



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

**“ELABORACIÓN DE UN MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA LOS
OPERATIVOS DE VIGILANCIA SANITARIA DE ALIMENTOS
IMPORTADOS, USANDO DE REFERENCIA UN ANÁLISIS DE RIESGOS”.**

GILENIA ISABEL MONTOYA ESPINOSA

**PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO
PARCIAL PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE MÁSTER EN GERENCIA
DE PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

SAN JOSÉ, COSTA RICA

MARZO 2018

**UNIVERSIDAD DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)**

HOJA DE APROBACIÓN

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.

RANDALL CHAVES ABARCA
PROFESOR TUTOR

KAROL SARA VIA ZÚÑIGA
LECTOR

GILENIA ISABEL MONTOYA ESPINOSA
NOMBRE DEL ESTUDIANTE

DEDICATORIA

Le quiero dedicar este trabajo a mi hijo Germán Alonso Zayas Montoya, quien a su corta edad me ha enseñado que a pesar de que la vida te pone pruebas muy difíciles, hay que seguir sonriendo al mundo y jamás perder la fe en nuestro Dios Todo Poderoso.

A Lidia Espinosa mi madre, quien nunca me ha dejado de apoyar en todos los momentos de mi vida y ha estado como una gotera para que logre culminar este proyecto.

A mi hermana Raisa que también ha sido mi soporte, mi psicóloga personal y siempre ha estado para mí cuando lo he necesitado.

A mi esposo Luis Zayas que me ha apoyado para poder culminar esta etapa de mi vida.

A todos los que de una u otra manera han estado a mi lado y me han apoyado incondicionalmente.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios sobre todas las cosas por darme la fortaleza, sabiduría, salud y oportunidad de emprender y lograr culminar este reto tan importante en mi vida.

A toda mi familia por apoyarme incondicionalmente y proporcionarme los momentos necesarios con la finalidad de lograr tener el tiempo necesario para dedicarle a este proyecto de vida.

A la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos por permitirme ingresar a esta maestría, la cual será de gran apoyo al trabajo realizado diariamente.

INDICE

HOJA DE APROBACIÓN.....	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTOS.....	iv
INDICE.....	v
INDICE DE FIGURAS.....	vii
INDICE DE CUADROS.....	vii
INDICE ABREVIACIONES	viii
RESUMEN EJECUTIVO	ix
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. ANTECEDENTES.....	1
1.2. PROBLEMÁTICA	4
JUSTIFICACIÓN	5
OBJETIVO GENERAL	6
1.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
2. MARCO TEÓRICO	7
2.1. Ámbito Internacional	7
2.2. Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA-FDA) de Los Estados Unidos de Norteamérica (EEUU).	16
2.3. Ámbito Nacional (Panamá).....	17
2.4. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA).....	19
2.5. Antecedentes de ETAs.....	24
2.6. Efectos de las Plagas y Enfermedades Transfronterizas.....	34
2.7. Importancia de la Inocuidad en Alimentos	40
2.8. Retiro de Productos.....	43
3. MARCO METODOLÓGICO	51
3.1. Tipo de Investigación	51
3.2. Fases de la Investigación.....	51
3.3. Variables de la Investigación.....	52

4.1. Pasos Establecidos para el desarrollo del Proceso de Vigilancia Sanitaria.....	57
4.1.1. Introducción.....	57
4.1.2. Objetivo.....	58
4.1.3. Alcance y Aplicación.....	58
4.1.4. Normativa y Leyes.....	59
4.1.5. Análisis Macro del Proceso.....	60
4.1.6. Flujograma del Procedimiento.....	61
4.1.7. Procedimientos.....	62
4.1.8. Materiales y Equipos.....	73
4.1.9. Glosario – Abreviaturas.....	74
4.1.10. Anexos.....	77
5. CONCLUSIONES.....	86
6. RECOMENDACIONES.....	88
7. BIBLIOGRAFÍA.....	89
8. ANEXOS.....	92

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Estructura Orgánica de AUPSA.....	22
Figura 2. Principales Patógenos que Contribuyen al contagio de ETAs y a Muertes, 2000 – 2008.....	27
Figura 3. Efecto Económico Potencial de las Plagas y Enfermedades Transfronterizas.....	34
Figura 4. Plagas de los Cultivos – <i>Ceratitidis capitata</i>	36
Figura 5. Plagas de los Cultivos – <i>Tuta absoluta</i>	36
Figura 6. Análisis Macro de Procesos.....	60
Figura 7. Flujograma de Procesos.....	61

INDICE DE CUADROS

Cuadro1: Variables de la Investigación.....	53
Cuadro 2: Variables y su Estado.....	54

INDICE ABREVIACIONES

- **AS:** Autoridad Sanitaria
- **AUPSA:** Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos.
- **CDC:** Centros para el Control y Prevención de Enfermedades.
- **CIPF:** Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.
- **CODEX ALIMENTARIUS:** Código Alimentario.
- **DINACAI:** Dirección Nacional de Análisis de Alimentos Importados.
- **DINAN:** Dirección Nacional de Normas.
- **DINAVE:** Dirección Nacional de Verificación de Alimentos Importados.
- **EA:** Empresa Alimenticia
- **ETA:** Enfermedades transmitidas por Alimentos.
- **FAO:** Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación.
- **FDA:** Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos.
- **FSMA:** Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria FDA.
- **OIE:** Organización Mundial de Sanidad Animal.
- **OMC:** Organización Mundial del Comercio.
- **OMS:** Organización Mundial de Salud.

RESUMEN EJECUTIVO

En los últimos tiempos, la distribución y comercialización global de los alimentos y el aumento de la complejidad de la cadena agroalimentaria, requiere comunicación efectiva y sistemas de gestión eficaces para prevenir y controlar los incidentes alimentarios. A nivel global se ha implementado el control de la inocuidad de los alimentos, siendo esto competencia, tanto del sector público como del privado y necesita de la interacción positiva de ambos. Específicamente y sin importar la naturaleza del retiro de alimentos del mercado, involucra el trabajo coordinado entre las empresas alimentarias y las Autoridades Sanitarias Nacionales, Provinciales y/o Municipales con roles, responsabilidades y plazos definidos, redundando en un beneficio para todos los interesados. Actualmente además de los controles previamente establecidos en cada uno de los procesos de la cadena de producción de los alimentos, se ha apostado por llevar una trazabilidad de los productos elaborados, con la finalidad de poder realizar un retiro oportuno de cualquier alimento que se encuentre en expendio, de ser necesario en un momento determinado, ya sea por una alerta sanitaria la cual puede involucrar aspectos físicos, químicos o biológicos como bien lo explica el CODEX ALIMENTARIO, por no cumplir con los requisitos sanitarios para ser comercializados en determinado territorio o bien por una denuncia emitida por cualquier persona natural o jurídica. Ahora bien, para poder realizar un retiro de cualquier naturaleza se debe tener un procedimiento previamente establecido el cual contribuya con la realización oportuna y eficaz del retiro. Para Panamá, específicamente en entidades gubernamentales, ya que el mismo se define por ser un país de servicios es de vital importancia contar con reglas claras para llevar a cabo el procedimiento de retiro sin embargo, para este desarrollo hay que tomar en cuenta que Panamá tiene una peculiaridad en cuanto a los roles que tienen las autoridades sanitarias, siendo que en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, existe el Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA) y el Ministerio de Salud (MINSAL), quienes son los encargados de velar por la inocuidad y calidad de los alimentos producidos a nivel nacional y la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) es entonces la Autoridad Sanitaria encargada de velar por la inocuidad y calidad de los Alimentos Importados para consumo humano y/o animal en el territorio nacional, la cual hasta el momento carece de un procedimiento establecido

para la Vigilancia Sanitaria a nivel nacional y tomando en cuenta que sí realizan retiros de alimentos, aún sin tener un procedimiento.

por ello la importancia de este trabajo en desarrollar un procedimiento para tal fin, en donde se establece como objetivo General de este trabajo es la elaboración del procedimiento que deben llevar a cabo los funcionarios encargados de los operativos de vigilancia sanitaria de los alimentos introducidos, para consumo humano y/o animal en la República de Panamá, la cual pueda ser realizarla de manera rápida, eficaz y eficiente; protegiendo a su vez el patrimonio agropecuario del país y la salud humana. El cual a su vez tiene como objetivos específicos: Fortalecer la coordinación entre los funcionarios de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, encargados de los operativos de Vigilancia Sanitaria a nivel nacional, Obtener una respuesta rápida y coherente desde todos los niveles e Integrar los criterios relacionados con la máxima reducción de riesgos asociados al consumo de alimentos, para la protección de la salud pública y el patrimonio agropecuario del país. Para lograr desarrollar estos objetivos se seleccionó el método Estático – Dinámico y con él una metodología investigativa, la cual consistió en investigaciones de los antecedentes mundiales referentes a plagas y enfermedades transmitidas por alimentos, cómo estas plagas y enfermedades han sido referencia para retiros de alimentos a nivel mundial; las estadísticas de los retiros realizados en alimentos y algunos procedimientos establecidos por países que ya han desarrollado algo parecido y que han sido exitosos, tomando siempre en cuenta la naturaleza de la AUPSA, siendo su competencia sólo para los alimentos importados. Posterior a la investigación y análisis de la información recabada y tomando las secuencias con las cuales los otros países trabajan sus retiros, se pudo desarrollar un documento en el cual se detalla paso a paso cada una de las etapas del procedimiento a seguir, en donde cabe resaltar que también se tomó muy en cuenta la posición del CODEX ALIMENTARIO en cuanto a este tema. Al final de este trabajo, siguiendo la metodología establecida y conociendo a fondo la finalidad del trabajo y la necesidad de realizar retiros de alimentos de manera oportuna y con bases técnico-científicas de la AUPSA, se logró establecer un procedimiento para el retiro de productos alimenticios llamado “Manual de Procedimiento para los Operativos de Vigilancia Sanitaria de los alimentos Introducidos al Territorio Nacional”. Tomando en cuenta que la dinámica del intercambio de los alimentos a nivel global se comporta de forma dinámica, se recomienda la revisión de dicho manual/guía cada dos años.

1. INTRODUCCIÓN

1.1. ANTECEDENTES

La inocuidad de los alimentos y su reglamentación son una importante preocupación internacional. La gran publicidad dada a los problemas de esa inocuidad ha dado origen a una situación general de desconfianza entre los consumidores, la industria alimentaria y las instituciones públicas establecidas para salvaguardar el suministro de alimentos. El activismo de los consumidores se ha visto impulsado en gran parte por los países desarrollados, pero sería erróneo deducir de ello que los ciudadanos del mundo en desarrollo no se preocupan por los posibles riesgos para sus alimentos. Con frecuencia faltan datos sobre el nivel de contaminación de los alimentos y, en muchos casos, las organizaciones de consumidores se muestran inactivas. Hay una laguna informativa - a nivel nacional e internacional - con respecto a las preocupaciones de los consumidores y ciudadanos de los países en desarrollo por la inocuidad de los alimentos. (FAO, 2004).

Con la institucionalización del mercado globalizado y las disposiciones vinculantes de los acuerdos de la OMC con respecto a la calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio internacional, los gobiernos de los países en desarrollo se preocupan cada vez más por las normas y reglamentaciones internacionales en materia de inocuidad alimentaria que dificultan la entrada de sus alimentos en los mercados internacionales. Recelan de la posibilidad de que las normas de inocuidad alimentaria se utilicen como obstáculos técnicos para el comercio. En cambio, los consumidores y los organismos reguladores de los países desarrollados se preocupan por que la deficiente capacidad de los países en desarrollo conduce a una disminución del nivel de protección que ofrecen las normas internacionales. (FAO, 2004).

Cuando ciertas plagas y enfermedades, bacterias, virus y parásitos lleguen a causar contaminación en los alimentos, se ha logrado determinar por medio de estudios que éstos a su vez pueden causar enfermedades a los animales y/o los humanos transmitidas a través de los alimentos o afectar cultivos en nuevas áreas que antes estaban libres de ellas.

Ahora bien, una enfermedad transmitida a través de alimentos, llamada frecuentemente *intoxicación alimentaria*, es una enfermedad que proviene de un alimento que usted ingiere o bien una plaga cuarentenaria proveniente de áreas con presencia de la misma y que de una forma u otra, los tratamientos aplicados no han sido efectivos.

Las enfermedades de transmisión alimentaria abarcan un amplio espectro de dolencias y constituyen un problema de salud pública creciente en todo el mundo. Se deben a la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa del proceso que va de la producción al consumo de alimentos («de la granja a la mesa").

Según la OMS (2012) y de acuerdo con los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, en los Estados Unidos para el año 2011, 48 millones de personas se enferman, 128,000 son hospitalizadas y 3,000 mueren cada año por infecciones y enfermedades transmitidas a través de alimentos. Muchas de estas personas son niños pequeños, personas de edad avanzada o aquellos que tienen un sistema inmune débil, sin poder combatir infecciones de una manera normal.

La manifestación clínica más común de una enfermedad transmitida por los alimentos consiste en la aparición de síntomas gastrointestinales, pero estas enfermedades también pueden dar lugar a síntomas neurológicos, ginecológicos, inmunológicos y de otro tipo. La ingestión de alimentos contaminados puede

provocar una insuficiencia multiorgánica, por lo que representa una carga considerable de discapacidad, así como de mortalidad.

Los daños provocados por las plagas y las enfermedades han asolado a los agricultores desde el comienzo mismo de la agricultura. Pueden ser económicos (pérdida de productividad, ingresos e inversiones) y psicológicos (conmoción y pánico). Para los agricultores combatir las plagas y las enfermedades es una necesidad; en general, esa decisión la toma cada uno por su cuenta. No obstante, su presencia en una explotación agrícola representa una amenaza para las adyacentes y, a veces, incluso para localidades distantes. Las plagas y enfermedades, como tales, conllevan efectos negativos para terceros y exigen medidas adicionales que tomarán las partes afectadas o bien un organismo público.

Para las plagas y enfermedades transfronterizas se justifican más ciertas intervenciones gubernamentales tendientes a controlarlas de lo que sería para las otras que se presentan sólo localmente. Más aún, en algunos países la pérdida de alimentos debida a las plagas y enfermedades quizás plantee una amenaza para la seguridad alimentaria o la subsistencia rural, haciendo que tal intervención resulte inevitable desde el punto de vista político.

Las plagas y enfermedades de los animales y las plantas pueden plantear la máxima amenaza inmediata en caso de invasión o cuando recién se introducen en condiciones ecológicamente favorables, con pocos factores naturales que limiten su propagación y sin disponer de experiencia en su manejo. Suelen tener efectos económicos sumamente evidentes y, en muchos casos, afectan también con mayor gravedad a la población marginada. La propagación de enfermedades emergentes y especies invasivas ha sufrido un drástico aumento en los últimos años. Al mismo tiempo se han producido muchos cambios, como el rápido aumento de los desplazamientos transfronterizos de bienes y personas, la

liberalización del comercio, el aumento de la preocupación por la inocuidad alimentaria y el medio ambiente, que han acentuado la necesidad de una cooperación internacional para combatir y controlar las plagas y enfermedades transfronterizas.

1.2. PROBLEMÁTICA

Siendo las enfermedades transmitidas a través de alimentos, clasificadas desde ser graves, o incluso fatales y que la proliferación de las plagas cuarentenarias pueden destruir por completo un cultivo y desmejorar significativamente el estatus sanitario de un país e incluso de una región, llegando a impedir de manera permanente el comercio de estos alimentos; es de suma importancia poder detectar un alimento que no cumpla con las normativas exigidas por cada país lo más pronto y efectivamente posible, con la finalidad de minimizar el riesgo de contraer enfermedades o plagas cuarentenarias.

Como bien es conocido, actualmente se retiran del mercado de forma diaria productos por distintas causas, pero todos con el fin de evitar riesgos a la salud y proteger el patrimonio agropecuario de un país o área específica.

Habiendo dicho esto, cabe destacar que la problemática que enfrenta en este momento la Autoridad encargada del retiro de alimentos, es que por cualquiera de las situaciones antes mencionadas, no cuenta con un procedimiento establecido y cada día hay mayor cantidad de retiros, por ende se debe establecer un procedimiento que vaya acorde a la naturaleza de la Autoridad y que pueda ser aplicable a nivel nacional por cada una de sus oficinas regionales, ya que hasta el momento se realizan los retiros, pero cada oficina regional a nivel nacional usa formatos y métodos distintos.

Para lograr establecer un procedimiento homogéneo a nivel nacional se tomará en cuenta que en la AUPSA, existe una política de calidad establecida, en la que se indica que ésta Autoridad se encuentra comprometida con una gestión que asegure el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios, y los procedimientos establecidos para la introducción de alimentos importados de consumo humano y animal; en aras de proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, a través de la normalización y vigilancia; en donde la misma debe apoyarse en un sistema de gestión de la calidad y la mejora continua de todas sus actividades.

1.3. JUSTIFICACIÓN

La posibilidad de tener que retirar un producto del mercado está presente cada día y por ello debe ser notificada a tiempo e investigada de manera profesional por un funcionario responsable que tenga la potestad de establecer la clase de retiro a realizar en una situación determinada, de igual manera es vital que se cuente con un procedimiento homogéneo a nivel nacional y que cada funcionario no deba solo implementar el criterio personal en el retiro de alimentos, lo que se puede prestar para malos entendidos entre los comerciantes y se puede provocar caos entre la sociedad y peor aún se pueden tener retiros erróneos o dejar productos en expendio que realmente se deban retirar; adicional que la Autoridad pierde credibilidad por no contar con procedimientos claros y basados en criterios técnicos y científicos.

El inicio y la finalización del retiro de productos deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores a productos que puedan representar un riesgo para su salud y que atente contra el patrimonio

agropecuario del país. Esto requiere de mecanismos bien organizados, preestablecidos y vertidos en un sistema de rastreabilidad.

