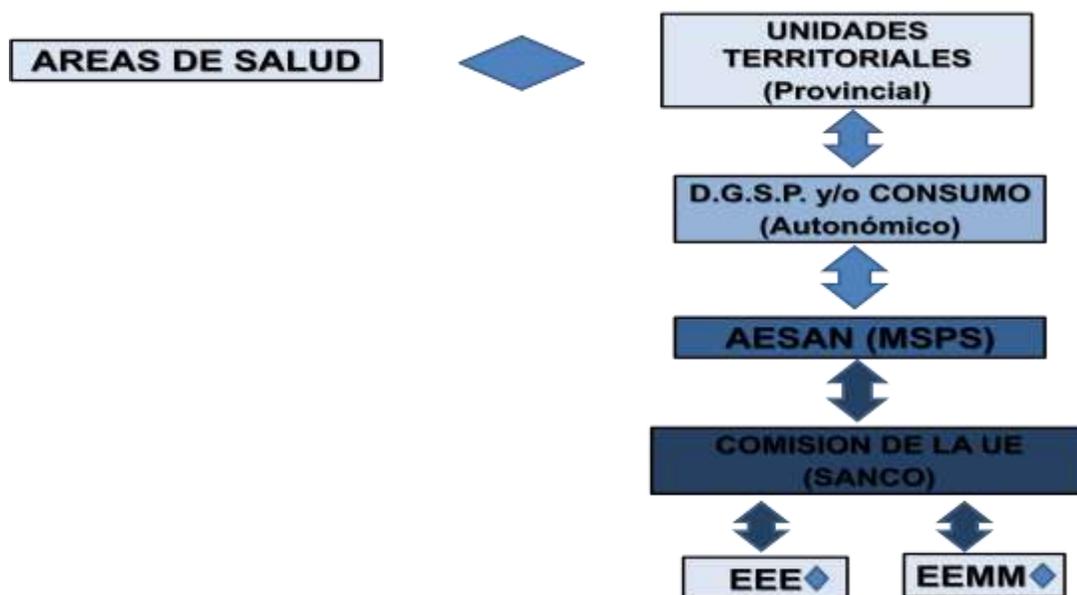


Figura 4. Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI) de España.
 Tomado de AECOSAN (2013). *Memoria del sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI)*.

5.1.4 Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) de Chile.

Antecedentes:

La Red de información y Alertas Alimentarias, RIAL, de Chile fue creada para dar cumplimiento a uno de los objetivos planteados en la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos publicada por el Gobierno de Chile en Mayo de 2009. El objetivo número 3 de dicha Política es “Modificar los sistemas de control y vigilancia de los alimentos de tal forma que sean más preventivos e integrados y con mayor capacidad de respuesta ante crisis alimentarias” y para su cumplimiento señala 2 Lineamientos estratégicos: “Desarrollar un sistema de información de inocuidad integrado, consistente y eficaz” y “Modernizar la gestión de las alertas alimentarias”.

El Decreto Supremo N°162 del 06-12-2010 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, que establece la creación de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria, señala como tarea de la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA), el “proponer un sistema de información y

alertas alimenticias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas. Todos los servicios del Estado estarán obligados a proporcionar la información, en el ámbito de sus respectivas competencias, que a este respecto les sea oficialmente solicitada por la Agencia”.

A partir del año 2010, ACHIPIA comenzó con el diseño e implementación de la RIAL.

La Red de información y Alertas Alimentarias, RIAL, de Chile, es un sistema de intercambio rápido de información, entre los Servicios Públicos participantes, acerca de eventos de inocuidad alimentaria en alimentos tanto para consumo humano como para consumo animal, presentes en el mercado nacional o exportados desde Chile a terceros países.

Objetivos de la RIAL:

- Asegurar una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes para garantizar la salud de los consumidores.
- Dar una oportuna y adecuada respuesta a notificaciones recibidas de terceros países.

Participantes, roles

1. *Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria.*

ACHIPIA es responsable de administrar, mantener en funcionamiento la Red y coordinar a los servicios participantes. (figura 5)



Figura 5. Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) de Chile.

2. ***Servicio Nacional de Pesca.***

3. ***Servicio Agrícola y Ganadero.***

4. ***Ministerio de Salud (Departamento de Alimentos y Nutrición).***

Estos tres servicios anteriores tienen los siguientes roles, en cuanto Servicios con competencias en materia de control de alimentos, en el marco de la RIAL son responsables de:

- Notificar eventos conocidos a través de sus respectivos programas de control y vigilancia.
- Mantener informada a la red de las gestiones que realizan en aquellos eventos que son de su competencia.

5. ***Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, DIRECON,*** comunica los eventos notificados por terceros países cuando se detectan peligros en alimentos exportados desde Chile.

6. Subsecretaría de Pesca.

7. Oficina de Estudios y Políticas Agrarias.

Estos dos últimos servicios actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL.

Clasificación de evento en la RIAL

En la RIAL los eventos se clasifican en tres tipos, en función de la disponibilidad del alimento al consumidor final sea humano o animal;

Alerta: Se clasifica como Alerta aquel evento en el que se ha detectado cualquier peligro en un alimento para consumo humano o animal, que está presente en el mercado nacional o un producto chileno en el mercado internacional. Se considera como alimento o alimento para consumo animal presente en el mercado, aquel que está disponible para la venta al público y, en el caso de los alimentos para animales, disponible para consumo animal. No se considera presente en el mercado cuando no ha salido del establecimiento elaborador, se encuentra aún bajo el control del establecimiento elaborador o en tránsito al mercado de destino.

En el caso de las Alertas, los servicios competentes realizarán las acciones correspondientes de forma inmediata.

Información: se clasifica como Información aquel evento en el que se ha detectado cualquier peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que no está presente en el mercado, es decir, no disponible al consumidor final. En estos casos, los servicios competentes evaluarán la adopción de medidas según corresponda.

Rechazo: Se clasifica como Rechazo aquellos eventos en alimentos para consumo humano o animal elaborados en un tercer país, en el que la autoridad sanitaria de Chile ha rechazado su ingreso al país. También se clasificará como Rechazo aquel evento en el que se ha verificado la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o animal de origen chileno exportado a un tercer

país, en que la autoridad competente del país de destino ha determinado la prohibición de ingreso

Los rechazos de productos chilenos en terceros países requieren de la actuación de las autoridades competentes nacionales para la adopción de las medidas preventivas y correctivas correspondientes y dar oportuna respuesta a las autoridades de los terceros países.