Para lograr esta finalidad, se debe tener el documento guía que les facilite el oportuno desarrollo de la actividad.

Por lo antes expuesto se puede notar con claridad que es de suma importancia establecer un procedimiento de retiro para la AUPSA, la cual en estos momentos no cuenta con un proceso desarrollado y documentado que facilite la realización de esta actividad de suma importancia para garantizar la inocuidad de los alimentos importados y que por una u otra razón se les detecte alguna no conformidad posterior a su ingreso.

1.4. OBJETIVO GENERAL

Elaborar el procedimiento a seguir para la ejecución de los Operativos de Vigilancia Sanitaria de los alimentos introducidos, para consumo humano y/o animal en la República de Panamá; protegiendo el patrimonio agropecuario del país y la salud humana.

1.5. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Incorporar mecanismos o procedimientos de coordinación entre los funcionarios de la Autoridad, encargados de los operativos de Vigilancia Sanitaria a nivel nacional.
- Definir los procedimientos de respuesta a aplicar desde todos los niveles dentro de la Institución.

2. MARCO TEÓRICO

El comercio internacional de alimentos existe desde hace miles de años, pero hasta no hace mucho los alimentos se producían, vendían y consumían principalmente en el ámbito local. Durante el último siglo, el volumen de alimentos comercializados a escala internacional ha crecido exponencialmente y, hoy en día, una cantidad y variedad de alimentos nunca antes imaginada recorre todo el planeta.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos suponen una importante carga para la salud y de igual manera las plagas y enfermedades cuarentenarias son consideradas una enorme carga para los países en la lucha por no ver afectados sus cultivos o producción pecuaria, sin volverse un obstáculo al libre comercio que cada día va en aumento.

2.1. Ámbito Internacional

La OMS colabora estrechamente con la FAO, con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y con otras organizaciones internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

La inocuidad de alimentos es una prioridad de Organización Mundial de la Salud, ya que las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y las diarreas transmitidas por el agua, causan anualmente la muerte a un estimado de 2,2 millones de personas en el mundo, también se incluyen otros efectos adversos a

la salud, como daños en el funcionamiento del hígado y los riñones, las contaminaciones con agentes químicos, determinados tipos de cáncer, afectaciones en la salud reproductiva y en el sistema inmunológico, (WHO,2014), por lo que representan una carga para los sistemas de salud y la economía mundial (WHO, 2015; Hald, 2016). Una parte importante de los peligros que menoscaban la inocuidad de los alimentos, como las zoonosis transmitidas por alimentos y la resistencia a antimicrobianos, se originan en la inter-fase hombre-animal-planta-ambiente, lo que requiere de la implementación de procedimientos de gestión basado en el enfoque “Una Salud” (UCI, Cañet, 2017).

En la América Latina y el Caribe, unas 14 000 personas pierden la vida cada año debido a los alimentos contaminados y unos 77 millones se enferman, casi una de cada tres de ellas menores de cinco años (RIMSA, 2016). Estos impactos adversos sobre la salud y el comercio se ven favorecidos por la falta de implementación de sistemas modernos de gestión de la inocuidad, que se evidencian diariamente por (UCI, Cañet, 2017):

- La existencia de dos estándares de inocuidad, uno más exigente para el mercado externo y otro más laxo para productos orientados hacia el mercado interno, donde una parte de los alimentos se comercializa sin una garantía de su inocuidad (Mercado 2007; Fonadella 2010).
- Limitaciones de las producciones agroalimentarias locales para acceder a mercados externos como los EE.UU. Europa, Japón y otros, debido a los sistemáticos rechazos por la presencia peligros para la inocuidad alimentaria (Brown et al. 2015; RASFF 2016; Bovay 2016; ONUDI 2016).

- El mayor riesgo para la inocuidad alimentaria ante los efectos del cambio climático como sequías y lluvias e inundaciones intensas, incrementos de las temperaturas y de la tasa de contaminación por organismos patógenos, micotoxinas y de los agroquímicos utilizados para combatirlas. (FAO, 2008; Brown et al., 2015).
- Falta de sistemas de gestión de los peligros para la inocuidad que se presentan en la inter-fase hombre-animal-planta-ambiente, como las zoonosis transmitidas por alimentos y la resistencia a antimicrobianos (RIMSA, 2016).
- La mayor incidencia de la malnutrición y la falta de inocuidad en los alimentos básicos, consumidos por los grupos poblacionales menos favorecidos económicamente (León, et al., 2008; Acuña 2017; Escuela de Nutrición UCR, 2017).
- Falta de sistemas intercambio de información sobre eventos de inocuidad de alimentos y piensos, lo que reduce la capacidad de responder eficientemente a estos riesgos e implementar medidas efectivas para controlarlos (COPAIA, 2016).

Los Estados Miembros de la OMS, seriamente preocupados por las altas estadísticas de afectaciones, adoptaron en el año 2000 una resolución en la cual se reconoce el papel fundamental de la inocuidad alimentaria para la salud pública.

La inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. (UCI, Cañet, 2017).

Cuando se hace referencia a la Inocuidad Alimentaria, se debe saber que existe a nivel mundial el CODEX ALIMENTARIUS, la cual es una organización dedicada a garantizar alimentos inocuos y de calidad a todas las personas y en cualquier lugar, la misma se encarga de dictar Normas Alimentarias, Directrices y Códigos de Prácticas Internacionales; basándose en sólidos datos científicos proporcionados por órganos internacionales independientes de evaluación de riesgos o consultas ad hoc organizadas por la FAO y la OMS. (CODEX ALIMENTARIO, 2018).

Aunque se trata de recomendaciones para la aplicación voluntaria por parte de los países miembros, las normas del Codex sirven en muchas ocasiones como base para el desarrollo de la legislación nacional.

Las referencias hechas a las normas alimentarias del Codex en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio (OMC) (Acuerdo MSF) significan que el Codex tiene implicaciones de gran alcance para la resolución de diferencias comerciales. Si los miembros de la OMC desean aplicar medidas más estrictas que las establecidas por el Codex en lo relativo a la inocuidad de los alimentos, se les puede exigir una justificación científica de esas medidas. (CODEX ALIMENTARIO, 2018).

Desde su fundación en 1963, el sistema del Codex ha evolucionado de una forma abierta, transparente e inclusiva para hacer frente a los nuevos desafíos. El comercio internacional de alimentos es un sector que genera 200 000 millones de dólares al año y en el que se producen, comercializan y transportan miles de millones de toneladas de alimentos. (CODEX ALIMENTARIO, 2018).

Haciendo referencia a la parte zoonosológica y a la necesidad de combatir contra las enfermedades de los animales a nivel mundial que constituyó el motivo por el cual se creó la Oficina Internacional de Epizootias, gracias al Acuerdo internacional firmado el 25 de enero de 1924. En mayo de 2003 la Oficina se convirtió en la Organización Mundial de Sanidad Animal, pero conserva su acrónimo histórico OIE. (OIE, 2018). La OIE es la organización intergubernamental encargada de mejorar la sanidad animal en el mundo y con ello evitar el contagio de las enfermedades.

La Organización Mundial del Comercio (OMC) ha reconocido las normas dictadas por la OIE, que en 2017 contaba con 181 Países Miembros, como normas de referencia mundial. La OIE mantiene relaciones permanentes con otras 71 organizaciones internacionales y regionales, y dispone de oficinas regionales y sub-regionales en todos los continentes. (OIE, 2018).

La OIE desempeña su cometido bajo la autoridad y el control de una Asamblea mundial de delegados compuesta de delegados que designan los Gobiernos de todos los Países Miembros.

El Director General, nombrado por el Asamblea mundial de delegados, dirige las actividades de la OIE en la Sede mundial. Esta sede aplica las resoluciones del Comité, elaboradas con el apoyo de las siguientes Comisiones elegidas por los delegados:

- El Consejo - Comisiones Regionales (5) - Comisiones Especializadas (4).

Los recursos financieros de la OIE provienen fundamentalmente de las contribuciones anuales obligatorias de sus países Miembros. Estos recursos se complementan con contribuciones voluntarias.

Para garantizar mejor la seguridad de los alimentos de origen animal y mejorar el bienestar animal usando bases científicas, los Países Miembros de la OIE han decidido garantizar mejor la seguridad sanitaria de los alimentos de origen animal reforzando las sinergias entre las actividades de la OIE y las de la Comisión del Codex Alimentarius. Las actividades normativas de la OIE en este ámbito están enfocadas hacia la prevención de los peligros existentes antes del sacrificio de los animales o de la primera transformación de sus productos (carnes, leche, huevos, etc.), susceptibles de generar ulteriormente riesgos para los consumidores. (OIE, 2018).

Desde su creación, la OIE desempeña un papel clave por ser la única organización de referencia internacional dedicada a la sanidad animal, beneficiándose de un reconocimiento internacional confirmado y de una colaboración directa con los Servicios Veterinarios de todos los Países Miembros. Debido a la estrecha relación que existe entre la sanidad animal y la protección de los animales, la OIE se ha convertido, a petición de sus Países Miembros, en la

organización internacional guía en materia de protección de los animales. (OIE, 2018).

Como uno de sus objetivos es, garantizar la seguridad sanitaria del comercio mundial mediante la elaboración de reglas sanitarias aplicables a los intercambios internacionales de animales y productos de origen animal. La OIE elabora los documentos normativos en que se definen las reglas que deben observar los Países Miembros para protegerse contra las enfermedades, sin por ello instaurar barreras sanitarias injustificadas. Los principales documentos normativos que elabora la OIE son: el Código Sanitario para los Animales Terrestres, el Manual de las Pruebas de Diagnóstico y de Vacunas para los Animales Terrestres, el Código Sanitario para los Animales Acuáticos y el Manual de las Pruebas de Diagnóstico para los Animales Acuáticos. (OIE, 2018).

Las normas de la OIE son las reglas sanitarias de referencia internacional que reconoce la Organización Mundial del Comercio. Estas normas son elaboradas por Comisiones Especializadas elegidas y por Grupos de Trabajo integrados por los mejores científicos mundiales, la mayoría de los cuales son expertos pertenecientes a la red de cerca de 310 Centros Colaboradores y Laboratorios de Referencia que también contribuyen a la consecución de los objetivos científicos de la OIE. Las normas de la OIE son aprobadas por la Asamblea mundial de los delegados. (OIE, 2018).

En cuanto a plagas de las plantas se refiere, también existen organismos internacionales que las rigen, tal es el caso de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la cual es un tratado multilateral para la cooperación internacional en la esfera de la protección fitosanitaria. La

Convención elabora disposiciones para la aplicación de medidas por parte de los gobiernos con objeto de proteger sus recursos vegetales de plagas perjudiciales (medidas fitosanitarias) que pueden introducirse mediante el comercio internacional. La CIPF está depositada en poder del Director General de la FAO y su administración está a cargo de la Secretaría de la CIPF, situada en el Servicio de Protección Vegetal de la FAO. La CIPF se adoptó por primera vez en 1951 y ha sido objeto de dos modificaciones, la más reciente en 1997 (FAO, CIPF 2018).

La revisión de la CIPF acordada en 1997 y que entró en vigor el 2 de octubre de 2005, representa una actualización de la Convención para incluir conceptos fitosanitarios actuales y su función en relación con los Acuerdos de la OMC de la Ronda Uruguay, en particular el Acuerdo MSF. En dicho Acuerdo se identifica la CIPF como la organización de referencia encargada de la elaboración de normas internacionales relativas a las medidas fitosanitarias. Las normas de la CIPF también han demostrado ser un punto de referencia importante para el mecanismo de solución de diferencias de la OMC, por ejemplo, en la diferencia Japón — Medidas que afectan a la importación de manzanas DS245. (CIPF, 2018).

La labor de la CIPF incluye normas sobre el análisis del riesgo de plagas, prescripciones para el establecimiento de zonas libres de plagas y otras que ofrecen una orientación específica en temas relativos al Acuerdo MSF. Actualmente el Sr. Jingyuan Xia es el secretario de la CIPF. (CIPF, 2018).

Una variedad de plagas de las plantas plantea una mayor amenaza para la seguridad alimentaria que nunca, debido a los cambios en el comercio mundial que permiten a las plagas avanzar cada vez más rápidamente que antes, y al cambio climático que crea condiciones favorables donde antes no las había. Para

algunas plagas, hay opciones de gestión para controlar las invasiones, posiblemente incluso para erradicar la plaga. Para muchas otras, no hay forma de detener la invasión que puede repercutir negativamente en la seguridad alimentaria; en ambos casos, un cuidadoso análisis del riesgo de plagas y vigilancia para reducir al mínimo la posibilidad de una invasión de plagas será más eficaz y mucho menos costoso que llevar a cabo una operación de control. (CIPF, 2018).

Las nuevas plagas y enfermedades pueden tener un efecto devastador en la producción agrícola del país. Históricamente, una plaga de las plantas llamada tizón tardío (*Phytophthora infestans*), nativo de América Central, fue la causa inmediata de la gran hambruna irlandesa de 1845, que mató a más de un millón de personas. Hoy, una nueva o nuevas cepas de plagas de las plantas amenazan a otros cultivos básicos en todo el mundo, tales como el banano en África, el trigo en Asia, los cocos en el Caribe y África, y el maíz en todo el mundo. (CIPF, 2018).

Para proteger la seguridad alimentaria nacional, la CIPF proporciona a los países un marco internacional en el que el desplazamiento mundial de las plagas de las plantas se puede gestionar nacional y científicamente dentro de su nivel aceptable de riesgo fitosanitario. Un objetivo importante es garantizar la seguridad alimentaria nacional, reduciendo al mínimo el impacto de las plagas en las plantas. Sin embargo, para alcanzar este objetivo, es esencial que los países apliquen adecuadamente la CIPF, y las correspondientes normas internacionales (NIMF, reconocidas por la Organización Mundial de Comercio), con el apoyo necesario y la asistencia técnica de la comunidad de la CIPF. (FAO – CIPF, 2018).

2.2. Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA-FDA) de Los Estados Unidos de Norteamérica (EEUU).

En la última década los Estados Unidos de América ha creado la famosa ley FSMA, la cual tiene como finalidad principal evitar la producción de alimentos contaminados, la cual es mucho más efectiva que confiar en la detección de bienes contaminados en la distribución y medidas correctivas.

Se hace referencia a esta Ley, ya que es una de las últimas actualizaciones de manera profunda, apuntando a mantener la calidad e inocuidad de los alimentos, de igual manera esta ley influye en el comercio internacional.

Dicha ley ha pasado por varios años de revisión hasta que en julio de 2009, la Ley de Mejora de la Inocuidad Alimentaria, H.R. 2749 fue aprobada por la Cámara de Representantes; no es hasta noviembre de 2009, que el Senado aprobó la S. 510, que trata de la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria de la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA); en diciembre de 2010, el Senado y la Cámara de Representantes aprobaron la S. 510 equivalente a la H.R. 2751, y finalmente el 4 de enero de 2011, el Presidente Barack Obama promulgó oficialmente la ley.

El principal objetivo de esta ley es implementar un Programa Obligatorio de Garantía de Calidad de Proveedores Extranjeros; Programa Voluntario de Inocuidad Alimentaria de Importadores Calificados; Construcción de capacidad con enfoque en el exterior; y la Construcción de Capacidad con Enfoque en las fronteras de los EEUU (FDA F. , 2018).

Como resultados de la FMSA, se aprobaron en los EEUU, un conjunto de documentos tendientes a fortalecer el análisis de peligros y el manejo de riesgos basado en la prevención (FDA, 2018), los cuales se mencionan a continuación:

- Controles preventivos de los alimentos para humanos.
- Controles preventivos de alimentos para animales.
- Seguridad de los productos agrícolas frescos.
- Programas de Verificación de Proveedores Extranjeros.
- Certificado de Acreditación de Terceras Partes.
- Regla final de la FSMA sobre el transporte sanitario de alimentos para humanos y animales.
- Adulteración intencional.

2.3. Ámbito Nacional (Panamá)

A nivel nacional, corresponde a las autoridades de inocuidad de los alimentos de cada país la responsabilidad de garantizar que los alimentos producidos, consumidos y comercializados no provoquen infecciones, ni contaminación (FAO-OMS, 2003).

Una vez conocidas las organizaciones Internacionales más relevantes que hacen referencia a la inocuidad de los alimentos y a la necesidad apremiante de hacer el mayor esfuerzo para combatir las ETA y plagas y enfermedades, con la finalidad de garantizar una seguridad alimentaria mundial y con ello minimizar el riesgo, se hará referencia a las normativas panameñas que rigen este tema y por las cuales se realiza este proyecto.

- Decreto de Gabinete N° 1 del 15 de enero de 1969 y de su Estatuto Orgánico por medio del Decreto Ejecutivo N° 75 del 27 de febrero de 1969, Crea el Ministerio de Salud y por medio de él reviste a las regiones y a las áreas médico-sanitarias, de todas las facultades descentralizadas que permitan la agilización de los programas dentro de las instituciones de salud de los núcleos poblados, en base a un sistema satélite de organización, en el cual, las instituciones de mejor jerarquía funcionan alrededor de las instituciones más complejas o centros médicos urbanos, sedes de las áreas médico-sanitarias u hospitales generales.(MINSa, 2018). Dentro de sus divisiones existe el Departamento de Protección de Alimentos, el cual está encargado de velar por la inocuidad de los alimentos nacionales en todo el territorio panameño.

- Ley N° 12 de 25 de enero de 1973, por la cual se crea el Ministerio de Desarrollo Agropecuario y se señalan sus funciones y facultades. (MIDA, 2018). Dentro del cual se encuentran la Dirección Nacional de Salud Animal, Dirección Nacional de Sanidad Vegetal y Dirección Ejecutiva de Cuarentena Agropecuaria.

- Ley N° 23 de 15 de julio de 1997 por la cual se aprueba el Acuerdo de Marrakech constitutivo de la Organización Mundial del Comercio; el Protocolo de adhesión de Panamá a dicho Acuerdo junto con sus Anexos y lista de compromisos; se adecua la legislación interna a la normativa internacional y se dictan otras disposiciones. (MICI, 2018).