En el cuadro 1 se presenta un resumen de las principales características de los sistemas analizados

Cuadro 1. Comparativo de 4 Sistemas de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria: INFOSAN, RASFF, SCIRI, RIAL

	INFOSAN (FAO/OMS)	RASFF (UE)	SCIRI (España)	RIAL (Chile)
Alcance	Mundial	Europeo	Nacional, dentro de un bloque económico consolidado	Nacional fuera de un bloque económico consolidado.
Año de puesta en marcha	2004	1979	1987	2011
Base Legal / Mandato	Resolución de la World Health Assembly 2000	Reglamento CE / 178/2002	Real Decreto 708/2002	Decreto Supremo N°162
Gestor Central	Secretaría de la OMS	DG SANCO	AECOSAN	ACHIPIA
Miembros / Participantes	181 Estados miembros FAO OMS	DG SANCO 28 Estados Miembros EFSA EFTA	AECOSAN 17 CCAA 2 Ciudades Autónomas Ministerio de Defensa DG SANCO Asociaciones gremiales de la Industria de alimentos	ACHIPIA MINSAL SAG SERNAPESCA DIRECON ODEPA SUBPESCA
Procedimiento Escrito	Guía para los miembros de INFOSAN	Procedimientos de Operaciones Estándar del Sistema RASFF	Procedimiento de Gestión del SCIRI	Procedimiento de Gestión de la Red de Información y Alertas Alimentarias
Puntos de Contacto	Puntos de Contacto de Emergencia en las Autoridades de Inocuidad de los 181 Estados Miembros Puntos de Contacto Focales en otras Autoridades de los Estados miembros FAO OMS	Puntos de Contacto en las Autoridades de Inocuidad de los Estados Miembros EFSA EFTA	Puntos de Contacto en las Autoridades de Inocuidad de las CCAA INFOSAN DGSANCO Asociaciones gremiales de la Industria de alimentos	Puntos de Contacto Responsables en todos los Servicios/Ministerios participantes Puntos de Contacto Operativos en todos los Servicios participantes
Tipo de Notificaciones	Alertas Avisos Notas Informativas	Alerta Información Rechazos Noticias	Alerta Información Rechazos Noticias	Alerta Información Rechazos
Plataforma Informática	INFOSAN Community Website	RASFF WINDOWS	Plataforma ALCON	Plataforma Isotools
Informes / Reportes	Reportes Anuales	Reportes Anuales	Reportes Anuales	Reportes Anuales

De la información anterior se puede concluir que todos los sistemas descritos comparten en común las características que se mencionan continuación:

1. Existe una armonía entre los entes relacionados y mantienen una estrecha relación.
2. Están organizados en forma de red, con miembros o participantes que tienen roles bien establecidos y en los cuales existen puntos de contacto bien identificados.
3. Se sustentan en una base legal que establece su funcionamiento.
4. Es posible distinguir la existencia de un organismo o “agencia” donde se unifican las competencias en materia de inocuidad de alimentos, que tiene toda la autoridad, da las pautas a seguir y que actúa como gestor central responsable del funcionamiento del sistema.
5. Cuentan con un procedimiento escrito que establece claramente los objetivos y alcance del sistema, un principio de confidencialidad, los participantes y sus roles, los puntos de contacto, los tipos de notificaciones, así como los criterios para su clasificación y el flujo de notificaciones.
6. Cuentan con plataformas informáticas que dan soporte al flujo de notificaciones.
7. Elaboran informes o reportes anuales de carácter público que contienen completos análisis de las incidencias registradas.

Es importante destacar que la estructura y funcionamiento del RASFF y el SCIRI de España responden como era de esperar a la integración europea, mientras que el RIAL de Chile, que ha demostrado su efectividad en ese país como gran exportador agroalimentario, presenta características muy similares al sistema RASFF, lo que pudiera ser de utilidad en el futuro para el proceso de establecimiento de una Agencia de Integración Centroamericana.

5.2 Análisis de la institucionalidad en inocuidad de alimentos en Costa Rica y del marco legal existente.

Al analizar el sistema de control de alimentos y piensos en Costa Rica, se observa que las responsabilidades están compartidas en varios ministerios que operan bajo diversos estatutos y regulaciones. Estos dependen del Ministerio de Salud, del Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Industria y Comercio y del Ministerio de Comercio Exterior. De acuerdo a la nomenclatura FAO, esta organización institucional se conoce como un sistema de agencias múltiples. (FAO/WHO, 2010).

Este tipo de organización se puede inferir que se ha dado porque el sistema nacional de control de alimentos ha ido tomando forma a lo largo del tiempo y de acuerdo con las necesidades del momento. Por otro lado, las iniciativas que surgieron en su momento para propiciar el desarrollo de sectores específicos como la pesca, carne y productos cárnicos, sector apícola, huevos, frutas y vegetales y productos lácteos, forzaron la división de las actividades de regulación y control hacia instituciones separadas como las autoridades de salud y de agricultura y ganadería respectivamente (Astaburaga, n.d).

Los requerimientos de los consumidores, las necesidades de la industria, los estándares internacionales y las demandas de los socios comerciales han influenciado el establecimiento de la normativa nacional de inocuidad alimentaria, incluidos los piensos.

Como se mencionó anteriormente, los incidentes de inocuidad alimentaria y las enfermedades transmitidas por alimentos también fueron provocando la implementación de nuevas leyes para la implementación de estrategias de control de alimentos.

En otras palabras, se puede afirmar que tanto el ordenamiento institucional de la inocuidad alimentaria en Costa Rica así como su marco legal, ha ido tomando forma en respuesta a necesidades específicas, sin embargo ha quedado ya obsoleto dada la imposibilidad de ir modernizando la visión integral del enfoque de cadena, como es el caso de los piensos, que si bien es cierto son regulados por

SENASA, se puede observar que no fueron contemplados en la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos.

Con base en la información analizada se concluye que es indispensable un ente central o “agencia” que coordine todas las acciones relacionadas con el control de la inocuidad de alimentos de Costa Rica para aumentar la eficiencia, que tenga la potestad de tomar decisiones y establecer sanciones en materia de alimentos, donde converjan las acciones de los diferentes ministerios y de esta forma se dé el mayor aprovechamiento de los recursos y se disminuyan los costos.

Entre las ventajas que la industria alimentaria señala de contar con una sola “agencia” de inocuidad están:

- Mejorar la coordinación entre las autoridades de control de alimentos y piensos.
- Mayor enfoque integral de la granja a la mesa.
- Mayor uniformidad en la aplicación de criterios de protección a lo largo de la cadena.
- Roles y responsabilidades bien definidas.
- Mayor armonización de normas, estándares y directrices.
- Equipo interdisciplinario con mayor visión integral para lidiar con las circunstancias de comercio internacional como la participación en los Comités del Codex y los Comités de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y Obstáculos Técnicos al Comercio respectivamente, de OMC.

Tenorio (2011), en su informe sobre el análisis de la legislación en materia de inocuidad de alimentos, recomendó el establecimiento de una Agencia de Inocuidad de Alimentos para Costa Rica (ACIA), amparada a una Ley Marco del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos y señala que “esta ley marco debe articular la legislación existente, estableciendo canales de comunicación con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura y Ganadería (Servicio Fitosanitario del Estado y Servicio Nacional de Salud Animal).”

Más adelante Tenorio (2011), menciona “Otros países hace mucho tiempo tomaron esa decisión de contar con una única entidad responsable del control de inocuidad de alimentos y piensos, con el objetivo de mejorar su gestión, de manera que la operación se mantiene centralizada en una cabeza ejecutora y

coordinadora, que les ha permitido resolver los conflictos que usualmente se presentan.”

Este año, el presidente de los Estados Unidos ha anunciado su deseo de crear una nueva entidad federal dedicada exclusivamente a la inocuidad alimentaria. La propuesta, contenida en el plan de presupuesto dado a conocer, pretende controlar mejor los brotes de enfermedades vinculadas con alimentos.

“Más de una decena de agencias federales supervisan la seguridad alimentaria, y los defensores del consumidor han pedido desde hace mucho tiempo unir esas funciones en una sola entidad”, señala Zurao (2015) en el boletín electrónico “Food Safety News”.

Para concluir afirmando que “La propuesta indica que el sistema actual con sus responsabilidades dispersas de supervisión y normativa causa confusión y que la consolidación es un paso esencial para reformar el sistema federal de seguridad alimentaria”, situación muy similar a la que vivimos actualmente en nuestro país.

Regidor (2011) señala en su informe sobre “Análisis de la situación comunicacional actual de Costa Rica” que “las iniciativas existentes, aunque muestran algún nivel de colaboración entre varios actores, es dispersa. Como se ha señalado en otros informes el tema de la inocuidad y la calidad de los alimentos, requiere de un liderazgo que logre orientar el trabajo de manera integrada y sistemática, para que las estrategias y acciones logren disminuir la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.”

Con relación a la existencia en el marco legal de disposiciones que den sustento a la implementación de un sistema de intercambio rápido de Información entre instituciones ante una emergencia en materia de inocuidad alimentaria, no se ha encontrado ninguna mención específica en los antecedentes analizados.

Sin embargo, el Principio N° 10 de la Política Nacional de Inocuidad de Alimentos de Costa Rica, “**Garantizar información compartida sobre inocuidad de los alimentos**” señala: “Las Instituciones competentes deberán levantar y sistematizar toda la información en materia de inocuidad de los alimentos bajo su tutela”.

En adición a lo anterior, “todas las instituciones competentes deberán garantizar que la información sobre inocuidad de los alimentos sea compartida con las demás instituciones y puesta a disposición de la población nacional con el propósito de contar con la capacidad de respuesta para resolver rápidamente, con los menores costos y daños posibles, las alertas alimentarias que se presenten en el país, así como, contar con datos actualizados para la correcta toma de decisiones”

Por su parte, el objetivo 3 de la citada Política, "**En cuanto al sistema de control y vigilancia**" establece en las letras a) que se deberá "**Contar con un sistema moderno de control y vigilancia de los alimentos que sea más preventivo e integrado y con mayor capacidad de respuesta ante una situación de emergencia generada por alimentos, a efecto de lograr el retiro oportuno de los productos contaminados y disminuir el riesgo de sufrir enfermedades por transmisión por éstas**" y b) "**Mantener un sistema de alertas a la población ante la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos**".

Por último, el Artículo 6 de la Política "**De las obligaciones de las autoridades competentes**" establece que las autoridades competentes en materia de inocuidad de los alimentos deberán cumplir con la obligación de “llevar adelante la política nacional de la inocuidad de los alimentos”.

En resumen, la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos de Costa Rica, establece claramente principios y objetivos que deben ser cumplidos por las autoridades competentes entre los cuales, la implementación de un sistema de intercambio rápido de información sobre eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos y piensos como el que se propone en este proyecto, tiene perfecta cabida, en correspondencia con las recomendaciones de la OMS y con los avances mundiales en materia de inocuidad de alimentos y piensos, incluida la prevención de zoonosis transmitida por alimentos, que forman parte del plan estratégico de la OMS , para el período 2013-2022 (OMS, 2013).

5.3 Encuestas realizadas sobre mecanismos de comunicación de riesgo y sistemas de intercambio de información en Costa Rica.

Los resultados de las encuestas realizadas sobre la existencia de mecanismos de comunicación de riesgo y sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad de alimentos y piensos para Costa Rica se muestran en el cuadro 2.

Cuadro 2. Resultados de las encuestas realizadas a funcionarios del sector público relacionados con el sistema de inocuidad y el control de alimentos en Costa Rica.

Preguntas	Respuestas afirmativas	Respuestas negativas
1. Existencia de un procedimiento escrito sobre comunicación de riesgo en caso de una alerta alimentaria, que garantice una comunicación efectiva.	1	9
2. Se coordina a través de un solo individuo u oficina.	1	9
3. Se conocen y se tienen bien identificadas las situaciones que deben ser notificadas, por ejemplo, si es una alerta, un rechazo en frontera, una noticia.	3	7
4. ¿Se tienen identificados y clasificados los peligros físicos, químicos, biológicos, mal etiquetado?	2	8
5. ¿Se cuenta con un protocolo de información a la industria?	0	10
6. ¿Se tiene bien definidas las acciones a tomar con el producto dependiendo del análisis de riesgo?	2	8
7. ¿Se cuenta con un protocolo de información al público?	0	10
8. ¿Se tienen identificados los puntos de contacto de cada	0	10

institución u oficina?		
9. ¿La industria tiene claro el punto de contacto a quien notificar en caso de una alerta alimentaria?	0	10
10. ¿Existe un punto de contacto con homólogos internacionales para la adecuada comunicación del riesgo en caso de una alerta como INFOSAN o RASFF?	2	8

Se comprobó que con relación a la existencia de un procedimiento escrito sobre comunicación de riesgo en caso de una alerta alimentaria, ninguna de las instituciones consultadas respondió en forma afirmativa, a excepción la Dirección de Vigilancia de la Salud del Ministerio de Salud, que dentro del marco del Reglamento Sanitario Internacional cuenta con protocolos que se aplican en caso de alertas sanitarias y eventos de salud pública. Actividad que se coordina a través del Centro Nacional de Enlace, integrado por miembros permanentes de:

- Ministerio de Salud
- Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS)
- INCIENSA.
- Ministerio de Agricultura (SENASA y SFE)
- Instituto Costarricense de Acueductos y Alcantarillados (AyA)

Esta comisión también cuenta con asesores técnicos ad hoc, especialistas en algún tipo de evento, que son convocados cuando es requerido.

Además, se tiene el apoyo técnico de organismos internacionales como la Organización Panamericana de la Salud y Organización Mundial de la Salud (OPS/OMS), el Centro de Control de Enfermedades de Atlanta (CDC), de la Secretaría del Consejo de Ministros de Salud de Centroamérica y República Dominicana (SECOMISCA).

En el caso del representante de la Unidad de Control del Ministerio de Salud respondió que está en proceso de elaboración de un procedimiento de coordinación con otras instituciones para la atención de alertas nacionales o internacionales, pero no se ha aprobado, el mismo establece que se debe coordinar con cada jefatura, no a través de una sola oficina.

En términos generales, de acuerdo con las encuestas realizadas, a pesar de que se vienen ejecutando algunas gestiones para contar con procedimientos internos sobre comunicación de riesgo en las instituciones, son esfuerzos aislados y no existe en las instituciones consultadas, evidencia de un procedimiento escrito en común sobre comunicación de riesgo, ni alguna herramienta facilitadora del intercambio de información en caso de un evento de inocuidad alimentaria, que garantice una comunicación efectiva entre instituciones y permita la adecuada gestión a nivel nacional.

La segunda pregunta sobre si se coordina a través de una sola oficina en caso de una alerta alimentaria, la Unidad de Control del Ministerio de Salud, respondió que dependiendo del evento lo atiende cada jefatura, es decir, de acuerdo con los entes consultados, no existe un Ente Coordinador Central para la gestión de eventos de inocuidad alimentaria, como se distingue en los sistemas de intercambio rápido de información de otros países.

A la tercera pregunta sobre si se conocen y se tienen bien identificadas las situaciones que deben ser notificadas, por ejemplo, si es una alerta, un rechazo en frontera, o una noticia, el concepto que se maneja de acuerdo con la información brindada por la Dirección de Vigilancia de la Salud, y el Reglamento Sanitario Internacional, corresponde a una visión mucho más amplia y epidemiológica, que no incluye sólo eventos de inocuidad de alimentos, sino además brotes de enfermedades, pandemias como la gripe, o eventos nucleares.

La Unidad de Control del Ministerio de Salud y el SENASA respondieron también en forma afirmativa a esta pregunta, es decir sí tienen identificadas las situaciones de alerta, noticia, o rechazo en frontera, cuando se notifican eventos de

emergencia a nivel mundial y se hace necesario tomar alguna acción a nivel nacional, por ejemplo, el caso de la melamina en leches infantiles, u otros.