- Ley 11 de 22 de febrero de 2006. La cual crea a La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos quien es la entidad rectora del Estado creada para asegurar el cumplimiento y aplicación de las

leyes y reglamentos en materia de seguridad de alimentos introducidos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científico y técnico. (AUPSA, 2018).

- Adicional a las normativas arriba descritas, existen diversos acuerdos Internacionales y regionales referentes a la inocuidad, retiro de productos y seguridad alimentaria; de los cuales Panamá es miembro.

2.4. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA).

Se dedica este punto a AUPSA, ya que para ellos es que se desarrolla el Manual de Procedimiento mencionado, considerando necesario que se logre comprender la relevancia que tiene este manual para la Institución, sus funcionarios y el país como tal. (AUPSA, 2018).

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA), fue creada mediante el Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006; es la entidad rectora del Estado creada para asegurar el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos en materia de seguridad de alimentos introducidos al territorio nacional, bajo criterios estrictamente científico y técnico. (AUPSA, 2018).

Su visión es ser una entidad que garantiza a los consumidores la introducción de alimentos de calidad, libres de plagas y enfermedades, basado en criterios estrictamente científicos y técnicos. (AUPSA, 2018).

La Autoridad tiene la misión de asegurar el cumplimiento y la aplicación de las leyes para la seguridad de los alimentos introducidos, en beneficio de los consumidores utilizando los métodos científicos técnicos sobre los principios de equidad y transparencia. (AUPSA, 2018).

Para garantizar el cumplimiento de sus metas, la Autoridad cuenta con Puestos de Control Fronterizos a nivel nacional y en ellos gran cantidad de personal dedicado a velar por el fiel cumplimiento de las leyes y normas aplicables a la Introducción de alimentos ya sean para uso humano y/o animal al territorio nacional.

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos también cuenta con una estructura orgánica bien definida y establecida, la cual tiene varios niveles jerárquicos, los cuales son:

1. Junta Directiva: conformada por cuatro (4) miembros a saber: Ministro/a de Desarrollo Agropecuario, Ministro/a de salud, Ministro/a de Comercio e Industrias y el/la Administrador/a General de la Autoridad.
2. Consejo Consultivo: es un organismo de consulta de la Autoridad y estará compuesto por once (11) miembros: - Presidente de Junta Directiva – administrador/a General de AUPSA – Secretario/a Nacional para el Plan Alimentario Nutricional – 1 representante de la Asociación de Médicos Veterinarios – 1 representante del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Panamá – 1 representante del Sector Productivo Agropecuario agremiado – 1 representante del Sector Acuícola y Pesquero agremiado – 1 representante del Sindicato de Industriales de Panamá – 1 representante

de la Asociación de Comerciantes y Víveres de Panamá y 1 representante de la Cámara de Comercio, Industria y Agricultura de Panamá.

3. Administrador/a General
4. Consejo Científico y Técnico de Seguridad de Alimentos (CCTSA)
5. Comisión Técnica Institucional (CTI)
6. Direcciones Operativas:
 - a. Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos (DINAN).
 - b. Dirección Nacional de Verificación para la Importación de Alimentos (DINAVE): la cual tiene funcionarios en todos los puntos de ingreso a nivel nacional y es la encargada de realizar los operativos de vigilancia sanitaria a nivel nacional.
 - c. Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados (DINACAI).

Adicional la Autoridad podrá contar con las unidades administrativas y técnicas que requiera para el ejercicio de sus funciones, siempre y cuando sean aprobadas por Junta Directiva.

A continuación, mostraremos como está estructurada actualmente la Autoridad. (Vea Figura 1. Estructura Orgánica – AUPSA.).

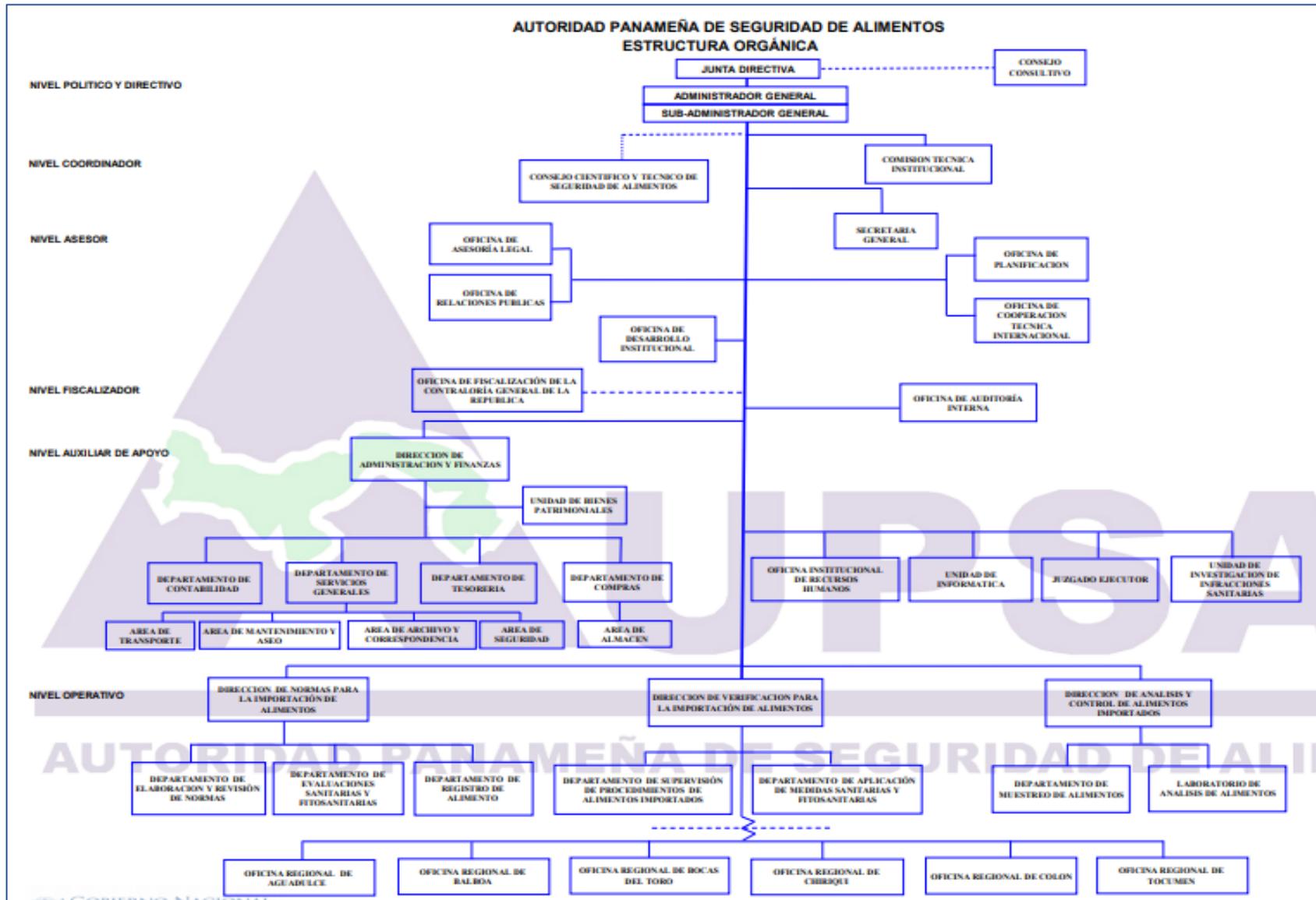


Figura 1. Estructura Orgánica – AUPSA. Fuente: <http://www.aupsa.gob.pa/index.php/quienes-somos/>

Actualmente la Autoridad cuenta con Sistema de Gestión de Calidad, en donde la Política de Calidad declara que: “En la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos estamos comprometidos con una gestión que asegure el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios, y los procedimientos establecidos para la introducción de alimentos importados de consumo humano y animal; en aras de proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, a través de la normalización y vigilancia; apoyándonos en un sistema de gestión de la calidad y la mejora continua de todas nuestras actividades”. (AUPSA, 2018).

El Campo de Aplicación o Alcance de la Certificación indica que “El sistema de gestión de la calidad de AUPSA es aplicable a los procesos que aseguran el cumplimiento y aplicación de las leyes y reglamentos existentes en materia de seguridad en la introducción de alimentos para consumo humano y animal al territorio nacional, bajo criterios científicos y técnicos”. (AUPSA, 2018).

El Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006, en su artículo 39, crea la Dirección Nacional de Verificación, la cual es la encargada de velar por el cumplimiento de las normativas establecidas para la introducción de alimentos al territorio nacional, aplicar las medidas correspondientes al incumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias establecidas.

El Artículo 64, hace referencia a las denuncias que se pueden efectuar ante la Autoridad si se cree que algún alimento importado puede afectar la salud humana y el patrimonio agropecuario del país.

Una vez conocida la finalidad de la Autoridad se puede comprender la apremiante necesidad de contar con un Manual de Procedimiento para la Vigilancia Sanitaria.

2.5. Antecedentes de ETAs.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un importante problema de salud a nivel mundial. Estas enfermedades se pueden producir por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos, parásitos o bien por las sustancias tóxicas que ellos producen. Para prevenirlas, existen controles en la mayoría de los países que garantizan los mejores niveles de seguridad, higiene y calidad a lo largo de la cadena. (Nutrición., 2012). A pesar de ello, aún se siguen produciendo brotes de ETA. Según estudios publicados por los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) de Los Estados Unidos de América a fines de 2011, sólo en este país, los CDC estiman que cada año, al menos 1 de 6 estadounidenses (o 48 millones de personas) se enferman, 128,000 son hospitalizados y 3,000 mueren por enfermedades transmitidas por los alimentos. (Nutrición., 2012)

Los cálculos para el 2011 brindan una imagen más clara hasta el momento de cuáles bacterias, virus, microbios (“agentes patógenos”) transmitidos por los alimentos están causando la mayoría de las enfermedades en los EE. UU., y ofrecen un estimado de la cifra de enfermedades transmitidas por los alimentos que no tienen una causa conocida. (CDC, 2012)

El estudio de los CDC indica que las enfermedades transmitidas por los alimentos constituyen una carga importante para la salud pública en los Estados Unidos. Primero, se estima que 31 de los principales microorganismos conocidos causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos encontrados en los productos alimenticios consumidos en los Estados Unidos provocan anualmente 9.4 millones de enfermedades, 55,961 hospitalizaciones y 1,351 muertes. (CDC, 2012)

Adicional no todos los microorganismos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos son conocidos o pueden considerarse "microorganismos conocidos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos". Estos microbios, denominados "microorganismos inespecíficos", incluyen: (CDC, 2012)

- Microorganismos conocidos de los cuales no se cuentan datos suficientes para estimar la carga específica por microorganismo.
- Microorganismos conocidos pero que todavía no se han identificado como causantes de enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Microbios, sustancias químicas o de otro tipo que se sabe que están presentes en los alimentos, pero cuya capacidad de causar enfermedades no ha sido comprobada.
- Microorganismos que aún no se han identificado.

Se estima que, como grupo, estos microorganismos inespecíficos presentes en los alimentos consumidos en los Estados Unidos causan 38.4 millones de casos de gastroenteritis adicionales, 71,878 hospitalizaciones y 1,686 muertes por año. (CDC, 2012)

Luego de combinar los cálculos sobre los principales agentes patógenos conocidos y los microorganismos no específicos, el estimado general anual de la carga total de enfermedades causada por alimentos contaminados consumidos en los Estados Unidos es de 47.8 millones de enfermedades, 127,839 hospitalizaciones y 3,037 muertes. (CDC, 2012).

Las principales causas de muertes, hospitalizaciones y enfermedades transmitidas por alimentos, entre los 31 patógenos transmitidos por alimentos fueron solo 4 los que causaron la mayoría de las muertes y estas son:

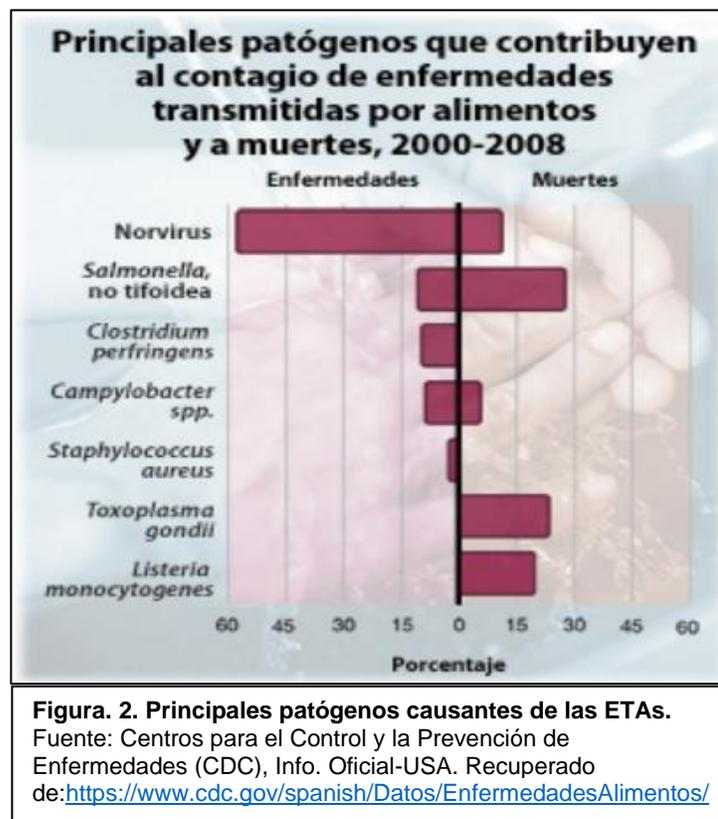
1. *Salmonella* no tifoidea
2. *Toxoplasma*
3. *Listeria*
4. *Norovirus*

Los que causaron la mayoría de las hospitalizaciones fueron:

1. *Salmonella* no tifoidea
2. *Norovirus*
3. *Campylobacter*
4. *Toxoplasma*

El *Norovirus* causó la mayoría de las enfermedades. Aunque el *Norovirus* generalmente provoca una enfermedad leve, es la causa principal de muertes por enfermedades transmitidas por alimentos ya que afecta a muchas personas. (CDC, 2012).

Según estimaciones de la Organización Mundial de la Salud, en América Latina las ETA representan alrededor del 70% de los casos de enfermedad diarreica aguda. De igual manera en la mayoría de los países a nivel mundial, se desconoce la incidencia exacta de las enfermedades ocasionadas por la ingestión de alimentos, debido en parte a limitaciones del servicio de información epidemiológica y a dificultades por parte de los laboratorios para identificar el o los agentes causales.



A continuación, se mostrarán algunos casos relevantes presentados a nivel mundial, sólo en el año 2011. (ETA, Agencia Gubernamental de Control, Buenos Aires, marzo 2011):

1. **Enero:** Hígado de pollo contaminado con *Salmonella Heidelberg*.
Se registra un brote de *Salmonella* asociado con el consumo de hígado de pollo asado a la parrilla o con el hígado de pollo picado producido por la Compañía de Procesamiento Schreiber bajo la marca Meal Mart. Se registraron 179 casos de los cuales 99 fueron identificados en Nueva York, 61 en Nueva Jersey, 10 en Pensilvania, 6 en Maryland, 2 en Ohio y 1 en Minnesota. Los clientes pudieron haber pensado por error que la palabra "asado" en el etiquetado del

producto quería decir "listo para comer", pero no estaba completamente cocido. Las autoridades también advirtieron que estos hígados deben cocinarse a una temperatura interna de 165 grados y que cuando son cocidos parcialmente y empaquetados para su posterior venta, los minoristas deben indicar claramente que se deben cocinar más. (Nutrición., 2012).

2. Febrero: Pavo molido contaminado con *Salmonella Heidelberg*.

El brote que comenzó en febrero de 2011 produjo un total de 136 enfermos en EE.UU. Los primeros afectados se enfermaron en marzo, y las autoridades informaron que se había hallado *Salmonella* en muestras de pavo molido de cuatro tiendas minoristas entre el 7 de marzo y el 27 de junio. El Departamento de Agricultura de los Servicios de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) publica una alerta de salud pública el 29 de julio, debido a las preocupaciones acerca de las enfermedades causadas por *Salmonella Heidelberg* asociadas con el uso y el consumo de carne de pavo picada. La alerta se inicia después de continuos informes médicos y pruebas llevadas a cabo por diversos departamentos de la salud en todo el país que determinaron una asociación entre el consumo de productos de pavo con la enfermedad. El 3 de agosto, Cargill Meat Solutions con establecimiento en Springdale, Arkansas, anuncia la retirada de 16.000 toneladas de productos a base de carne de pavo picada del mercado, por su posible contaminación con la cepa *Salmonella Heidelberg*. (Nutrición., 2012).

3. Marzo: Melón contaminado con *Salmonella*.

La Administración de Alimentos y Drogas de EE.UU. (FDA) sospecha que el melón guatemalteco estaba contaminado con *salmonella* tras

reportar 12 casos de personas enfermas en siete estados luego del consumo de esta fruta. La FDA determina en estos casos una asociación entre el consumo de melones importados de Guatemala y la infección con la bacteria *Salmonella panama*, que causa fiebre, diarrea, vómitos y dolor abdominal, así como cuadros que pueden ser fatales para niños, ancianos o personas con sistemas inmunes vulnerables. Los melones habían sido distribuidos por la empresa Del Monte en Alaska, California, Idaho, Montana, Oregón y Washington.

Luego se puso en aislamiento la producción y distribución de melones de la granja afectada, para que la FDA continúe con las investigaciones para descubrir en qué parte de la cadena de suministro había ocurrido la contaminación. Sin embargo, el vocero del Ministerio de Agricultura de Guatemala indicó que, según la Dirección de Inocuidad, el melón reportado como contaminado no era de origen guatemalteco y que podía haber sido originario de Honduras, donde ya se había reportado contaminación con *Salmonella*. (Nutrición., 2012).

4. Abril: Ensalada de un restaurante contaminado con *Salmonella*.

Los 36 pacientes fueron infectados con una cepa rara de *Salmonella typhimurium*, y en 19 de estos casos se confirmó la infección por pruebas de laboratorio. Los pacientes residían en Kane, DuPage, Cook, DeKalb y Kenall. La investigación fue llevada a cabo por el Departamento de Salud Pública y el Departamento de Salud del Condado de Kane. Los investigadores concluyeron que el alimento contaminado había sido una ensalada preparada en el Restaurante Portillo, aunque no lograron determinar cómo había ocurrido la contaminación. (Nutrición., 2012).

5. Mayo: Brote de *Escherichia coli* enterohemorrágica (ECEH) en Alemania.

La crisis estalló en el Estado de Hamburgo durante los últimos días de mayo cuando la subsecretaria de Salud señaló a los pepinos españoles como la fuente de una severa infección originada por la bacteria *Escherichia coli* (E. coli). Sin embargo, luego se supo que el origen de la bacteria no se localizaba en las hortalizas españolas sino en los brotes vegetales germinados de una huerta de agricultura orgánica del norte de Alemania. A causa de la contaminación con esta bacteria, en Alemania murieron 36 personas y otra en Suecia. Además, se estima que 4.000 personas resultaron infectadas. (Nutrición., 2012).

6. Junio: Alfalfa y brotes contaminados con *Salmonella*.

A finales de junio, la FDA advirtió a los consumidores sobre el consumo de brotes de alfalfa o brotes picantes producidos por Evergreen Produce, debido a un peligro de contaminación por *Salmonella*. A partir del 28 de junio, por lo menos 21 casos fueron conocidos en Idaho, Washington, Montana, Dakota del Norte y Nueva Jersey. Seis casos reportaron el consumo de brotes de alfalfa obtenidos del productor Evergreen, ubicado en Moyie Springs y Idaho. El 1 de julio, Productos Evergreen retiró voluntariamente sus brotes de alfalfa del mercado. (Nutrición., 2012).

7. Julio: *Salmonella* en papayas.

Según un informe de la FDA, en julio de 2011 un brote de *Salmonella agona* causó 97 casos de enfermedad, de los cuales 10 fueron hospitalizadas. Los reguladores de salud aconsejaron a la población no consumir papaya de la distribuidora texana Agromod Produce,

mientras investigaban una posible relación con el brote de *Salmonella* registrado en 23 estados del país. Las mismas habían sido importadas de México y se habían distribuido en Estados Unidos y Canadá. La empresa Agromod, con sede en Texas, decidió retirar sus papayas voluntariamente, debido al riesgo de contaminación. (Nutrición., 2012).

8. Agosto: Salmonella en mayonesa.

Un brote de *Salmonella enteritidis* fue la responsable de la intoxicación de 66 personas de los cuales una falleció por el consumo de mayonesa cruda en un local de comida rápida de la comuna de Peñalolén (Chile). El Ministerio de Salud emitió una resolución prohibiendo la elaboración y el consumo de la "salsa casera" como medida preventiva. La *Salmonella* es un agente que desde los años 90 se ha asociado a los planteles avícolas, y coloniza a los pollos y a los huevos. La entidad de Salud de la Región Metropolitana elaboró un oficio que prohíbe la venta de mayonesa casera en los restaurantes de la zona. (Nutrición., 2012).

9. Septiembre: Brote de E. coli en frutillas.

El primer brote de *E. coli* en frutillas en EEUU se registró en el estado de Oregón. Se descubrió el 8 de agosto, en una huerta de 14 hectáreas, y las frutillas se pusieron a la venta en los estados de Multnomah, Washington, Clackamas y Clatsop. Las autoridades comunicaron que la cepa (O157:H7) de dicha bacteria no era la misma que había atacado en Alemania (O104:H4). Las frutillas nunca antes habían estado implicadas en un brote de *E. Coli* O157:H7, por lo que al principio los funcionarios estatales no estaban seguros de lo que provocaba la enfermedad en las personas. Diez muestras

ambientales recogidas en la huerta productora de frutillas dieron positivo para *E. coli* O157:H7. Se sospecha que la fuente de la contaminación fueron heces de venado y ciervo. La cepa del brote fue encontrada en muestras del campo en tres lugares distintos. (Nutrición., 2012).

10. Octubre: Listeria monocytogenes en melones.

Este brote de *Listeria monocytogenes* se asoció con el consumo de melón cultivado en la región de Colorado. A partir del 8 de diciembre, 146 casos habían sido reportados a las autoridades de salud y 31 personas murieron. Aunque las edades de los enfermos oscilaron entre menos de 1 año y 96 años, la mayoría tenía más de 60 años o problemas de salud relacionados con el debilitamiento del sistema inmune. Entre las personas enfermas, 131 informaron haber consumido melones el mes anterior. Es muy poco común que la listeria está presente en frutas frescas, generalmente se la encuentra con mayor frecuencia en carnes procesadas o en productos lácteos no pasteurizados. Sin embargo, las pruebas de laboratorio realizadas por el Departamento de Salud Pública y Medio Ambiente descubrieron que las bacterias de *Listeria monocytogenes* estaban presentes en melones recogidos de las tiendas de comestibles y de los hogares de las personas enfermas. (Nutrición., 2012).

11. Noviembre: E. coli en productos lácteos no pasteurizados.

La leche de la marca Cozy Vale Creamery fue retirada del mercado debido a su relación con un brote de *E. coli* O157:H7 ocurrido en el estado de Washington y que comenzó en agosto. La leche y la crema se distribuyeron a través de siete puntos de venta en los condados de Pierce, Thurston y King. El Departamento de Agricultura del Estado

de Washington descubrió la presencia de la cepa del brote de *E. coli* O157:H7 en la sala de ordeño y procesamiento. La venta al por menor de leche cruda es legal en el estado de Washington y, en este caso, los productos lácteos habían sido comercializados en tiendas de cooperativas locales. (Nutrición., 2012).

12. Diciembre: Contaminación en carne picada para hamburguesas.

El 16 de diciembre, una cadena de supermercados retiró productos frescos de carne bovina molida porque podían estar contaminados con una cepa de *Salmonella typhimurium*. El retiro del mercado fue el resultado de una investigación sobre las enfermedades causadas por este microorganismo. Al 20 de diciembre, los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) confirmaron la enfermedad de 16 personas, de las cuales siete fueron hospitalizadas. Once de estas personas informaron haber consumido carne picada y 10 compraron este producto en las tiendas de Hannaford en Maine, Nueva York, New Hampshire y Vermont, entre el 12 de octubre y el 20 de noviembre. (Nutrición., 2012).

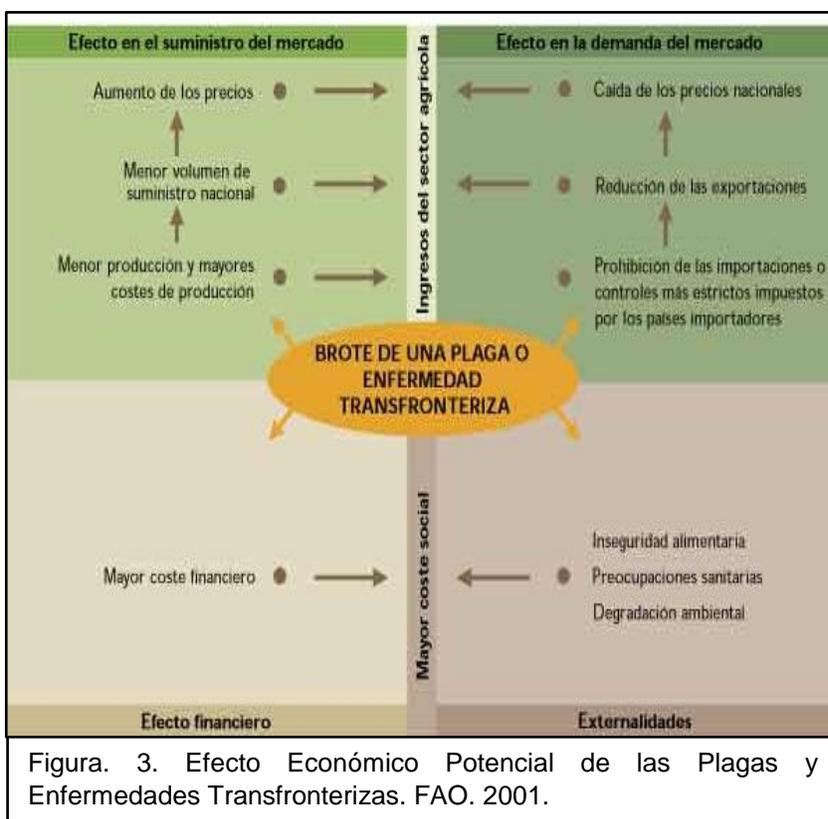
Estos son algunos de los casos que se pudieron reportar y comprobar que fueron producto de las ETAs, durante 2011 y en términos generales se puede decir que la mayoría de los brotes involucran a *Salmonella* y *E. coli*. También, en la mayoría de los casos los alimentos contaminados son productos cárnicos procesados y productos lácteos crudos o pasteurizados, siendo estos productos los más vulnerables de la historia.

2.6. Efectos de las Plagas y Enfermedades Transfronterizas.

Los efectos adversos de las plagas y enfermedades transfronterizas pueden ser complejos y exceder el efecto inmediato en los productos agrícolas directamente afectados. En casos específicos el efecto económico real variará dependiendo del tipo de plaga o enfermedad, aunque la complejidad de los efectos suele dificultar la medición precisa de los efectos económicos. (FAO, Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001)

El mayor efecto directo de una plaga y enfermedad transfronteriza es económico, debido a la pérdida de la producción o la menor eficiencia de la misma, ya se trate de cultivos o animales, lo que reduce los ingresos agrícolas.

La gravedad de las consecuencias económicas dependerá de las circunstancias específicas. Si la economía de la explotación agrícola está relativamente diversificada y si existen otras oportunidades de ingresos, se reducirá su importancia.



Inversamente, si la economía local es muy dependiente de uno o unos pocos productos básicos vulnerables, el efecto será mucho mayor y afectará la seguridad alimentaria local. (FAO, Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001).

Los efectos de una menor productividad de los cultivos o los animales pueden ser de larga duración. Las infestaciones de las plagas pueden afectar las tasas de fertilización o la recuperación de las semillas, mientras que las aplicaciones de plaguicidas pueden dañar la fertilidad del suelo y el agua. Las enfermedades pueden tener efectos duraderos en la producción ganadera de muchas formas «escondidas» (como demoras en la reproducción, lo que lleva a una descendencia menor, y las consecuencias de una menor población) que suelen exceder las pérdidas asociadas con la enfermedad claramente visible. (FAO, Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001).

Aunque la pérdida de la producción puede parecer fácil de identificar, resulta no obstante difícil medirla en términos económicos precisos. De hecho, tal evaluación económica no debería medir simplemente el valor de la producción perdida multiplicando las pérdidas físicas estimadas por el precio del mercado. Esto puede sin duda exagerar los probables efectos económicos del daño. Los efectos económicos reales dependerán también de la adaptación de los agricultores, así como de los posibles ajustes del mercado.

Entre las formas en que las comunidades agrícolas pueden responder a esta situación figuran replantar, utilizar reservas o vender bienes, realizar actividades no agrícolas que les permitan obtener ingresos, etc. (FAO, Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 2001).



Figura 4. Plagas de los Cultivos

Ceratitis capitata (Wiedemann)

Nombres comunes: Mosca del Mediterráneo, Mosca de la fruta

Orden: Diptera; Familia: Tephritidae

La mosca del Mediterráneo es una de las plagas agrícolas más destructivas del mundo.

Su rango de hospedantes se estima en más de 260 especies de flores, frutas, nueces y vegetales. La mosca prefiere las frutas suculentas y de cáscara fina.

Fotografía: Mariano Muñiz, Centro de Ciencias Medioambientales, Bugwood.org

Fuente: <http://studylib.es/doc/7237608/plagas-de-importancia-econ%C3%B3mica-en-m%C3%A9xico--aspectos>



Figura 5. Plagas de los Cultivos

Tuta absoluta

Nombres Comunes: Polilla del tomate, polilla perforadora, cogollero del tomate.

Orden: Lepidoptera Familia: Gelechiidae

Al eclosionar los huevos de la plaga, las larvas jóvenes penetran las hojas, tallos y frutos de tomate, donde se alimentan y se desarrollan. En hojas de tomate, el daño es evidente al comerse el mesófilo y dejar solo la epidermis, lo que sin duda afecta a la planta en su capacidad fotosintética y, por consiguiente, disminuye la productividad del cultivo.

Fuente: <http://studylib.es/doc/7237608/plagas-de-importancia-econ%C3%B3mica-en-m%C3%A9xico--aspectos>

En la Parte Animal existen enfermedades que poseen un alto impacto en el sector pecuario, las cuales se mencionan a continuación:

- Encefalopatía Espongiforme Bovina o La enfermedad de las vacas locas: es una enfermedad causada por priones, y que se puede transmitir a los seres humanos a través del consumo de partes de

animales infectados, sobre todo tejidos nerviosos. Es una enfermedad degenerativa del sistema nervioso central de los bovinos, que se caracteriza por la aparición de síntomas nerviosos en los animales adultos que, progresivamente, finaliza con la muerte del animal. (OIE, 2011).

- Hasta 2007, inclusive, se declararon 336.770 reses enfermas de EEB en la Unión Europea y 516 más en el resto del mundo,4 la inmensa mayoría en el Reino Unido: el 98,38%. Solo en Gran Bretaña fueron sacrificadas más de 2 millones de reses.
- Por otra parte, hasta junio de 2010 se diagnosticaron 220 pacientes humanos afectados por la nueva variante de la Enfermedad de Creutzfeldt-Jakob, 217 casos primarios y 3 secundarios (por una transfusión de sangre). (OIE, 2011).
- Influenza Aviar de Alta Patogenicidad: La Influenza Aviaria Altamente Patógena es una enfermedad viral causada por algunos subtipos (H5 y H7) del tipo A del virus de la influenza, perteneciente a la familia Orthomyxoviridae que afecta a la mayoría de las especies aviares, causando enfermedad de carácter sistémico y extremadamente contagiosa, con una elevada mortalidad en 24 horas en las explotaciones avícolas comerciales y que por lo tanto puede influir de un modo muy decisivo sobre la producción y comercialización de aves y de productos avícolas de un territorio o de un país. La enfermedad está causada por un virus de influenza tipo A. Recientemente se ha descubierto su potencialidad de contagiar al hombre. Los virus de la gripe aviaria no suelen infectar a otros animales. El primer caso conocido de infección del hombre por el virus de la gripe aviar se

produjo en Hong Kong en 1997, cuando la cepa H5N1 causó una enfermedad respiratoria grave a 18 personas. Esa infección coincidió con una epidemia de gripe aviar hiperpatógena, causada por esa misma cepa. (OIE, 2011).

- El rápido sacrificio, a lo largo de tres días, de toda la población de aves de corral de Hong Kong, estimada aproximadamente en 1,5 millones de animales, redujo las posibilidades de transmisión directa con hombres y evitó una pandemia. (OIE, 2011).
- En los humanos, dado que el H5N1 es un virus de influenza, los síntomas pueden parecer como de una gripe común, con fiebre, tos, garganta reseca y mialgias (dolor muscular). Sin embargo, en casos más severos se pueden desarrollar neumonía y problemas severos del aparato respiratorio, y eventualmente puede provocar la muerte. Pacientes infectados de H5N1 han presentado pocos casos de conjuntivitis, a diferencia de los casos humanos del virus H7. (OIE, 2011)
- Fiebre Aftosa: es una enfermedad vírica grave del rebaño, sumamente contagiosa y de repercusiones económicas considerables. Afecta a los bovinos y porcinos, así como a los ovinos, caprinos y otros rumiantes biungulados. Todas las especies de ciervos y antílopes como también elefantes y jirafas son susceptibles a esta enfermedad. En una población susceptible, la morbilidad es de casi un 100%, siendo los animales de cría intensiva más susceptibles que las razas tradicionales. La enfermedad es rara vez fatal en los animales adultos, pero la mortalidad entre los animales jóvenes suele

ser alta debido a la miocarditis o a la falta de amamantamiento si la madre está afectada por la enfermedad. (OIE, 2011)

Algunos Casos:

- Desde 1997, la Campaña contra la Fiebre Aftosa en Asia Sudoriental (SEAFMD) coordinada por la Unidad de Coordinación Regional de la OIE en Bangkok ha venido trabajando para diseñar un enfoque regional para el control de la fiebre aftosa. Los países que cooperan son Camboya, Indonesia, la Rep. Dem. Pop. de Laos, Malasia, Myanmar, Filipinas, Tailandia y Vietnam. (OIE, 2011)
- El 20 de febrero de 2001 se confirmó un foco de fiebre aftosa en cerdos del Reino Unido. Se registraron 2030 focos en total que afectaron a ovinos, bovinos, caprinos y porcinos hasta que la situación se resolvió en septiembre de 2001. Más de 4 millones de animales fueron sacrificados en el marco de la lucha contra la enfermedad. (OIE, 2011)
- En marzo de 2007, Argentina, Brasil y Paraguay se acordaron para una vigilancia intensiva de la fiebre aftosa en una zona común alrededor de una pequeña área a lo largo de los dos lados de sus fronteras comunes. El acuerdo es fruto de una misión de evaluación conjunta constituida por expertos de la OIE reconocidos a nivel regional e internacional. (OIE, 2011)

Otras enfermedades de interés que podemos mencionar son:

- Lengua Azul.
- Perineumonía Contagiosa Bovina.
- Fiebre Porcina Clásica.