Con respecto a la cuarta pregunta sobre si se tienen identificados y clasificados los peligros físicos, químicos, biológicos, o mal etiquetado, los representantes de las instituciones encuestados, aunque se manejan los conceptos de peligros físicos, químicos y biológicos, no existen criterios armonizados, sino que cada institución o jefatura los ha identificado por separado es decir, no se cuenta con un documento unificado nacional.

La pregunta número 5, acerca de la existencia de protocolos de comunicación a la industria, se evidenció que las instituciones encuestadas no cuentan con protocolos de información a la industria, el mismo resultado fue obtenido para el 100% de las respuestas a las preguntas 7,8 y 9, sobre protocolos de información al público, o sobre si se encuentran identificados formalmente los representantes de cada institución a quien contactar en caso de un evento de inocuidad.

Con respecto a la pregunta número 6, y si se tiene bien definidas las acciones a tomar con el producto dependiendo del análisis de riesgo, tanto el Ministerio de Salud como el SENASA respondieron que dependiendo del peligro encontrado en el producto y del impacto que pueda ocasionar en la población, así se toman las medidas especiales que establece la Ley.

Según la Dirección de Vigilancia de la Salud y la Unidad de Control del Ministerio de Salud, en caso de detectarse algún alimento contaminado, se realiza un análisis de riesgo que es el que determina las acciones a ejecutar a nivel nacional. Finalmente a la pregunta 10, sobre si existe un punto de contacto de INFOSAN o RASFF en las instituciones, se pudo evidenciar que tanto en el Ministerio de Salud como en SENASA existen los contactos bien definidos.

La Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC) y el ORT del MEIC, COMEX, el SFE, o el CNP, no tienen participación dentro de ningún esquema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria de acuerdo con las encuestas.

El COMEX no forma parte de un procedimiento establecido previamente por las autoridades sanitarias. Cuando surgen “problemas” de este tipo que afectan el comercio exterior, se da una comunicación entre los Ministerios, pero según la representante de COMEX no está sujeto a un procedimiento escrito o a un protocolo.

El SFE trabaja específicamente con residuos de plaguicidas a nivel de fincas y en algunos casos en destino final, para lo cual, se hace una publicación en la página web del SFE con los resultados de los muestreos por vegetales frescos, lo que constituye una visión parcializada de las BPA, ya que no se incluyen explícitamente información sobre la contaminación microbiana, por metales pesados, ni por agentes físicos, como las cenizas volcánicas, siendo Costa Rica un país donde existen riesgos de contaminación de los alimentos por estas causas.

El CNP no trabaja en ninguna alerta de temas de inocuidad, ni lo tienen definido como una responsabilidad, únicamente se enfocan en capacitación y velan porque los proyectos que se atienden y los proveedores del Programa de Abastecimiento Institucional, sean productos inocuos.

Como se puede inferir, de la información recolectada, no existe una normativa marco que articule los esfuerzos de las instituciones en materia de sistemas de intercambio de información, a pesar de que la Política Nacional de Inocuidad de Alimentos establece que se debe compartir entre las instituciones la información sobre inocuidad de los alimentos.

Algunos representantes de las instituciones comentaron acerca de un borrador de propuesta de Reglamento Técnico Centroamericano, que establece las disposiciones generales sobre la creación, implementación y gestión de un Sistema Integral de Alerta Temprana en Centroamérica, cuyas disposiciones serían aplicables a la gestión de riesgos en la producción, procesamiento y comercialización de alimentos, bienes y productos en general, en los Estados Parte de la Región Centroamericana. En el documento establece que “este

sistema deberá estar conformado, por las redes de alerta de los Estados Parte de Centro América en materia de inocuidad alimentaria, salud pública, sanidad animal, sanidad vegetal, y protección al consumidor, entre otras.”

El hecho de que se esté impulsando un esfuerzo regional, obliga a que los países de la región trabajen individualmente en sus propios sistemas de intercambio de información, y que posteriormente alimenten la red centroamericana, sin embargo, el estatus actual de esta propuesta es incierto, ya que desde que fue desarrollada dentro del marco del “Proyecto de Apoyo a la Calidad y a la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias en Centroamérica (PRACAMS) con la Unión Europea en el año 2012, no ha sido retomada por ninguna institución hasta el momento.

Para CACIA, la existencia de un sistema de alertas de inocuidad de alimentos y piensos es muy importante por las razones que se exponen a continuación:

1. Permite en caso necesario, decidir qué actuaciones es preciso llevar a cabo, pudiendo incluso llegar a inmovilizar el producto o realizar a una retirada selectiva con la mayor celeridad posible, para evitar así daño a la salud humana.
2. Ayuda a las empresas alimentarias para que puedan estar preparadas y gestionen eficazmente situaciones de alerta de inocuidad alimentaria que afecten a alguno de sus productos.
3. Evita pérdidas económicas.
4. Incrementa la confianza de los consumidores.
5. Permite controlar los fraudes, en un país que comparte con sus vecinos fronteras y mares.
6. Garantía frente al comercio desleal y el contrabando.
7. Prepara al país ante los acuerdos de libre comercio y la Unión Aduanera Centroamericana.

5.4 Propuesta de modelo de sistema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria para ser implementado en Costa Rica.

Con base en los antecedentes analizados respecto de la organización del sistema de inocuidad alimentaria de Costa Rica, sus instituciones, sus aspectos normativos y luego de haber identificado las características comunes de 4 sistemas de intercambio de información existentes en el mundo, se propone el siguiente modelo de Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria para Costa Rica.

Alcance del modelo:

El modelo propuesto considera el registro de eventos de inocuidad alimentaria tanto para alimentos de consumo humano como para consumo animal, presentes en el mercado de Costa Rica, sean de producción nacional o importados, y también para aquellos productos exportados desde Costa Rica a terceros países. El sistema propuesto es de alcance nacional, es decir, se plantea como un sistema de intercambio de información entre autoridades competentes de Costa Rica que sean miembros del sistema.

Base legal:

-Leyes marco de las instituciones participantes.

-Política Nacional de Inocuidad de Alimentos.

Se deberá crear el Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos que establecerá la Agencia Costarricense de Inocuidad de Alimentos y que además será el Gestor Central del Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria.

Objetivos del sistema de Intercambio de Información:

1. Garantizar que los alimentos y piensos que se encuentren a disposición de los consumidores sean seguros y no representen riesgos a la salud.

2. Asegurar un rápido intercambio de información entre las autoridades competentes sobre eventos de inocuidad alimentaria.
3. Garantizar información necesaria para una rápida gestión y la toma de decisiones ante eventos de inocuidad alimentaria.
4. Dar una respuesta oportuna a eventos que ocurran en terceros países.
5. Generar reportes periódicos con estadísticas y análisis de las notificaciones para fines de información y apoyar la toma de decisiones.

Miembros y roles:

Gestor Central: Este rol debe ser asumido por la Agencia Costarricense de Inocuidad de Alimentos y Piensos que deberá contar con los recursos humanos y financieros para la implementación y mantención del mismo.

Tendrá el rol de administrar y mantener en funcionamiento el Sistema de Intercambio de Información. Además, deberá coordinar a los puntos de contacto de las instituciones participantes.

Desde el punto de vista de la administración de la información conocida a través del sistema, el Gestor Central deberá, construir una base de datos de los diferentes eventos notificados que permita monitorear las gestiones realizadas por los ministerios competentes. De manera adicional, esta base de datos permitirá elaborar reportes de las notificaciones.