- Enfermedad de Aujeszky.
- Enfermedad Hemorrágica Viral del Conejo.
- Miasis por Gusano Barrenador del Ganado
- Enfermedad de Newcastle Velogénico.

Con esto podemos ver que las ETAs y las afectaciones al sector agropecuario de un país puede ser afectado, de muchas formas y en cualquiera de las etapas del proceso.

2.7. Importancia de la Inocuidad en Alimentos

La inocuidad en alimentos es la garantía de que los alimentos no causarán daños al consumidor cuando se preparen o consuman, de acuerdo con el uso correcto para el cual se destinan. Actualmente, el concepto hace referencia ó es utilizado indistintamente para productos destinados al consumo humano y/o animal los cuales incluyen a los piensos y suplementos nutricionales.

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.

Actualmente la mayoría de los países a nivel mundial tratan unos más que otros de luchar contra los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer, pasando por un sin número de enfermedades.

La OMS estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas (casi 1 de cada 10 habitantes) por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD). De estas estimaciones, son los niños menores de 5 años los que soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad. (OMS, 2017).

Las infecciones diarreicas, que a simple vista no son de gran relevancia para una atención médica (en muchos países de Latinoamérica), sin embargo, son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, sólo estas enferman cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes. (OMS, 2017).

La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos. (OMS, 2017).

En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales e internacionales, por lo que se hace indispensable contar con un sistema de retiro que sea efectivo y eficiente, al momento que se presente cualquier adversidad con algún producto alimenticio. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

El Codex Alimentarius establece, que, “un alimento se considera contaminado cuando contiene: agentes vivos (virus o parásitos riesgosos para la salud),

sustancias químicas tóxicas u orgánicas extrañas a su composición normal, y componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas”.

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo. (OMS, 2017).

Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables. Cuando el suministro de alimentos es inseguro, las personas tienden a adoptar dietas menos sanas y a consumir más “alimentos insalubres” que contienen sustancias químicas, microbios y otros peligros que ponen en riesgo la salud. (OMS, 2017).

La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva. La mejora de la inocuidad de los alimentos constituye pues un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible. (OMS, 2017).

Los gobiernos deben elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, estableciendo y aplicando sistemas eficaces en materia de inocuidad de los alimentos que permitan asegurar que los productores y proveedores de productos alimenticios a lo largo de toda la cadena alimentaria actúen de forma responsable y suministren alimentos inocuos a los consumidores. (OMS, 2017).

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor. Sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados. No todos los manipuladores y consumidores de alimentos entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general. (OMS, 2017).

Es por ello que la garantía de contar con alimentos inocuos es fundamental para la protección de la salud humana y para mejorar la calidad de vida de los países. Cada brote de enfermedades transmitidas por alimentos tiene una serie de costos directos e indirectos, ya que afecta la salud pública, las economías de los países y el comercio internacional de alimentos.

2.8. Retiro de Productos

En el año 2020, la población mundial alcanzará con toda probabilidad los 7,600 millones de habitantes, lo que significa un aumento del 31 por ciento con respecto a la población de mediados de 1996, que se cifraba en 5,800 millones. Aproximadamente el 98 por ciento del crecimiento demográfico previsto durante ese período se verificará en los países en desarrollo. Se ha estimado así mismo que entre los años 1995 y 2020 la población urbana del mundo en desarrollo se duplicará llegando a los 3,400 millones. Este aumento general de la población y en particular de la población urbana plantea grandes retos a los sistemas alimentarios. Para aumentar la disponibilidad de alimentos a fin de cubrir las necesidades de esas poblaciones crecientes habrá que explotar toda una serie de

medios como la intensificación de la agricultura y la ganadería; unos sistemas más eficientes de manipulación, elaboración y distribución de los alimentos; y la introducción de tecnologías más recientes, incluida la aplicación adecuada de la biotecnología. Algunas de estas prácticas y técnicas pueden también plantear en potencia problemas para la inocuidad de los alimentos y la calidad nutricional y exigen una atención especial con objeto de asegurar la protección de los consumidores. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

La rápida urbanización ha hecho que los servicios urbanos se vean sometidos a una demanda excesiva, lo que ha dado lugar a que los suministros de agua potable, la eliminación de residuos y otros servicios de primera necesidad sean insuficientes. Esta situación complica aún más los sistemas de distribución de alimentos al haber aumentado considerablemente las cantidades de alimentos que hay que transportar desde el campo a las zonas urbanas en un entorno que no se presta a la higiene y la sanidad. La venta callejera de alimentos merece especial atención. Este sector ha registrado recientemente un crecimiento fenomenal, con repercusiones económicas y nutricionales importantes en el contexto urbano. Los alimentos de venta callejera son de fácil acceso y están al alcance de las poblaciones urbanas, aportando la energía y las necesidades de nutrientes a grandes sectores de trabajadores y sus familias en los centros urbanos. Unos alimentos callejeros limpios y nutritivos tienen repercusiones positivas en la seguridad alimentaria; mientras que la mala calidad y la falta de seguridad de esos alimentos pueden tener efectos negativos. Las autoridades nacionales y locales han de tomar conciencia del potencial de este sector no estructurado para mejorar la seguridad alimentaria. En muchos casos habrá que proporcionar servicios y capacitación para la manipulación higiénica de estos alimentos a fin de asegurar

su inocuidad y su calidad. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

A menudo se afirma que los pobres consumirán "cualquier cosa" para mitigar su hambre. Esto puede ser verdad o no. En la medida en que ocurre este fenómeno, indica sólo los inconvenientes con los que han de enfrentarse la gente en situaciones difíciles. Por una parte, la supervivencia puede depender sobre todo del acceso a una cantidad mínima de alimentos. Por otra parte, el consumo de alimentos que no cumplen las normas mínimas de inocuidad puede también poner en peligro esa supervivencia. Los gobiernos han de tomar las medidas necesarias mediante sus políticas, sistemas y programas nacionales de seguridad alimentaria para procurar que las consideraciones de calidad e inocuidad de los alimentos formen parte integrante de su sistema de seguridad alimentaria.

En la actualidad, muchos países carecen de normas nacionales completas en materia de calidad e inocuidad de los alimentos. Al ponderar los beneficios frente al costo de unas normas completas de calidad e inocuidad de los alimentos, los países pueden llegar a la conclusión de que, dado su nivel social y económico de desarrollo, el costo de algunas normas es elevado en comparación con los beneficios, especialmente si esos costos más altos han de ser sufragados por los pobres. Sin embargo, algunos países en desarrollo, con ayuda técnica de la FAO, han adoptado y aplicado normas nacionales completas sobre calidad e inocuidad de los alimentos basadas en las normas, directrices y códigos de prácticas internacionales recomendados de la Comisión del Codex Alimentarius. Dichos países se han beneficiado inmediatamente de unos niveles superiores de inversión en el sector alimentario, de una mejor aceptación, por parte de los consumidores, de materias primas producidas y alimentos elaborados en el país de más calidad y más seguros, así como de un acceso mucho mejor a mercados

exteriores para exportar sus productos alimentarios. El cumplimiento de tales normas basadas en el Codex ha incrementado también su eficacia en cuanto a producción, elaboración y distribución de alimentos ha fomentado un suministro nacional más barato de alimentos de buena calidad e inocuos, ha reducido los problemas de pérdida de alimentos y ha aumentado considerablemente los ingresos por exportación. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

Las enfermedades transmitidas por los alimentos constituyen un gran problema a nivel mundial, tanto por lo que se refiere a los sufrimientos humanos como a los costos económicos que originan. La tarea de estimar con cierta precisión la frecuencia de enfermedades transmitidas por los alimentos es en general verdaderamente enorme ya que en la mayoría de los países esa realidad no se registra bien. Se estima que casi un 70 por ciento de los 1 500 millones de casos aproximadamente de diarrea que se dan en el mundo al año están causados directamente por la contaminación biológica o química de los alimentos. Aun cuando esas enfermedades no sean fatales, multiplican gravemente los efectos de una alimentación deficiente debido a la reducción de la cantidad de alimentos ingeridos, a las pérdidas de nutrientes y a una mala absorción, lo cual puede dar lugar a condiciones de retraso mental y a minusvalías físicas. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

También existe un alto riesgo de que el empleo inapropiado de esos productos químicos provoque problemas de salud. En los problemas de inocuidad de los alimentos se incluyen también los de las toxinas de origen vegetal. Un ejemplo es el de la adulteración por *Lathyrus Sativus* de algunos cereales de consumo humano que han dado lugar a brotes de enfermedades transmitidas por alimentos. Ha habido otros brotes debidos a contaminantes como plomo, mercurio, cadmio;

mezclas de semillas de mostaza con semillas de adormidera; adulteración del aceite de oliva con aceite mineral. También se han atribuido a las biotoxinas marinas varios casos de envenenamiento. Proliferan por doquier subproductos de la formación de mohos denominados micotoxinas. Algunos son potentes carcinógenos y pueden provocar también otros problemas de salud a los seres humanos y a los animales. Hay varios casos comprobados de contaminación por micotoxinas que han dado lugar a graves brotes de enfermedades. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

La estimación de las consecuencias económicas debidas a alimentos nocivos o contaminados es una labor compleja. Supone tener en cuenta el valor de los cultivos y productos animales deteriorados o destruidos como consecuencia de esa contaminación, el valor de los rechazos/retenciones en el comercio de exportación, los gastos de tratamiento médico, la pérdida de producción o de ingresos como consecuencia de la morbilidad, invalidez o muerte prematura. La última de estas consecuencias económicas es la más difícil de medir, aunque a nivel mundial es probablemente el elemento que contribuye en mayor medida al costo total de los alimentos no sanos. Además, la muerte o la invalidez del asalariado pueden tener consecuencias desastrosas para la calidad de vida de sus supérstites. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

Los sistemas de abastecimiento alimentario en los países en desarrollo se hallan a menudo fragmentados en numerosos intermediarios. Están expuestos así a diversos tipos de prácticas fraudulentas, que pueden consistir en simples adulteraciones de los alimentos con algo de menor valor o de ningún valor en absoluto, o en un etiquetado no correcto del producto hecho con el propósito de engañar al consumidor. Además de sus consecuencias para la salud pública

debidas a la reducción del contenido nutricional de los alimentos o la contaminación de los mismos, se defrauda al consumidor. Considerando que en los países en desarrollo la gente gasta casi el 50 por ciento de sus ingresos en comprar alimentos, cifra que entre los hogares de ingresos inferiores puede elevarse a más del 70 por ciento, se infiere que las consecuencias de esas prácticas fraudulentas pueden ser enormemente devastadoras. (Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo., 2009).

Como hemos visto hasta el momento en ocasiones muy frecuentes es necesario poner en marcha un retiro de alimentos, el cual veremos a continuación:

Dentro de un plan Institucional de Vigilancia Sanitaria se encuentra el retiro de Alimentos el cual no es nada menos que los procedimientos y los acuerdos que la Institución del sector alimentario, en este caso AUPSA, puede poner en marcha para recuperar de manera pronta y efectiva los alimentos y los productos alimenticios de la cadena alimentaria si se presenta un problema.

Los retiros pueden ser clasificados en tres clases, dependiendo de su gravedad:

Existen tres clasificaciones de retiro (FDA, 2015):

- Clase I – Retiro de productos peligrosos o defectuosos que pueden causar serios problemas de salud o la muerte.
- Clase II – Retiro de productos que pueden causar un problema de salud temporal. La probabilidad de que el producto sea una amenaza seria es baja.
- Clase III – Retiro de productos que improbablemente causen alguna reacción adversa a la salud.

Adicionalmente, un retiro de alimentos puede realizarse o clasificarse por la medida de gestionar un riesgo detectado a partir de:

- Denuncias provenientes de: - Consumidores - Organismos gubernamentales y no gubernamentales (ONG) - Agentes de salud: Médicos (pediatras, toxicólogos, etc.), Médicos Veterinarios, Agrónomos, Bioquímicos, etc.
- Alerta Sanitaria (Nacional o Internacional), donde pueden estar involucrados algún/os país/es que elaboran y/o exportan alimentos. El cual por lo general hace referencia a un resultado adverso de una muestra oficial (Organismo Estatal o Extranjero donde se haya exportado) o propia de la empresa que elabora recolectada en inspección de rutina.
- Actuaciones iniciadas por la Autoridad Sanitaria de un país con la finalidad de verificar que los productos en expendio cumplan con las normativas exigidas para su debida comercialización.

La decisión de retirar un alimento del mercado tiene implicancias no sólo para la empresa, sino también para la autoridad sanitaria y los consumidores.

Los objetivos que se persiguen al retirar un alimento del mercado son:

- Inmovilización de los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor.
- Recuperar efectiva y eficientemente la cantidad total del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores

- Notificar a todos los interesados del riesgo potencial a la salud o al patrimonio agropecuario del país (en el tiempo más corto posible).

En consecuencia, el inicio y su finalización deberán ejecutarse en el menor tiempo posible con el propósito de minimizar la exposición de los consumidores a los alimentos que puedan representar un riesgo para la salud o bien evitar que un alimento plagado o enfermo llegue a afectar el patrimonio agropecuario del país.

Esto requiere de mecanismos bien organizados, preestablecidos, ensayados y volcados a un manual de Vigilancia Sanitaria que se pondrá en funcionamiento toda vez que se detecte un problema con algún alimento distribuido en el mercado y considerado de riesgo.

De esta forma, en cada caso particular, deberá determinarse el nivel dentro de la cadena agroalimentaria hasta el que se hará extensiva la acción del retiro conforme al grado de riesgo que pueda significar el producto involucrado, los canales de distribución que hayan sido utilizados y la extensión de la distribución del mismo. Para ello, deberá realizarse una evaluación del riesgo. Se identificarán, además, el alcance y la necesidad de comunicación al público, los mecanismos para verificar la efectividad del recupero, el destino que tendrán los productos recuperados, etc.

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Tipo de Investigación

Una vez conocida de manera integral la responsabilidad que posee la AUPSA, en cuanto a los alimentos importados se refiere, se ha propuesto una metodología para el desarrollo del Manual de Operativos para la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos Introducidos al Territorio Nacional, la cual se explicará detalladamente a continuación:

- **Deductiva:** la primera parte del trabajo de investigación requiere un diagnóstico del actual estado de la Autoridad (AUPSA) en referencia a los retiros de alimentos y a la trazabilidad de los mismos y a los trabajos que se han adelantado con referencia a este tema (Henao, 2008).
- **Inductiva:** de acuerdo a la percepción y observaciones encontradas en la etapa de diagnóstico, se plantean los aportes y mejoras que se creen oportunas para desarrollar un manual adecuado al retiro de alimentos, enfocados en la dinámica de la AUPSA.
- **Sintética:** una vez sugeridas las mejoras, finalmente se estructura una adecuada planeación estratégica y el Manual de Procedimiento adecuado (Henao, 2008).

3.2. Fases de la Investigación

Una vez conocía la necesidad de realizar un manual adecuado para poder darle orden, consistencia y eficacia al trabajo ya realizado por años con funcionarios idóneos, pero sin un documento específico para llevar a cabo el procedimiento; se

procedió a llevar a cabo el desarrollo de la fase investigativa, tomando en cuenta que la Institución (AUPSA) tiene una particularidad diferente a las demás Autoridades o Ministerios en los diferentes países, ya que ella solo hace referencia a los Alimentos Importados, no así a la producción nacional, ninguno de los textos encontrados se ajustaban directamente a esta realidad, tampoco es una empresa productora de alimentos la cual debe llevar un sistema de recall específico; sin embargo, utilizando el método arriba indicado se logró realizar la investigación correspondiente y poder ajustar un documento funcional para esta Autoridad, siguiendo las fases descritas a continuación:

- **Recopilación de la información.**

- **Diagnóstico**

- **Análisis de la información obtenida.**

- **Propuestas**

- **Informe**

3.3. Variables de la Investigación.

A continuación, detallaremos cada una de las variables encontradas durante el desarrollo de esta investigación:

Cuadro1: Variables de la Investigación

PROCESO	VARIABLE	RESULTADO
Gerencial	Misión Visión Organigrama	Misión y Visión claramente establecidas y acorde al fin buscado por el manual de operativos de vigilancia sanitaria. Organigrama: se debe modificar para incluir dentro de la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE) un Departamento de Vigilancia Sanitaria.
Misional	Proporcionar el personal adecuado y en la cantidad requerida para desarrollar los operativos de vigilancia sanitaria. Dotar del equipo necesario (indumentaria, formularios impresos, equipo de oficina, vehículos disponibles y capacitación requerida) al personal asignado a dicha función.	Compromiso por parte de la alta Dirección (Administración General).
Apoyo	Recurso Humano	Contar con el personal

	Financiero Capacitación Difusión	capacitado, sensibilizado, motivado y comprometido a desarrollar las actividades asignadas.
Autor: Gilenia Montoya		

A continuación, detallaremos cada una de las variables y el estado en que se encuentran de acuerdo a la investigación recabada, para ver el análisis detallado, véase el cuadro 2. Variables y su Estado.

Cuadro 2: Variables y su Estado

VARIABLES	ESTADO
Direccionamiento	El eficiente, ya que es conocido tanto por la parte administrativa como ejecutora (de forma práctica) la mayoría del procedimiento establecido, sin embargo, se necesita establecer un procedimiento para que en todas las partes del país dicho procedimiento se haga de forma homogénea.
Misión	Previamente establecida
Visión	Previamente establecida
Organigrama	Aunque existe un organigrama institucional, dentro del mismo no existe el departamento dedicado a la vigilancia sanitaria.
Recurso Humano	Se cuenta con un recurso o funcionarios limitados en cantidad, ya que no se tiene un personal destinado directamente a dicha actividad, se debe reforzar con la asignación de personal dedicado exclusivamente a

	esta actividad, capacitarlo y sensibilizarlo en cuanto a la importancia de realizar de forma objetiva sus funciones.
Financiera	Se debe destinar un recurso específico para esta actividad, ya que se requiere de movilización constante y en la mayoría de los casos retiro de productos.
Comunicación	Se presentan falencias, lo que ocasiona el surgimiento de conflictos.
Autor: Gilenia Montoya	

4. DESARROLLO

En el establecimiento de este proyecto se llevó a cabo una metodología de investigación como primer paso, en la cual se pudieron revisar documentos como el CODEX Alimentarius, manuales de recall de países como Chile, USA, Colombia y México, teniendo como resultados clasificaciones de retiros dependiendo de su naturaleza o del daño que puedan causar los alimentos involucrados, sin embargo ninguno de los anteriores se adaptaban específicamente a la realidad de trabajo de la AUPSA, por lo que se analizaron y se extrajo lo que se podía implementar para esta Autoridad.

Posteriormente se analizaron cinco (5) expedientes al azar de los operativos que ha llevado a cabo la Autoridad a nivel nacional, en el período de noviembre 2017 a febrero 2018, los cuales no pueden ser anexados a este trabajo, ya que son documentos sensitivos y que la mayoría se encuentran en procesos legales; sin

embargo podemos indicar que cada área del país llámense para la Autoridad oficinas regionales tienen su forma, personal diverso (Idóneo y no idóneo), formatos de recopilación de información de productos retirados y entrega o archivo de expedientes de maneras distintas, sin llevar un procedimiento establecido ni mucho menos una coordinación nacional; adicionalmente se pudo conocer que en muchas ocasiones cuando se debe realizar un retiro de alimentos por cualquier naturaleza, no se cuenta con personal, insumos o vehículos disponibles para llevar a cabo de manera oportuna y coordinada el retiro correspondiente.

Una vez analizado los inconvenientes presentados por la naturaleza de la Autoridad, en cuanto a la forma distinta que se debe aplicar un retiro y la situación actual de cómo se están llevando a cabo los mismos; y finalmente comprendiendo los inconvenientes o la naturaleza de los retiros que se pueden presentar con los alimentos a nivel mundial, haber realizado las investigaciones de documentos existentes y tomando en cuenta que Panamá es un país que basa su economía en servicios y que la mayoría de los alimentos consumidos son importados, se mostrará cada paso establecido para el manual de procedimiento que vendrá a contribuir con la mejora continua del trabajo realizado por la AUPSA, ya que estarán todos los funcionarios de la Autoridad (de cada uno de las Direcciones y Departamentos involucrados en el retiro de alimentos) y en algunos casos funcionarios de otras instituciones coordinados previamente ante un retiro y hasta tendrán personal identificado para desarrollar esta labor, al igual que se tendrán recalls programados anualmente, para no perder la vigilancia periódica de los alimentos importados y que se encuentran en los expendios a disposición de los consumidores.

De acuerdo al diagnóstico manifestado arriba, se propone la elaboración de un manual de procedimiento para los Operativos de Vigilancia Sanitaria de alimentos Importados, desarrollado de acuerdo a los requerimientos de la Autoridad y adaptándose a la naturaleza de sus funciones, cual se desarrollará a continuación:

4.1. Pasos Establecidos para el desarrollo del Proceso de Vigilancia Sanitaria.

4.1.1. Introducción

El presente documento se basa en las facultades legales que fueron aprobadas mediante el Decreto Ley No. 11 de 22 de febrero de 2006, que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos y dicta otras disposiciones, la cual a su vez describe cada una de las competencias de la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE); por lo antes dispuesto, el manual en mención tiene la intención de servir de guía a nuestros funcionarios en el proceso de planeación y ejecución de los Operativos para la Vigilancia Sanitaria de los alimentos Importados para consumo humano y/o animal al territorio nacional.

Estas facultades tienen aplicación en todas las etapas del almacenaje en zonas libres, zonas procesadoras, importación (bodegas de empresas y/o expendio) de alimentos en la República de Panamá.

La posibilidad de tener que retirar un producto del mercado debe ser notificada a tiempo e investigada por un funcionario responsable que tenga la autoridad de establecer la clase de retiro en esa situación determinada.

Este documento, define los controles posteriores necesarios para los Operativos de Vigilancia Sanitaria de los alimentos introducidos al territorio nacional y que se encuentren a disposición del consumidor, los cuales en adelante se desarrollarán de manera secuencial.

4.1.2. Objetivo

Determinar el procedimiento a seguir para la ejecución de los Operativos para la Vigilancia Sanitaria de los alimentos introducidos, para consumo humano y/o animal en la República de Panamá.

4.1.3. Alcance y Aplicación

El presente manual describe y es aplicable a todo el procedimiento para la ejecución de los Operativos para la Vigilancia Sanitaria de los alimentos introducidos al territorio nacional para consumo humano y/o animal, que se realizará de forma preventiva o correctiva para evitar la venta y/o distribución de los alimentos que no cuenten con sus respectivos registros, así como alimentos que representen un riesgo a la salud humana, sanidad vegetal o animal, dicha vigilancia podrá ser realizada de las siguientes razones:

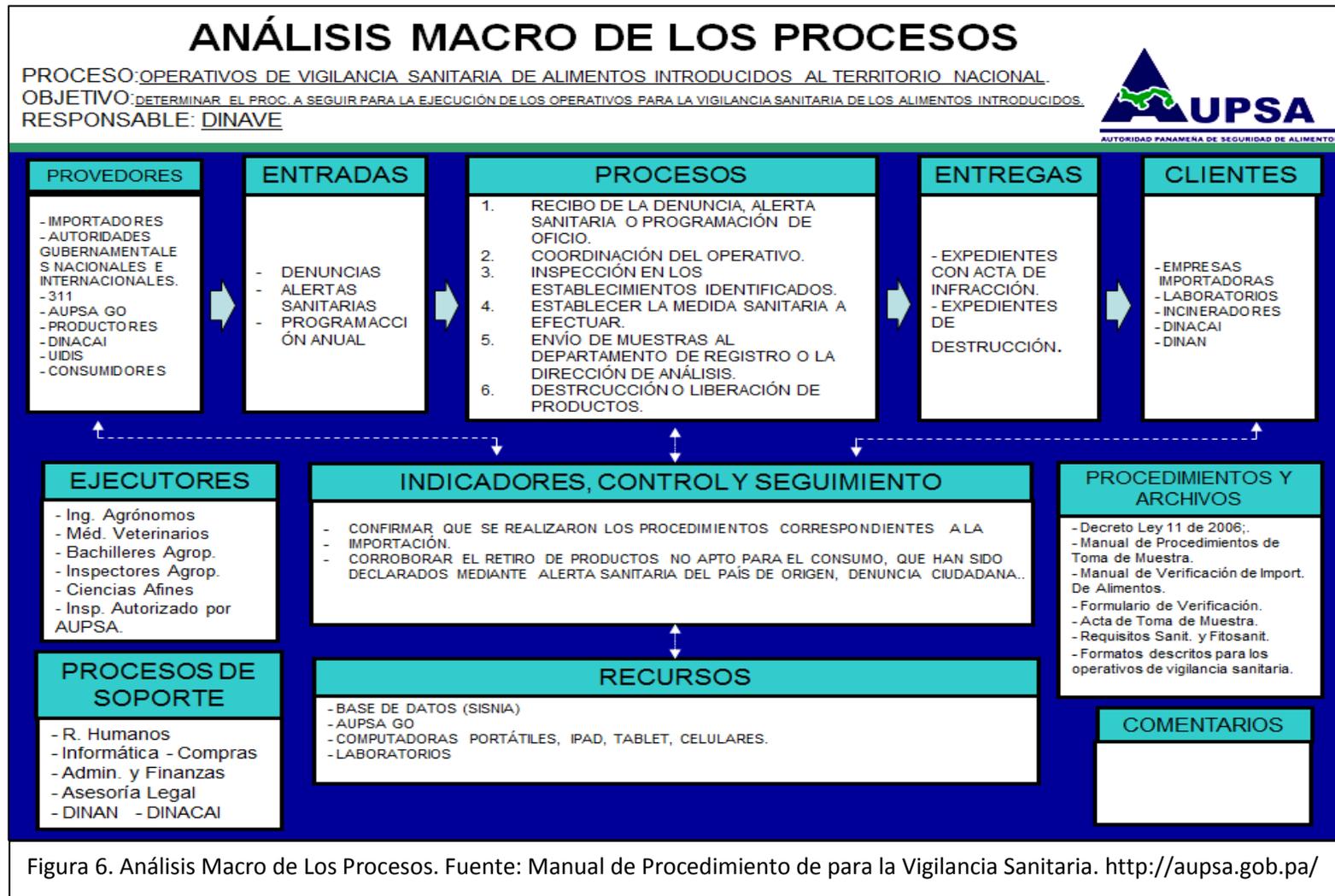
- a. Oficio
- b. Denuncia
- c. Alerta Sanitaria Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos.

4.1.4. Normativa y Leyes

- a) Decreto Ley No. 11 de 22 de febrero de 2006. “Que crea la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos y dicta otras disposiciones”.
- b) Ley N° 23 de 15 de julio de 1997. Por la cual se aprueba el Acuerdo de Marrakech constitutivo de la Organización Mundial del Comercio; el Protocolo de adhesión de Panamá ha dicho Acuerdo junto con sus Anexos y lista de compromisos; se adecua la legislación interna a la normativa internacional y se dictan otras disposiciones.
- c) Ley N° 47 de 09 de julio de 1996. Por la cual se dictan medidas de protección fitosanitarias y se adoptan otras disposiciones.

Dentro de las normativas que rigen dentro de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, también está la normativa ISO 9001:2008, en la cual se exige que la institución debe contar con un Análisis Macro de Procesos (véase la figura #6. Análisis Macro de Procesos), en donde de manera resumida ilustre las actividades realizadas. Sin embargo, actualmente se está en los ajustes necesarios para migrar a la ISO 9001:2015.

4.1.5. Análisis Macro del Proceso



4.1.6. Flujograma del Procedimiento

Uno de los puntos importantes a la hora de establecer un procedimiento es poder sintetizar de manera coherente el flujo de las actividades que dan inicio, desarrollo y finalizan el procedimiento, es por ello que a continuación podrán apreciar de manera sistemática como se deben desarrollar o llevar a cabo los Operativos de Vigilancia Sanitaria establecido en este trabajo.

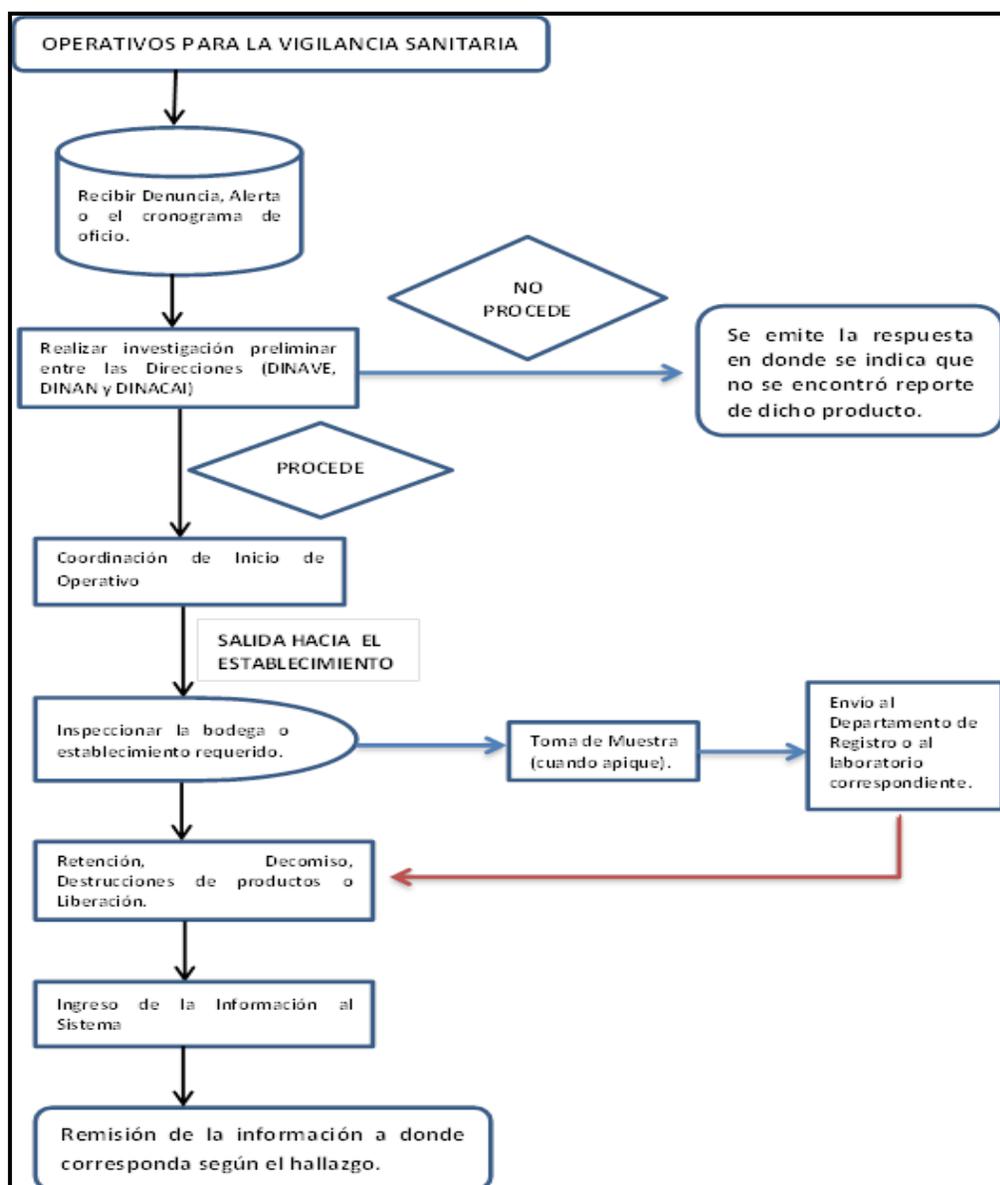


Figura 7. Flujograma de Procesos. Fuente: Manual de Procedimiento de para la Vigilancia Sanitaria. <http://aupsa.gob.pa/>

4.1.7. Procedimientos

Dentro de los Operativos de Vigilancia Sanitaria, se han identificado tres (3) tipos de procedimientos a los cuales hay que dar seguimiento, los mismos se detallan a continuación:

A. Oficio

Estos operativos se realizarán cumpliendo una programación anual la cual se debe realizar de forma aleatoria o a solicitud de la Administración General de la Institución o por la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE), dicha programación deberá ser realizada por la persona encargada de los operativos.

La programación de los operativos, por oficio, deberá ser entregada los quince (15) primeros días de cada año y si en el transcurrir de los meses se presenta algún cambio a dicha programación, se deberá comunicar mediante un informe técnico.

Los operativos por oficio pueden ser coordinados interinstitucionalmente (AUPSA, ANA – DPFA, ACODECO y MINSA) o manejados solo por AUPSA.

B. Denuncia

Estos operativos se desarrollan luego de que la Institución reciba alguna denuncia ya sea a través del Centro de Atención Ciudadana 311 o mediante la Unidad de Investigación Sanitaria (UIDIS) de la Autoridad, dichas denuncias pueden ser realizadas por el sector público, privado o a título personal; estas denuncias deben ser remitidas a la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE) por escrito; en

donde se reporte que algún alimento se encuentre en expendio y presuntamente no cumple con lo establecido en el Decreto Ley 11 de 22 de febrero de 2006.

C. Alerta Sanitaria, Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos.

Se realizan luego de una investigación preliminar de la Dirección Nacional de Análisis y Control de alimentos importados (DINACAI), de la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE) y del departamento de Registro, de encontrar alguna relevancia sobre la alerta, mediante solicitud por escrito del encargado del seguimiento a las Alertas Sanitarias y Fitosanitarias, nacionales e internacionales se procede con dicho operativo.

4.1.7.1. Inicio de la Diligencia Según su Naturaleza:

4.1.7.1.1. El encargado del Operativo fundamentado en su programa anual de trabajo o a solicitud de la Administración General o de la Dirección Nacional de Verificación (DINAVE), procederá a coordinar el operativo de oficio.

4.1.7.1.2. La Dirección Nacional de Verificación de Alimentos Importados (DINAVE) recibe nota de la Unidad de Investigación de Infracciones Sanitarias (UIDIS), producto de una denuncia, la cual es remitida al departamento de Aplicaciones de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias y este a su vez al encargado del operativo con un visto bueno del Director Nacional de Verificación de Alimentos Importados (DINAVE).

4.1.7.1.3. Para los operativos, producto de una Alerta Sanitaria, Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos, se recibirá una nota o correo electrónico con la información correspondiente a la alerta y la solicitud de realizar el operativo, dicha información debe ser remitida por el encargado de atender o monitorear las Alertas Internacionales a DINAVE Central con copia al encargado de los operativos.

El encargado de Operativos, una vez recibe la solicitud de diligencia, procederá a anotarla en el Formato de Registro de Entrada de Documentos (FDNV-007-18) de forma digital o impresa, donde se registra el número de documento, la fecha/hora, quien solicita, quien recibe y la fecha de atención.

4.1.7.2. Planeación del Operativo Según su Origen:

El inicio de la planeación de los operativos dependerá del tipo que sea, el cual se detalla a continuación:

4.1.7.2.1. Por Oficio: Puesta en marcha del Programa Anual de Operativos de Oficio (FDNV-008-18), el cual se elabora los 15 primeros días de cada año.

4.1.7.2.2. Por Denuncia: Se activa una vez el Director Nacional de DINAVE y que el jefe de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (AMSyF), remiten la nota que se recibe de UIDIS o del encargado de manejar las denuncias del 311 con un Visto Bueno, al responsable de los operativos donde se solicita una inspección por denuncia a un establecimiento específico o a un producto determinado.