-Ministerio de Salud a través de la Unidad de Control y la Dirección de Vigilancia Epidemiológica.

Rol: Notificar eventos conocidos provenientes de las actividades de control de alimentos-piensos y vigilancia epidemiológica, control en frontera y las notificaciones de INFOSAN y otros sistemas nacionales similares.

- Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de SENASA y SFE.

Rol: Notificar eventos conocidos a través de sus respectivos programas de control de alimentos frescos y procesados de consumo humano y animal y sobre las gestiones de aquellos eventos de su competencia.

-Ministerio de Economía Industria y Comercio a través de la Dirección de Apoyo al Consumidor (DAC).

Rol: Notificar eventos conocidos a través de sus respectivos programas de control o por denuncias.

-Ministerio de Comercio Exterior a través de la Dirección de Aplicación de Acuerdos Comerciales (DAAC).

Rol: Notificación de eventos de terceros países.

Otros participantes:

-Universidades, Instituciones de Investigación, y laboratorios acreditados.

Rol: Aportar la base científica para la tomar de medidas de reducción de riesgos de inocuidad-calidad a todo lo largo de la cadena alimentaria.

Otras organizaciones pueden ser parte del sistema a manera de recibir la información notificada a través del mismo, como por ejemplo las Cámaras o asociaciones, el INCOPECA y el CNP.

Clasificación de los eventos de inocuidad alimentaria que se notificarán en el Sistema.

Definición de “evento” para efectos del Sistema de Intercambio de Información de Costa Rica:

Es aquella situación en la cual se verifica la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o para consumo animal, y que incumple la normativa nacional o internacional.

En el sistema los eventos se clasificarán en tres tipos en función del alimento, sea para consumo humano o animal.

Alerta: Se clasificará como Alerta aquel evento en el que se ha detectado cualquier peligro en un alimento para consumo humano o animal, que está presente en el mercado nacional y se requiere la adopción de medidas inmediatas. Si el alimento no ha salido de la fábrica o establecimiento no se considera presente en el mercado, se encuentra aún bajo el control del fabricante o en tránsito al mercado de destino.

Información: se clasificará como Información aquel evento en el que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal que no está presente en el mercado nacional. En estos casos, las autoridades competentes evaluarán la adopción de medidas según corresponda.

Rechazo: Se clasificará como Rechazo aquellos eventos en alimentos para consumo humano o animal elaborados en un tercer país, en el que la autoridad competente ha rechazado su ingreso a Costa Rica.

También se clasificará como Rechazo aquel evento en el que se ha informado por la autoridad competente del país destino, sobre la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o animal, producido o comercializado por un establecimiento radicado en Costa Rica, y que se ha notificado una prohibición de ingreso.

Flujo de las Notificaciones

Se propone un sistema de nodos según Perez (2012) para el flujo de notificaciones, en 5 fases (figura 6).

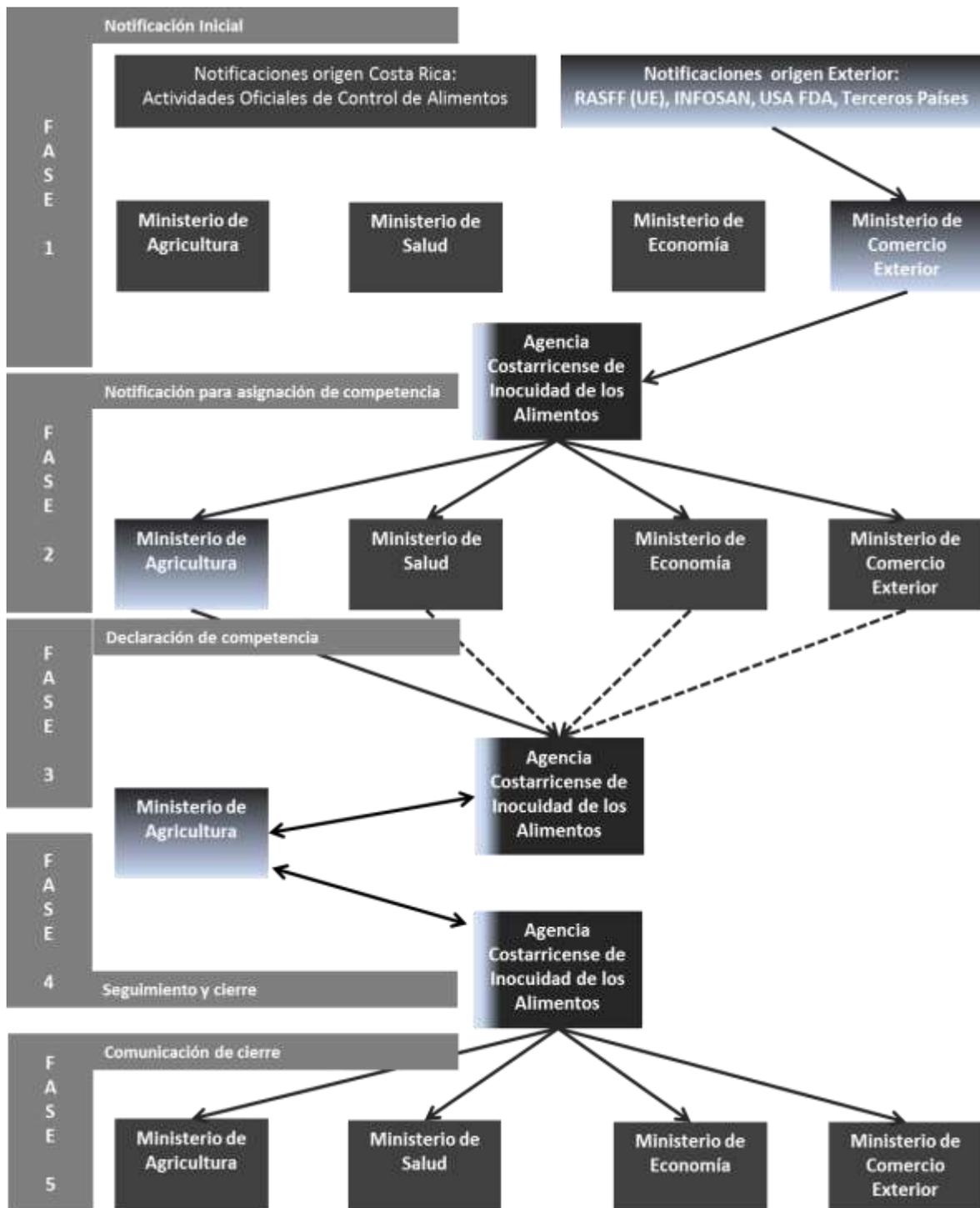


Figura 6. Propuesta de Modelo de Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria para Costa Rica.

Fase 1: Notificación Inicial.

Cuando uno de los servicios o ministerios participantes del sistema toma conocimiento de un evento de inocuidad alimentaria, ya sea como resultado de sus actividades oficiales de control de alimentos o por comunicación oficial de un tercer país u organización, el punto de contacto de dicho servicio o ministerio envía el “Formulario de Notificación de Eventos” al punto de contacto del Gestor Central.

Formulario de Notificación de Eventos

En el formulario propuesto se registra un conjunto mínimo de datos que permitirán, por un lado, proveer de los antecedentes para que la autoridad competente que corresponda pueda dar inicio a las gestiones y por otro, que permita generar una base de datos de los eventos para análisis posteriores.

Los campos a completar en el formulario son:

1. **Título del Evento:** Debe hacer referencia al alimento, el peligro detectado y el lugar del evento.
2. **Fecha:** Corresponde a la fecha del envío del formulario.
3. **Lugar del evento:** Costa Rica o Exterior / Provincia o País.
4. **Tipo de Alimento:** Consumo humano, consumo animal o materiales de contacto con alimentos.
5. **Tipo de Evento:** Alerta, Información o Rechazo.
6. **Fuente de la Notificación:** Aquí se deberá señalar si la notificación procede de Control Oficial, INFOSAN, RASFF, USDA, FDA, u otra.
7. **Nombre del Alimento:** Sólo indicar el nombre genérico. Si procede se puede agregar alguna característica. Ej.: Congelado, deshidratado, fresco etc.
8. **Categoría del Alimento:** de acuerdo con la siguiente lista:
 - Alimentos infantiles

- Azúcares y miel
- Bebidas
- Bebidas Alcohólicas
- Caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas
- Carnes y productos cárnicos
- Comidas y platos preparados
- Conservas
- Estimulantes
- Frutas y verduras
- Helados y mezclas para helados
- Huevos y productos a base de huevo
- Leche y productos lácteos
- Pescado y productos pesqueros
- Piensos y suplementos
- Productos de confitería
- Productos de panadería y pastelería
- Productos elaborados a partir de cereales
- Productos grasos
- Salsas, aderezos, especias y condimentos

9. Punto contacto notificante. Señalar el nombre del servicio participante que remite la notificación.

10. Tipo de Peligro: Seleccionar Químico, Biológico, Físico u otros defectos de calidad. Luego especificar según corresponda de acuerdo a las opciones propuestas para cada tipo de peligro.

Peligros químicos:

- Aditivos no autorizados
- Alérgenos
- Aditivos que exceden límites

- Medicamentos veterinarios no autorizados
- Medicamentos veterinarios que exceden límite
- Metales pesados
- Micotoxinas
- Migraciones al empaque
- Plaguicidas no autorizados
- Plaguicidas que exceden el Límite Máximo de Residuos
- Sustancias prohibidas
- Otras biotoxinas
- Otros contaminantes químicos

Peligros biológicos:

- Biocontaminantes
- Microorganismos patógenos
- Presencia de parásitos
- Otros Microorganismos no patógenos

Peligros físicos:

- Cuerpos extraños
- Presencia de Larvas/ Insectos
- Presencia de semillas extrañas
- Otros

Otros peligros:

- Eventos transgénicos no aprobados
- Alteraciones sensoriales
- Bioterrorismo
- Comercialización Ilegal
- Defectos de Etiquetado
- Defectos del Envase

- Fraudes / adulteraciones
- Irradiación en instalaciones no autorizadas
- Contaminación radiactiva
- Otros

11.Observaciones: En esta sección se describen detalles adicionales pertinentes.

12.Documentos adjuntos: En esta sección se indica los documentos disponibles que respaldan cada notificación. Por ejemplo: resultados analíticos, notificaciones del INFOSAN, RASFF , FDA, etc.

En el cuadro 3 se presenta un ejemplo de confección de un Formulario de Notificación de Eventos.

Cuadro 3. Propuesta de Formulario de Notificación de Eventos para el Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad Alimentaria de Costa Rica.

Sistema de Intercambio de Información de Eventos de Inocuidad Alimentaria de Costa Rica		
Formulario de Notificación de Eventos		
1	TITULO	Malanga con Sustancias Prohibidas en Italia
2	FECHA	10-10-2013
3	LUGAR DEL EVENTO	Exterior Italia
4	TIPO DE ALIMENTO	Consumo Humano
5	TIPO DE EVENTO	Rechazo
6	FUENTE DE LA NOTIFICACION	RASFF
7	NOMBRE DEL ALIMENTO	Malanga
8	CATEGORÍA DEL PRODUCTO	Frutas y verduras
9	PUNTO DE CONTACTO NOTIFICANTE	SFE
10	TIPO DE PELIGRO	Biológico
		Físico
		Químico Plaguicidas que exceden límites
		Otros
11	OBSERVACIONES	Triadimenol 0,8 mg/kg y Triadimefon 1,6 mg/kg
12	DOCUMENTOS ADJUNTOS	Notificación Original RASFF 2013.BTM

Fase 2: Notificación para asignación de competencias.

La Agencia Costarricense de Inocuidad de Alimentos, como ente Gestor Central, luego de verificar la integridad de la información consignada en el Formulario de Notificación de Eventos, procede a comunicar el evento enviando el formulario a los Puntos de Contacto en los servicios o ministerios participantes.

Fase 3: Declaración de competencias.

En esta fase, el o los servicios o ministerios participantes, según la naturaleza del alimento involucrado en el evento, declararán si tienen competencias para realizar gestiones asociadas al evento, deberán informar a la Agencia de Inocuidad Alimentaria que han tomado conocimiento del caso y que realizarán las actuaciones correspondientes de acuerdo a sus procedimientos establecidos. Del mismo modo, los servicios o ministerios participantes que no tienen competencia para realizar gestiones en el evento, deberán igualmente acusar recibo de la notificación y consignar que en dicho evento en particular no les corresponde realizar gestiones por no ser materia de la competencia del servicio o ministerio.

Fase 4: Seguimiento y Cierre.

Durante esta fase, el o los servicios o ministerios participantes que se declararon competentes en la gestión del evento, deben dar a conocer informes de las gestiones en progreso, y cuando sea el caso, informar a la Agencia de Inocuidad del término de éstas, decretando el cierre del evento.

Fase 5: Comunicación de cierre.

Concluidas las gestiones del evento, la Agencia de Inocuidad procede a comunicar a los puntos de contacto de los servicios o ministerios participantes del cierre respectivo.

Procedimiento

El modelo considera la elaboración de un documento denominado “Procedimiento del Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica”, el que debe ser consensuado y aprobado por todos los participantes.

Este procedimiento debe definir el marco legal de funcionamiento del sistema y el principio de confidencialidad. Además debe definir los participantes, funciones y puntos de contacto y finalmente debe establecer los criterios para la clasificación de los eventos que serán notificados al sistema y el mecanismo de traslado de las notificaciones y otras informaciones previstas en el flujo de proceso propuesto.

Traslado de las notificaciones y soporte de la información

En la etapa de implementación, se tiene contemplado que todo el intercambio de información se realizará vía correo electrónico.

La Agencia Costarricense de Inocuidad de Alimentos deberá mantener una base de datos que contenga toda la información recogida en el Formulario de Notificación de Eventos, para cada uno de los eventos. De manera adicional deberá mantener archivos con todos los antecedentes y documentos asociados que vayan siendo adjuntados a cada evento durante la fases de gestión.

5.5 Consideraciones finales sobre la propuesta de sistema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentaria para Costa Rica.

Al analizar los temas relativos al control de alimentos y piensos en Costa Rica, se aprecia que las responsabilidades están compartidas en varios servicios, que operan bajo diversos estatutos y regulaciones, en un sistema de agencias múltiples que en la actualidad cuenta con vacíos y duplicidades, por lo que es necesario el establecimiento de una “Agencia de Inocuidad Alimentaria” tal y como han evolucionado otros países, esta Agencia, que con alcance nacional involucre

todas las unidades regionales de las autoridades competente en el país y tendrá entre sus funciones, la coordinación de todas las acciones relacionadas con el control de la inocuidad de alimentos de Costa Rica, incluidas las relacionadas con el sistema de intercambio de información sobre eventos de inocuidad.

El modelo de sistema de intercambio de información que se propone es similar al sistema chileno *RIAL*, que se ajusta a las necesidades de los sistemas regionales como el RASFF de la Unión Europea.