4.1.7.2.3. Por Alerta Sanitaria o Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos: Se activa una vez se hayan realizado las investigaciones internas preliminares con la finalidad de que se determine si el producto ha ingresado o no al país. El encargado del operativo recibe la solicitud de inspección por alerta por parte del Director Nacional de Verificación, la cual fue previamente remitida por el coordinador de Alertas Sanitarias y Fitosanitarias.

Es responsabilidad del encargado de los operativos, gestionar, tramitar, coordinar y realizar la inspección de la manera más rápida y efectiva posible.

Una vez se da inicio a la planeación del operativo, para llevarlo a cabo de forma eficiente y eficaz, es necesario realizar previamente las siguientes actividades:

- a. Para ejecutar estos operativos se procederá a realizar con anticipación una selección del personal y del equipo necesario, el cual dependerá de la magnitud de la verificación que se desee realizar.
- b. El encargado del Operativo realizará un listado de los funcionarios asignados a dicho operativo, dicho listado debe ser aprobado por el jefe del departamento de Aplicaciones Sanitarias y Fitosanitarias, en el cual se debe reflejar la fecha y lugar donde se va a realizar el operativo, cuando éste tenga efecto dentro de su área de trabajo, si se realiza fuera de su área de trabajo deberá contener además la fecha y lugar de salida y fecha y lugar de retorno.

- c. Una vez confeccionado y aprobado el listado del personal, el jefe del departamento de Aplicaciones Sanitarias y Fitosanitarias circulará una copia a los directores o jefes de cada uno del personal asignado a dicho operativo; esto con el propósito de que estén anuentes que los funcionarios asignados al equipo de operativos estarán prestando servicio durante el tiempo establecido.
- d. El encargado del operativo solicitará, de ser necesario, se tramite el uso de el/los vehículo/s a utilizar dependiendo de la magnitud del operativo.
- e. Los conductores revisarán el estado y condiciones del vehículo asignado antes de ser retirados del estacionamiento de AUPSA.
- f. El encargado del operativo utilizará el Listado de Verificación (FDNV-009-18/05.03.2018), para verificar que cuente con todo el equipo necesario para poder realizar la actividad.

4.1.7.3. Ejecución del Operativo

La ejecución será mediante visita/s del o los Inspectores de la Autoridad, debidamente identificado/s, al o los establecimiento/s con el fin de realizar la inspección de verificación in situ, según sea el tipo de operativo que se realice:

- a. **Por Oficio:** Se verificará que los alimentos importados existentes en el establecimiento cuenten con su respectivo registro y que el mismo

esté actualizado. Si él o los producto/s verificado/s no aparece/n en la base de datos, se solicitará al encargado del establecimiento que presente copia del certificado de registro. De no poderse sustentar la existencia del registro de los productos por parte del comercio, se procederá a tomarle fotos y llenar el Formulario de Inventario (FDNV-010-18/21.02.2018) a cada producto y se retirarán del expendio de forma inmediata, prohibiendo su venta e identificándolos con cintas y rótulos de la Autoridad.

- b. Por Denuncia:** Se verificará la existencia de o los producto/s reportado/s y la No Conformidad con los requisitos. De resultar positiva la denuncia se procederá a tomarle fotos y llenar el Formulario de Inventario (FDNV-010-18/21.02.2018) a cada producto y se retirarán del expendio de forma inmediata, prohibiendo su venta e identificándolos con cintas y rótulos de la Autoridad.

- c. Por Alerta Sanitaria o Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos:** Dicho operativo será realizado específicamente para él o los producto/s indicado/s en la alerta recibida, la cual deberá ser atendida de forma inmediata. De encontrarse que el producto en expendio o bodega concuerde/n con dicha alerta se procederá a retirar de forma inmediata hasta realizar los trámites correspondientes para su destrucción.

Para todos los casos, de encontrarse algún tipo de violación se tomarán las medidas sanitarias que se establezcan por parte de la Autoridad.

Cada Operativo deberá estar debidamente documentado, para llevar a cabo los trámites correspondientes con las bases necesarias.

4.1.7.3.1. Una vez se da inicio a la ejecución del operativo, se debe realizar lo siguiente:

- a. El encargado del operativo o el inspector asignado deberá identificarse como funcionario de la AUPSA y explicar el motivo del operativo, antes de iniciar la inspección del establecimiento.
- b. De encontrarse una no conformidad se notificará al encargado del establecimiento, se le solicitará copia de cédula y del aviso de operaciones del establecimiento comercial para proceder a levantar el Formulario de Verificación e Inspección en Puntos de Ingreso (FDNV-003-11/17.10.13), el cual debe completarse en su totalidad y colocar el tipo de operativo realizado.
- c. Para realizar el operativo, los inspectores encargados de esta actividad, tendrán acceso a todas las áreas del establecimiento donde se encuentren los alimentos importados (anaqueles, bodegas, área de carga y descarga, entre otras).
- d. De encontrarse productos no conformes se procederá a llenar la información en el Formato de Formulario de Inventario (FDNV-010-18/21.02.2018).

- e. Adjunto al Formulario de Verificación e Inspección en Puntos de Ingreso (FDNV-003-11/17.10.13), debe reposar toda la evidencia del proceso de inspección realizado en el establecimiento comercial.
- f. De haberse encontrado producto no conforme durante el operativo, se indicará en el Formulario de Verificación e Inspección en Puntos de Ingreso (FDNV-003-11/17.10.13), la Medida Sanitaria aplicada.
- g. Al final del operativo se procederá a la firma del Formulario de Verificación e Inspección en Puntos de Ingreso (FDNV-003-11/17.10.13), por parte del encargado del operativo de la Autoridad y el representante legal o encargado del establecimiento comercial, quien deberá firmar igual que en la cédula y se le hará entrega de una copia de dicho Formulario.
- h. Se consignará el Acta de Infracción (FDNV-005-09/15.05.09), siempre y cuando se corrobore que la no conformidad detectada sea considerada infracción administrativa o violación a las Leyes sanitarias y fitosanitarias vigentes en la República de Panamá para la introducción de alimentos.
- i. De ser necesario el encargado del operativo podrá tomar muestras para realizar análisis de laboratorio, utilizando los formularios correspondientes para estos casos (Acta de Toma de Muestra – FDNAC-005-09/13.05.2009 y Orden de Análisis - FDNA-006-09/13.05.2009).

4.1.7.4. Finalidad de Los Productos.

Una vez culminado el operativo (Oficio, Denuncia o por Alerta Sanitaria o Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos), y dependiendo de la naturaleza del retenido (por supuesta falta de registro sanitario), cuando amerite ser confirmado el registro del producto, se tomará una muestras de los productos retenidos consignándolos en el Formulario de Inventario de Productos (FDNV-010-18/05.03.2018) y con una copia enviar la muestra de cada producto encontrado, a la Dirección de Normas - Departamento de Registro Sanitario, los cuales serán los encargados de certificar que dichos productos no poseen el debido registro sanitario para su comercialización en el territorio nacional.

Una vez el Departamento de Registro Sanitario confirme que el/los producto/s no cuentan con el registro sanitario, se procederá a coordinar la destrucción de los productos, en caso contrario se procederá a la liberación de los mismos.

Dicho proceso se realizará como se establece en el manual de procedimiento “Verificación de la Introducción (Importación, Tránsito y/o Traslado) de Todo Alimento para Consumo Humano y/o Animal”, numeral 8.4.5.

4.1.7.5. Secuencia de Archivo de La Documentación Final del Operativo.

Una vez culminado el operativo (Oficio, Denuncia o Alerta Sanitaria o Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos), el inspector procederá a preparar la documentación resultante del operativo, en un término no mayor a 2

días hábiles para Panamá y Colón y para el resto del país el termino será de 5 días hábiles.

Dichos documentos deben ser entregados mediante Nota interna, la cual deberá tener adjunto un cartapacio por establecimiento con el siguiente contenido:

- Documento de solicitud de operativo por Denuncia o Alerta Sanitaria.
- Formulario de Verificación e Inspección en Puntos de Ingreso (FDNV-003-11/17.10.13), completada totalmente.
- Formulario de Inventario (FDNV-010-18/21.02.2018).
- Copia del Aviso de Operaciones del establecimiento inspeccionado, emitido por el Ministerio de Gobierno e Industria del Departamento de Comercio Interior.
- Copia de Cédula de la persona encargada o representante legal del establecimiento.
- Colocar cualquier otra documentación recabada, que pueda servir como evidencia (Fotos, copia de facturas, Formulario de Notificación, entre otras).

Toda esta documentación una vez haya sido organizada y clasificada, deberá ser entregada en el tiempo antes mencionado para cada área, mediante memorándum

al jefe del Departamento de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Dirección Nacional de Verificación.

4.1.7.6. Envío de Documentación a Entes de Importancia.

En los casos en que el/los producto/s de un operativo ya sea por Oficio, Denuncia o Alerta Sanitaria o Fitosanitaria y Eventos Relacionados con Inocuidad de Alimentos), se detecte alimentos importados No Conformes con los requisitos, el jefe del Departamento de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, procederá a remitir la documentación original a la Unidad de Investigaciones e Infracciones Sanitarias (UIDIS) para su debido proceso.

En caso de que los productos deban ser destruidos, el jefe del Departamento de Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, deberá coordinar con el Departamento de Auditoría Interna y Fiscalización y una vez finalizado el trámite procederá a remitir copia de la documentación al Departamento de Auditoría Interna y Fiscalización.

4.1.7.7. Registro de Los Operativos.

El encargado de los operativos deberá llevar un registro digital y/o impreso de cada operativo realizado; el mismo debe estar clasificado por cada tipo de operativo realizado, cantidad y nombre del personal, fecha de la actividad, fecha

de destrucción o liberación (cuando aplique), establecimientos visitados, generalidades de los productos encontrados y medida sanitaria aplicada.

4.1.8. Materiales y Equipos

Para realizar el operativo (Oficio, Denuncia o Alerta Sanitaria), el encargado debe hacer uso del Formato de Lista de Verificación (FDNV-009-18/05.03.2018), en el cual verificará que cuenta con los materiales y equipos necesarios para poder realizarlo.

4.1.8.1. Materiales y Equipos a Utilizar:

- a. Personal idóneo
- b. Vehículo/s
- c. Viáticos (cuando aplique)
- d. Chalecos
- e. Bolsas Plásticas
- f. Equipo Tecnológico (IPad, Tablet, Celular, cámara).
- g. Mascarillas y guantes desechables
- h. Útiles de Oficina (Bolígrafo, Marcadores, Tijeras, Exactos, Cinta Adhesiva, Calculadora, Libreta de Notas, Tabla de Apuntes, Folder, Cinta Adhesiva gruesa).
- i. Cinta de Retenido

4.1.8.2. Documentos a Utilizar Durante Todo el Proceso:

A continuación, se hará mención de cada uno de los documentos a utilizar durante todo el proceso, para ver cada formato, refiérase a los anexos:

- a. Copia de la Programación del Operativo, de la Denuncia o de La Alerta Sanitaria).
- b. Formulario de Verificación (FDNV-003-11/17.10.13)
- c. Acta de Toma de Muestra (FDNAC-005-09/13.05.2009)
- d. Acta de Infracción (FDNV-005-09/15.05.09)
- e. Orden de Análisis (FDNAC-006-09/13.05.2009)
- f. Hoja de Control de Entrada de Documentos (FDNV-007-18/05.03.2018)
- g. Programa Anual de Vigilancia Sanitaria (FDNV-008-18/05.03.2018)
- h. Formulario de Inventario de Productos (FDNV-009-18/05.03.2018)
- i. Lista de Verificación (FDNV-009-18/05.03.18)
- j. Formulario de Inventario de Productos (FDNV-010-18/05.03.2018)
- k. Nota de Entrega de Expediente (FDNV-011-18/19.02.2018)

4.1.9. Glosario – Abreviaturas

- a. ACODECO: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia, creada mediante el Decreto Ley no. 9 de 20 de Febrero de 2006.

- b. ANA: Autoridad Nacional de Aduanas, creada mediante el Decreto Ley No.1 de 13 de febrero de 2008 y dicta disposiciones concernientes al régimen aduanero.
- c. AUPSA: Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos creada por la Decreto Ley 11 del 22 de febrero del 2006.
- d. DINACAI: Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados.
- e. DINAN: Dirección Nacional de Normas para la Importación de Alimentos.
- f. DINAVE: Dirección Nacional de Verificación de Importación de Alimentos.
- g. DPFA: Dirección de Prevención y Fiscalización Aduanera.
- h. Inspector: Profesional idóneo, funcionario de la Autoridad que tiene a su cargo la verificación del cumplimiento de las normas de introducción de alimentos al territorio nacional.
- i. MINSA: Ministerio de Salud el cual fue creado mediante Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969, se determina su Estructura y Funciones y se establecen las Normas de Integración y Coordinación de las Instituciones del Sector Salud. (G.O. 16292 de 4 de febrero de 1969).

- j. Operativo por Denuncia: provenientes de distintos sectores de la comunidad (por ejemplo: consumidores, organismos gubernamentales y no gubernamentales –ONG-, agentes de salud, empresas alimentarias, etc.)

- k. Registro de alimento: es la inscripción en la base de datos de la Autoridad, de la información requerida para la importación de un alimento que se expendan envasado, embotellado o empacado en alguna forma con nombre determinado y marca de fábrica.

- l. Retención: medida sanitaria provisional mediante el cual se mantiene un envío en custodia o confinamiento oficial como una medida sanitaria y/o fitosanitaria provisional hasta que se determine su destino final.

- m. Verificación: Proceso oficial para la comprobación del cumplimiento de las normas oficiales establecidas que abarca la revisión de documentos, identidad e inspección física que puede incluir muestreo y análisis de laboratorio.

4.1.10. Anexos

Anexo encontrarán los formatos utilizados para completar esta actividad:

4.1.10.1. Formulario de Verificación (FDNV-003-11/17.10.13)

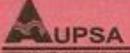
		No. de Notificación
DIRECCIÓN NACIONAL DE VERIFICACIÓN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS FORMULARIO DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN EN PUNTOS DE INGRESO		
1. Datos del Importador: Nombre: _____ R.U.C. o N° de ID: _____	2. Datos del Alimento: Nombre: _____ N° de Registro: _____ N° de Planta: _____	
3. Finalidad del Alimento: Humano <input type="checkbox"/> Animal <input type="checkbox"/> Transformación <input type="checkbox"/>	4. Cantidad de Alimento: N° de Kg O Lt. _____ A granel <input type="checkbox"/> N° de unidades: (cajas, bolsas u otros) _____	
5. Verificación documental: Cumple <input type="checkbox"/> No Cumple <input type="checkbox"/> FACTURA N°: _____	6. Verificación de Identidad: Cumple <input type="checkbox"/> No Cumple <input type="checkbox"/>	
7. Verificación Física: Cumple <input type="checkbox"/> No Cumple <input type="checkbox"/>	8. Análisis de Laboratorio: Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Vigilancia <input type="checkbox"/> Seguimiento <input type="checkbox"/> Resultado: Satisfactoria <input type="checkbox"/> No Satisfactoria <input type="checkbox"/>	
9. Medio de Transporte: Aéreo <input type="checkbox"/> Marítimo <input type="checkbox"/> Terrestre <input type="checkbox"/> Inspección Satisfactorio <input type="checkbox"/> No Satisfactorio <input type="checkbox"/>	10. Aplicación de la Medida Sanitaria y/ o Fitosanitaria: Retención <input type="checkbox"/> Tratamiento <input type="checkbox"/> Decomiso <input type="checkbox"/> Devolución o Reexportación <input type="checkbox"/> Destrucción <input type="checkbox"/> Liberación <input type="checkbox"/> Cantidad: _____	
11. Destino del Alimento: Tránsito <input type="checkbox"/> Tránsito <input type="checkbox"/> Recibo aduanal: _____ Empresa o Dirección: _____	12. Condiciones del traslado a Destino: Sin restricciones <input type="checkbox"/> Custodia física <input type="checkbox"/> Sello <input type="checkbox"/> Plástico <input type="checkbox"/> Metálico <input type="checkbox"/> Barra <input type="checkbox"/> No sello: _____ Número de contenedor o placa del vehículo: _____	
13. Punto de Ingreso y / o Trámite Final: Lugar y fecha: _____ _____ Nombre y firma del Interesado: _____	14. Nombre del Inspector y No. de Posición: _____ Firma: _____ _____ Firma: _____ Hora: Llegada: <input type="text"/> Inicio: <input type="text"/> Salida: <input type="text"/>	
15. Observaciones: _____ _____ _____		
Observación: Este formulario hará constar las medidas sanitarias y / o fitosanitarias aplicadas según proceda y surte su efecto como el Acta correspondiente.		
Fundamento legal: Decreto Ley 11 de 22 de Febrero de 2006.		
** Alimentos sanos para consumo humano y animal en Panamá ** Panamá Rep. de Panamá, Ave. Ricardo J. Alfaro, Sun Towers Mall, Piso 2 Teléfono: 522-0000 • E-mail: aupsa@aupsa.gob.pa • URL: http://www.aupsa.gob.pa		No.
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">FDNV – 003 – 11/17.10.13</div>		