La adopción de este modelo situará a Costa Rica, en una posición de liderazgo regional en tema.

6. CONCLUSIONES

1. Se comprobó que en el sistema de control de alimentos y piensos de Costa Rica, las responsabilidades están compartidas en varios servicios que operan bajo diversos estatutos y regulaciones, en un sistema de agencias múltiples que en la actualidad cuenta con vacíos y duplicidades.
2. Según la información recolectada no existe una normativa marco que articule los esfuerzos de las instituciones en materia de sistemas de intercambio de información, a pesar de que la Política Nacional de Inocuidad de Alimentos establece que se debe compartir entre las instituciones la información sobre inocuidad de los alimentos.
3. La Dirección de Vigilancia de la Salud del Ministerio de Salud, es la única instancia que asume actualmente el rol de coordinador nacional para aplicar protocolos en caso de alertas sanitarias y eventos de salud pública, dentro del marco del Reglamento Sanitario Internacional.
4. Se comprobó necesidad de establecer un procedimiento común sobre comunicación de riesgos e intercambio de información en caso de un evento de inocuidad alimentaria, que garantice la adecuada gestión a nivel nacional.
5. De acuerdo con los entes consultados, no existe un ente coordinador central para la gestión de eventos de inocuidad alimentaria, como se distingue en los sistemas de intercambio rápido de información analizados.
6. En relación a la existencia en el marco legal de disposiciones que den sustento a la implementación de un Sistema de Intercambio Rápido de Información entre instituciones ante una emergencia en materia de inocuidad alimentaria, no se ha encontrado ninguna mención específica en los antecedentes analizados.
7. Se constató la necesidad de implementación de un Sistema de Intercambio Rápido de Información entre instituciones ante una emergencia en materia

de inocuidad alimentos-pienso, según se consigna en la Política Nacional de Inocuidad de Alimentos.

7. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda el estudio de la promulgación de un decreto que establezca claramente la creación del Sistema de Intercambio de Información de Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica, así como la definición del Gestor Central y sus participantes, funciones, puntos de contacto, el funcionamiento y el principio de confidencialidad.
2. Se recomienda que el sistema de intercambio de información sea de alcance nacional, que involucre a las unidades regionales de las autoridades competentes.

8. BIBLIOGRAFÍA

ACHIPIA. (2013). Procedimiento de gestión de la red de información y alertas alimentarias. Chile.

ACHIPIA. (2014). ACHIPIA. Obtenido el 10 de diciembre 2014. http://www.achipia.gob.cl/rial/prontus_achipia/2011-12-12/155259.html

ACHIPIA, FAO. (2013). La comunicación de riesgos para la salud humana relacionados con alimentos. Santiago, Chile.

AECOSAN. (2013). Memoria del sistema coordinado de intercambio rápido de información (SCIRI). España.

AESAN. (2010). Sistema de alerta rápido para alimentos y piensos (RASFF). Diapositivas de power point.

Astaburuaga, M. (n.d) Independent food safety agencies: Process of unification and comparision. Manuscrito sin publicar.

Australian Government Department of Health. (2014). National Food Incident Response Protocol, The Implementation Subcommittee for Food Regulation (ISFR). Australia.

Codex. (1997). Informe del 22º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius. FAO, Roma.

Codex. (2007). Principios prácticos sobre el análisis de riesgos para la inocuidad de los alimentos aplicables por los gobiernos (CAC/GL 62-2007). Disponible en: www.codexalimentarius.net/download/standards/10751/CXG_062s.pdf

Costa Rica, Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2006). Diario Oficial La Gaceta N°93. Ley General del Servicio Nacional de Salud Animal, N° 8495. San José: Imprenta Nacional.

Costa Rica, Ministerio de Agricultura y Ganadería. (1997). Diario Oficial La Gaceta N°83. Ley de Protección Fitosanitaria, N° 7664. San José: Imprenta Nacional.

Costa Rica, Ministerio de Salud. (1973). Diario Oficial La Gaceta N°222. Ley General de Salud, N° 5395. San José: Imprenta Nacional.

Decreto N°37306-S. Reglamento de Vigilancia de la Salud. Diario Oficial La Gaceta, San José, Costa Rica, 22 de Octubre 2012. Disponible en: <http://www.pgrweb.go.cr/scij/> . Consultado el: 4 de febrero 2015.

Decreto N°35960-S-MAG-MEIC-COMEX. Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos. Diario Oficial La Gaceta, San José, Costa Rica, 7 de Octubre 2010. Disponible en: <http://www.pgrweb.go.cr/scij/> . Consultado el: 4 de febrero 2015.

Ercsey-Ravasz, M., Toroczka, Z, Lakner, Z. and Baranyi, J. (2012). Complexity of the International Agro-Food Trade Network and Its Impact on Food Safety. Obtenido el 25 de enero, 2015. <http://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0037810>

FAO/OMS. (2007). Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos. pp Roma, Italia.

FAO/OMS (2010). Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. Roma, Italia.

FAO/OMS. (2011). Guía para la aplicación de principios y procedimientos de análisis de riesgos en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos. pp Roma, Italia.

FAO/OMS. (2014) INFOSAN Integrando a las autoridades sanitarias para reducir el riesgo de los alimentos. Obtenido el 16 de diciembre 2014. http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_brochure_sp.pdf

FAO/WHO (2003). Assuring Food Safety And Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems Obtenido el 12 de diciembre 2014. <http://www.fao.org/docrep/006/y8705e/y8705e00.htm>.

FDA. (2014). Food Safety Modernization Act. Obtenido el 28 de diciembre 2014. http://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/ir_months.cfm?LType=C

FDA. (2015). Food Safety Modernization Act. Obtenido el 26 de enero 2015. <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm256826.htm>

FIAB. (2011). Gestión de alertas de seguridad alimentaria. Manual para la Industria. Madrid, España.

Zurao, L (2015). Obama's 2016 Budget: \$1.6 Billion for Food Safety, Single Food-Safety Agency. *FOOD SAFETY NEWS (en línea)*. 3 de febrero 2015. Disponible en: <http://www.foodsafetynews.com/2015/02/obama-2016-budget-includes-1-6-billion-for-food-safety/#.VNDeVIXF9MM>

INFOSAN. (2007). Sistema mundial de alerta anticipada ante las principales enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis (GLEWS). Obtenido 27 de diciembre 2014. http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_06_GLEWS_Sept07_sp.pdf

Perez, M. (2012). Proyecto PROCALIDAD Fortalecimiento de la competitividad de las PYMEs, mediante el aumento de la calidad y la mejora de los procesos de evaluación de la conformidad. Diapositivas de power point.

RASFF (2014). Portal RASFF. Obtenido el 28 de diciembre 2014 <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1>

Regidor, E. (2011). Análisis de la situación comunicacional actual de Costa Rica en relación con la manera en que las instituciones relacionadas con inocuidad y calidad trabajan el tema de inocuidad y la calidad de los alimentos. San José, Costa Rica. Manuscrito sin publicar.

Tenorio, E. (2011). Informe de diagnóstico y análisis del marco jurídico nacional en materia de inocuidad de alimentos. San José, Costa Rica.