4.1.10.2. Acta de Toma de Muestra (FDNAC-005-09/13.05.2009).

		ACTA DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS IMPORTADOS <i>(completar un solo por producto)</i>		N° 12502	
NOTIFICACIÓN No. _____		FORMULARIO DE VERIFICACIÓN No. _____			
INFORMACIÓN SOBRE LA BOMBA					
Nombre del Producto		_____			
Ubicación de la bomba al momento de la toma de muestra		_____			
Tipo de la muestra <input type="checkbox"/> Alimento Preenvasado <input type="checkbox"/> Alimento A Granel	Perforación # 1 Número de Puntos _____ Cajas por Punto _____ Unidades por Caja _____ Puntos/ Por Unidad _____		Perforación # 2 Número de Puntos _____ Cajas por Punto _____ Unidades por Caja _____ Puntos/ Por Unidad _____		<input type="checkbox"/> Puro _____ <input type="checkbox"/> Salado _____
	Cómo son algunos códigos Código de lote/Identificación _____ Unidades por código/Identificación _____				
¿Puede abrir la bomba o lote de una computadora más amplia?		<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI (Indicar el tipo de la bomba a investigar) _____			
INFORMACIÓN SOBRE LA TOMA DE MUESTRA					
Fecha de la toma de muestra _____ / _____ / _____ Hora _____ <input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM					
Nombre, dirección y registros o afiliación del proveedor		_____			
Método utilizado para el muestreo		<input type="checkbox"/> Alimento Preenvasado <input type="checkbox"/> Desecho que respeta la reglamentación _____			
¿Se pudo probar antes la muestra (tintura)?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Observación _____			
Muestra tomada en cada el laboratorio		Unidades enviadas _____		Muestra mínima reservada <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI	
Lugar de muestreo y otros		Orden de Análisis No. _____		Dirección de las muestras mínimas _____	
Pagos de muestreo y otros		FACTURA No. _____		Centro Regist. Nacional de Alimentos No. 01-00-00-011 Fondo Especial de Ingreso-40754	
OBSERVACIONES (ACTA MEDICAVCA QUE SE EFECTUA EN LA PROMOCION COMERCIALIZADA ANTES QUE SEA LIBERADA POR UPSA)					
Por el muestreador			Por el inspector		
Firma			Firma		
Fecha			Fecha		

ESTE DOCUMENTO NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO DE LA AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

4.1.10.3. Acta de Infracción (FDNV-005-09/15.05.09).

		No. _____	
DIRECCION NACIONAL DE VERIFICACION DE IMPORTACION DE ALIMENTOS ACTA DE INFRACCION			
<i>Local de la Verificación:</i>		<i>Notificaciones relacionadas:</i>	
<i>Dirección:</i>			
<i>Nº de Contenedores:</i>		<i>Nº de Sellos:</i>	
<i>Punto de Ingreso:</i>		<i>Inspector Responsable en Ingreso:</i>	
<i>Verificación documental:</i>		<i>Verificación física:</i>	
<i>Resultado de la Verificación:</i>			
<i>Observaciones:</i>			
<i>Documentos Adjuntos:</i>			
<i>Medida sanitaria y fitosanitaria adoptada</i>		<i>Destino del Alimento</i>	
<i>Nombre del Responsable de la Empresa</i>		<i>Firma</i>	<i>Nº de cédula</i>
			<i>Fecha</i>
<i>Nombre del inspector verificador</i>		<i>Firma</i>	<i>Nº de cédula</i>
			<i>Fecha</i>
<i>"Alimentos sanos para consumo humano y animal en Panamá"</i>			
Panamá Rep. de Panamá. Ave. Ricardo J. Alfaro, Sun Towers Mall, Piso 2 Teléfono 522-0000 • E-mail: aupsa@aupsa.gob.pa • URL: http://www.aupsa.gob.pa			
			FDNV - 005 - 09 / 15.05.09
<small>FORMAGRAF > Tel.: (507) 233-2919 > E-mail: formagra@boxpanama.net</small>			
<small>O.R. 1511000.05VH</small>			

4.1.10.4. Orden de Análisis (FDNAC-006-09/13.05.2009).



ORDEN DE ANÁLISIS

No. 15114

Indicador No: Funcionario de Indicador No:

LCRSP
 LADIV
 LSV
 IEA
 Otro

Producto (Tipo, Marca / Etiqueta, Descripción): _____

Fabricante / Establecimiento No: _____ País: _____

Importador: _____

Muestra tomada de (contenedor/establecimiento): _____

Muestra tomada en fecha: _____ / _____ / _____ e.m. e.m.

día mes año hora

Presentación de la muestra enviada envase individual envase envase a granel otro _____

Cantidad de muestra tomada para análisis: _____ Peso / volumen contenido por muestra: _____

Código de lote: _____ No. de serie: _____ Fecha de vencimiento: _____ no aplica

Parámetros de Análisis Subproductos Residuales (marcar sólo cuando aplique) SI NO

1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

Observaciones: _____

Nombre Inspector: _____ Firma: _____

Fecha: _____

SÓLO PARA USO DE LAS OFICINAS CENTRALES DE UPSA

ESTE DOCUMENTO NO ES VÁLIDO SIN EL SELLO DE LA AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS

FDNAC - 006 - 09 / 13.05.2009

4.1.10.6. Programa Anual de Vigilancia Sanitaria (FDNV-008-18/05.03.2018).



Dirección Nacional de Verificación para la Importación de Alimentos

PROGRAMA ANUAL DE VIGILANCIA SANITARIA

AÑO: _____

#	ÁREA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1	PANAMA CENTRO												
2	SAN MIGUELITO												
3	PANAMÁ ESTE												
4	PANAMÁ OESTE												
5	COLÓN												
6	CHIRIQUÍ												
7	BOCAS DEL TORO												
8	PROVINCIA S CENTRALES												
9	DARIÉN												

FDNV-008-18/05.03.2018

OBSERVACIONES: Todas las fechas aquí programadas, pueden estar sujetas a cambios y en el mismo se pueden incluir los operativos por Alertas Sanitarias y por Denuncias.

Encargado de los Operativos

4.1.10.7. Lista de Verificación (FDNV-009-18/05.03.18).



AUTORIDAD PANAMEÑA DE
SEGURIDAD DE ALIMENTOS

Dirección Nacional de Verificación para la Importación de Alimentos

Vigilancia Sanitaria
Lista de Verificación

Fecha: _____

Lugar: _____

Responsable del Operativo: _____

Tipo de Operativo:

Denuncia

Alerta Sanitaria

Oficio

#	Materiales	SI	NO	N/A
1	Vehículo			
2	Personal			
3	Viáticos (cuando aplique)			
4	Formulario de Verificación (FDNV – 003 – 11/17.10.13)			
5	Acta de Infracción (FDNV – 005 – 09/15.05.09).			
6	Formulario de Inventario de Productos (FDNV – 010-18/05.03.2018)			
9	Orden de Análisis (FDNAC – 006 – 09 / 13.05.2009).			
10	Acta de Toma de Muestra (FDNAC – 005 – 09 / 13.05.2009).			
11	Copia de Denuncia/ Alerta Sanitaria/Programación del Operativo.			
12	Etiquetas de Retenido			
13	Cintas de Retenido			
14	Cinta Adhesiva			
15	Tabla para Apuntes			
16	Folder/ Cartapacio			
17	Libreta de notas			
18	Boligrafo, Marcadores			
19	Equipo Tecnológico (IPad, Tablet, Celular, cámara)			
20	Tijeras, exactos			
21	Calculadora			
22	Guantes desechables			
23	Mascarillas desechables			
24	Bolsas plásticas			
25	Chaleco			

Nota: N/A = No Aplica

FDNV-009-18/05.03.2018

4.1.10.9. Nota de Entrega de Expediente (FDNV-011-18/19.02.2018)



Dirección Nacional de Verificación para la Importación de Alimentos

Panamá, ____ de _____ de 2 ____
AUPSA-DVA-XXX (núm. de nota)/XXXX (Año)

XXXXXXXXXXXX

Ing. Inga. / Dr. Dra.

Director/a Nacional

Dirección Nacional de Verificación - DINAVE

Respetado/a:

La presente tiene como finalidad hacerle entrega formal del (los) siguiente(s) expediente(s); el (los) cual(es) es (son) el resultado del (de los) operativo (s) número: ____, correspondiente a: _____

DETALLE DE LOS ENTREGABLES

FECHA	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	LUGAR (UBICACIÓN)	PRODUCTOS INVOLUCRADOS	CANTIDAD TOTAL (Kgs.)

Sin otro particular.

FDNV-011-18/19.02.2018

XXXXXXXXXXXX

Encargado de los Operativos

DINAVE

5. CONCLUSIONES

Luego de analizado el tema, haber desarrollado este trabajo y con él haber desarrollado un Manual de Procedimiento para la Vigilancia Sanitaria de los Alimentos Introducidos al Territorio Nacional, se puede concluir lo siguiente:

- ❖ El tema de Inocuidad Alimentaria es actualmente un tema muy debatido y con muchas referencias recabadas, sin embargo, en los países en desarrollo falta muchísimo campo por recorrer, iniciando con por conocer a ciencia cierta las ETA que afectan a su población, las plagas y enfermedades que presentan sus cultivos o producción pecuaria y sobre todo documentarla y llevar estadísticas públicas que sirvan de ayuda.
- ❖ Durante la recopilación de la información se obtuvo el conocimiento requerido de la actividad realizada por la Autoridad y se adquirió la información requerida para llevar a cabo el desarrollo del tema en cuestión.
- ❖ Se logró establecer el estado real de la Autoridad y conocer la forma actual en que se realizan los retiros de los alimentos que así lo requieran, en donde se pudo determinar que cada oficina regional trabaja de manera distinta.
- ❖ Luego del análisis de la información recabada se identificaron las falencias, fortalezas y las oportunidades de mejoras de la Autoridad.
- ❖ De acuerdo al diagnóstico manifestado en el desarrollo del trabajo, se propone la elaboración de un manual de procedimiento para los Operativos de Vigilancia Sanitaria de alimentos Importados, desarrollado

de acuerdo a los requerimientos de la Autoridad y adaptándose a la naturaleza de sus funciones.

- ❖ Es Necesario que como país (Panamá - AUPSA), cuente con un plan de vigilancia sanitaria establecida.
- ❖ Se logró el desarrollo del manual de vigilancia sanitaria, elaborado con las consideraciones requeridas para llevar a cabo los operativos de vigilancia sanitaria acorde a la Institución.
- ❖ Con el desarrollo del manual de procedimiento para los operativos de Vigilancia Sanitaria a nivel nacional se logra incorporar mecanismos o procedimientos de coordinación entre los funcionarios de la Autoridad, ya que se indica lo que cada dirección debe cumplir y se definen los roles de cada funcionario y con ello se describe cómo se deben comunicar entre sí para lograr realizar el operativo de forma oportuna.
- ❖ Se logró definir cada uno de los procedimientos de respuesta a aplicar desde todos los niveles dentro de la Institución, esto quiere decir que al momento que surja un operativo todos los entes involucrados sabrán en que parte del desarrollo les corresponde gestionar.
- ❖ El Manual Desarrollado se presentó ante la AUPSA, la cual lo ha acogido de la mejor forma y espera ser implementado en los próximos meses.

6. RECOMENDACIONES

Se recomienda lo siguiente:

- Difundir la información del resultado de este trabajo “Manual de Vigilancia Sanitaria de alimentos importados, usando de referencia un análisis de riesgos”, lo antes posible.
- Capacitar al personal asignado a realizar los retiros con la finalidad de sensibilizarlos y aumentar sus conocimientos logrando un personal motivado a realizar el trabajo que les corresponde.
- Este manual debe ser revisado cada dos (2) años, ya que la importación de la calidad e inocuidad de los alimentos es un tema dinámico, el cual puede variar significativamente en cuestión de un par de años.
- Cada responsable de los procesos debe conocer de forma amplia la aplicabilidad del mismo.

7. BIBLIOGRAFÍA

AUPSA. Inicio. Quienes Somos. 2018.
<http://www.aupsa.gob.pa/index.php/quienes-somos/>

Autor/es:, Asesor, Docente e Investigador. Trazabilidad y GeoTrazabilidad
CIPF. Secretaría de la CIPF. Acerca de CIPF.
<https://www.ippc.int/es/information/projects/>

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (FDA). Administración
de Drogas y Alimentos. La Inocuidad Alimentaria. Septiembre 2011.
[https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/People
AtRisk/UCM547076.pdf](https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/PeopleAtRisk/UCM547076.pdf)

Enfermedades transmitidas por alimentos. Informe de la Agencia
Gubernamental de Control de la Ciudad de Buenos Aires (marzo 2011).
Recuperado de: <http://www.agcontrol.gob.ar/pdf/Que-son-las-ETA.pdf>

Engormix, Ganadería. Artículos Técnicos. Ricardo Sanchez Villagrán.
Desarrollo para ReCall de Productos (El retiro o recupero -ReCall en inglés-
de alimentos del mercado). Publicado el: 16/10/2012.

FAO Y OMS. Codex Alimentarius. Acerca del Codex. 2018. Recuperado de:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

FAO. Comité de Seguridad Alimentaria Mundial. Importancia de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos para los Países en Desarrollo. 2001. Obtenido de: <http://www.fao.org/docrep/meeting/x1845s.htm>

FAO. Consulta de Expertos de la FAO sobre la Inocuidad de los Alimentos: Ciencia y Ética, 2004. Obtenido de:

<http://www.fao.org/docrep/007/j0776s/j0776s00.htm#Contents>

FDA. (2018). Obtenido de

<https://www.fda.gov/AboutFDA/EnEspanol/default.htm#fsma>

<https://www.engormix.com/ganaderia-carne/articulos/desarrollo-recall-productos-retiro-t29800.htm>

MIDA. Organización. Ley Orgánica. 2018.

https://www.mida.gob.pa/organizacion/ley_organica.html

MINSA. Dirección de salud Pública. Departamento de Protección de Alimentos (DEPA). 2018. <http://www.minsa.gob.pa/direccion/direccion-general-de-salud-publica>

Nutrición., C. P. (2012). CISAN. Recuperado el 20 de Febrero de 2018, de http://www.cisan.org.ar/articulo_ampliado.php?id=173&hash=ba844db1cadff8ae52fa6d1c07de5019

OMS. (2017). *Inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/es/>

Organización de Las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). *El Estado Mundial de La Agricultura y La Alimentación, Parte III. Los Efectos Económicos de las Plagas y Enfermedades transfronterizas de los Animales y las Plantas. I. Panorama General*. Roma, 2001. <http://www.fao.org/docrep/003/x9800s/x9800s14.htm>
<http://www.fao.org/docrep/003/x9800s/x9800s00.htm#TopOfPage>

Organización Mundial de la Sanidad Animal (OIE). <http://www.oie.int/es/quienes-somos/>

Ruíz C., J.A., E. Bravo M., G. Ramírez O., A.D. Báez G., M. Álvarez C., J.L. Ramos G., U. Nava C. y K.F. Byerly M. 2013. *Plagas de importancia económica en México: aspectos de su biología y ecología*. Libro Técnico Núm. 2. INIFAP-CIRPAC-Campo Experimental Centro Altos de Jalisco. Tepatitlán de Morelos, Jalisco. 447p. Recuperado de: <http://studylib.es/doc/7237608/plagas-de-importancia-econ%C3%B3mica-en-m%C3%A9xico--aspectos>

UCI. Artículos. Ciencias de la Salud. *Importancia de la Inocuidad de Alimentos*. Dr. Félix Cañet Prades. 03 de octubre 2017. <https://www.uci.ac.cr/articulos/importancia-la-inocuidad-alimentos/>

8. ANEXOS

ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Gilenia Isabel Montoya Espinosa

Lugar de residencia: Panamá, Panamá Oeste, Las Villas de Arraiján.

Institución: Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA)

Cargo / puesto: Supervisora Nacional para la Aplicación de las Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de los alimentos importados al territorio panameño.

Información principal y autorización del PFG	
Fecha: 12 de diciembre de 2017	Nombre del proyecto: “Elaboración de un manual de vigilancia sanitaria de alimentos importados, usando de referencia un análisis de riesgos”.
Fecha de inicio del proyecto: 30 de noviembre de 2017	Fecha tentativa de finalización: 21 de enero de 2017
Tipo de PFG: Tesina	
Objetivos del proyecto: General: Elaborar el procedimiento a seguir para la ejecución de los Operativos de Vigilancia Sanitaria de los alimentos introducidos, para consumo humano y/o animal en la República de Panamá; protegiendo el patrimonio agropecuario del país y la salud humana. Específicos: <ul style="list-style-type: none"> • Incorporar mecanismos o procedimientos de coordinación entre los funcionarios de la Autoridad, encargados de los operativos de Vigilancia Sanitaria a nivel nacional. • Definir los procedimientos de respuesta a aplicar desde todos los niveles dentro de la Institución. 	

<p>Descripción del producto: El manual de procedimiento de vigilancia sanitaria de alimentos importados es un documento fundamentado y desarrollado de forma detallada, el cual podrá servir como guía a los funcionarios encargados de llevar a cabo los retiros de alimentos importados a nivel nacional.</p>	
<p>Necesidad del proyecto: El inicio y la finalización del retiro de productos deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores a productos que puedan representar un riesgo para su salud y que atente contra el patrimonio agropecuario del país. Esto requiere de mecanismos bien organizados, preestablecidos y vertidos en un sistema de rastreabilidad.</p>	
<p>Justificación de impacto del proyecto: La posibilidad de tener que retirar un producto del mercado está presente cada día y por ello debe ser notificada a tiempo e investigada por un funcionario responsable que tenga la autoridad de establecer la clase de retiro en una situación determinada. Para lograr esta finalidad, se debe tener el documento guía que les facilite el oportuno desarrollo de la actividad.</p>	
<p>Restricciones: Las restricciones que podremos encontrar tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falta de tiempo para desarrollar el manual - Negación al cambio por parte de los funcionarios que se vean involucrados directamente en la implementación del manual. - La burocracia de gobierno para la aprobación de un documento nuevo. 	
<p>Entregables:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avances del PFG a tutor (a), entrega de documento final a tutor (a) para revisión y aprobación y posteriormente al lector (a). 	
<p>Identificación de grupos de interés: Cliente (s) directo (s): - Funcionarios de La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) e importadores de alimentos. Cliente (s) indirecto (s): - Consumidores de Alimentos y Empresas exportadoras de alimentos</p>	
<p>Aprobado por Director MIA: Félix Modesto Cañet Prades</p>	<p>Firma:</p>
<p>Aprobado por Tutor: MIA. Randall Chaves</p>	<p>Firma:</p>
<p>Estudiante: Gilenia Isabel Montoya Espinosa</p>	<p>Firma</p>