WHO. (2013). Advancing food safety initiatives: strategic plan for food safety including foodborne zoonoses 2013-2022. Obtenido el 25 de enero 2015. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/101542/1/9789241506281_eng.pdf?ua=1

ANEXOS

ANEXO N°1
ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Fecha: 20 de setiembre 2014	Nombre del proyecto: Propuesta de un Sistema de Intercambio de Información sobre Eventos de Inocuidad de Alimentos y Piensos para Costa Rica.
Fecha de inicio del proyecto: Diciembre 2014	Fecha tentativa de finalización: Febrero 2015
Tipo de PFG TESINA	
Objetivos del proyecto: 2.1 OBJETIVO GENERAL Proponer un modelo de sistema de intercambio de información entre autoridades competentes sobre eventos de inocuidad, de alimentos y piensos presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países para fortalecer el sistema nacional de control de alimentos. 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS <ol style="list-style-type: none"> a) Conocer la situación actual en materia de comunicación de riesgo relacionada con la existencia de sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentos y piensos en Costa Rica, para evidenciar la carencia de una herramienta para gestionar adecuadamente situaciones de riesgo alimentario. b) Caracterizar el marco legal de las instituciones existentes en Costa Rica en materia de inocuidad de alimentos y piensos para identificar las responsabilidades y roles en materia de inocuidad. c) Proponer un sistema transparente de notificaciones a nivel internacional y entre los organismos competentes que abarque desde las regiones hasta el nivel nacional para dar mayor credibilidad al país ante los socios comerciales. d) Identificar a los participantes, funciones y puntos de contacto del modelo de Sistema de Intercambio de Información en Costa Rica para garantizar el adecuado funcionamiento del sistema. e) Determinar el flujo de notificaciones internas y externas para la operación del Sistema. 	
Justificación del proyecto: Los rechazos de productos alimentarios son un problema constante en los países en vías de desarrollo, las autoridades e instancias gubernamentales y otras instituciones afines, tanto del sector público como privado, deberían dirigir campañas de prevención y de capacitación a la industria. A nivel de Latinoamérica muy pocos países cuentan con sistemas de alertas rápidas que permitan intercambiar información sobre productos potencialmente peligrosos y reaccionar de forma inmediata. Si se detectan a tiempo los problemas y se transmite la información, los productos pueden retirarse en seguida del mercado, o incluso retirarse antes de salir a la venta. También se notifica a las autoridades nacionales cualquier denegación de entrada de un producto en el país destino por razones de inocuidad. Según las estadísticas comerciales, se siguen rechazando alimentos exportados de Costa Rica a Estados Unidos, de diversos orígenes, productos frescos, procesados, frutas, legumbres, etc.	

Un sistema de alerta rápida además de dar credibilidad frente a los socios comerciales, genera estadísticas e indicadores que permiten posteriormente canalizar los recursos del país en los temas de mayor foco de atención, por ejemplo, fortalecer la red nacional de laboratorios, acreditación de ensayos, capacitación al personal técnico en atención de nuevas emergencias, entre otros.

Dada la política comercial de apertura de mercados de los últimos años, nuestro país debe apostar a la asignación de recursos en el establecimiento de un Sistema de Intercambio de Información, para seguir estableciendo políticas y ejecutando acciones preventivas y correctivas que tiendan a disminuir gradualmente el impacto comercial que producen los rechazos por contaminación en alimentos.

Restricciones:

La limitación que se identifica es de falta de información actualizada de estadísticas a nivel nacional y de rechazos de socios comerciales que no permitan identificar los diferentes eventos.

Otra restricción identificada es que se dificulte el acceso a información por parte de las instituciones involucradas en el sistema por diferentes motivos uno de ellos es la falta de apertura.

Entregables:

-Entrega del diagnóstico del marco legal existente en materia de sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad.

-Comparación de cuatro Sistemas de Intercambio Rápido de Información existentes en el mundo.

-Entrega de la propuesta de un modelo de Sistema y descripción del flujo de la información, participantes y puntos de contacto, roles.

Identificación de grupos de interés:

Cliente(s) directo(s):

Autoridades Sanitarias, Socios comerciales, Industria, Consumidores.

Cliente(s) indirecto(s):

Academia, Comunidad Científica, Entes que brindan capacitación y asistencia técnica, asociaciones de productores, cámaras.

Aprobado por Director de la Maestría:

Dr. Félix M. Cañet Prades (Ph.D.)

Firma:

Aprobado por Tutor (a):

Dr. Félix M. Cañet Prades (Ph. D.)

Firma:

Estudiante:

MONICA ELIZONDO ANDRADE

Firma:

ANEXO N°2 DECLARACION DEL ALCANCE DEL PROYECTO

DECLARACION DEL ALCANCE DEL PROYECTO

Proyecto: Proponer un modelo de sistema de intercambio de información entre autoridades competentes sobre eventos de inocuidad, de alimentos y piensos presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

Fecha: NOVIEMBRE 2014

Planteo del problema (necesidad, oportunidad) y justificación del proyecto:

La industria alimentaria en Costa Rica requiere de la implementación de un sistema de intercambio de información en materia de inocuidad alimentaria, ya que contribuye a fortalecer el sistema de control y mejora la imagen sanitaria del país ante de sus socios comerciales, por cuanto se mejora la respuesta en el sistema de gestión frente a rechazos de exportación en terceros países que generan millonarias pérdidas todos los años, impactando la economía nacional.

Objetivo(s) del proyecto:

- a) Conocer la situación actual en materia de comunicación de riesgo relacionada con la existencia de sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad alimentos y piensos en Costa Rica, para evidenciar la carencia de una herramienta para gestionar adecuadamente situaciones de riesgo alimentario.
- b) Caracterizar el marco legal de las instituciones existentes en Costa Rica en materia de inocuidad de alimentos y piensos para identificar las responsabilidades y roles en materia de inocuidad.
- c) Proponer un sistema transparente de notificaciones a nivel internacional y entre los organismos competentes que abarque desde las regiones hasta el nivel nacional para dar mayor credibilidad al país ante los socios comerciales.
- d) Identificar a los participantes, funciones y puntos de contacto del modelo de Sistema de Intercambio de Información en Costa Rica para garantizar el adecuado funcionamiento del sistema.
- e) Determinar el flujo de notificaciones internas y externas para la operación del Sistema.

Producto principal del proyecto:

Propuesta de un Modelo de Sistema de Intercambio de Información sobre eventos de Inocuidad de Alimentos y Piensos.

Entregables del proyecto:

- Entrega del diagnóstico del marco legal existente en materia de sistemas de intercambio de información sobre eventos de inocuidad.
- Comparación de cuatro Sistemas de Intercambio Rápido de Información existentes en el mundo.
- Entrega de la propuesta de un modelo de Sistema y descripción del flujo de la información, participantes y puntos de contacto, roles.

ANEXO N°3 GLOSARIO

ACHIPIA: Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria
AESAN: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición
AyA: Acueductos y Alcantarillados
CACIA: Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria
CNP: Consejo Nacional de Producción
COMEX: Ministerio de Comercio Exterior
DAC: Dirección de Apoyo al Consumidor
EEE: Espacio Económico Europeo
EEMM: Estados Miembros de la Unión Europea
FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura
FDA: Food and Drug Administration
FSMA: Food Safety Modernization Act
INCIENSA: Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud
INFOSAN: International Food Safety Authorities Network
MAG: Ministerio de Agricultura y Ganadería
MEIC: Ministerio de Economía Industria y Comercio
OMS: Organización Mundial de la Salud
RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de la Unión Europea
RIAL: Red de Información y Alertas Alimentarias de Chile
SCIRI: Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información de España
SEPSA: Secretaría Ejecutiva de Planificación Sectorial
SENASA: Servicio Nacional de Salud Animal Agropecuaria
SFE: Servicio Fitosanitario del Estado