



Sustento del uso justo
de Materiales Protegidos
derechos de autor para
fines educativos



UCI

Universidad para la
Cooperación Internacional

UCI
Sustento del uso justo de materiales protegidos por
derechos de autor para fines educativos

El siguiente material ha sido reproducido, con fines estrictamente didácticos e ilustrativos de los temas en cuestión, se utilizan en el campus virtual de la Universidad para la Cooperación Internacional – UCI – para ser usados exclusivamente para la función docente y el estudio privado de los estudiantes pertenecientes a los programas académicos.

La UCI desea dejar constancia de su estricto respeto a las legislaciones relacionadas con la propiedad intelectual. Todo material digital disponible para un curso y sus estudiantes tiene fines educativos y de investigación. No media en el uso de estos materiales fines de lucro, se entiende como casos especiales para fines educativos a distancia y en lugares donde no atenta contra la normal explotación de la obra y no afecta los intereses legítimos de ningún actor.

La UCI hace un USO JUSTO del material, sustentado en las excepciones a las leyes de derechos de autor establecidas en las siguientes normativas:

a- Legislación costarricense: Ley sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos, No.6683 de 14 de octubre de 1982 - artículo 73, la Ley sobre Procedimientos de Observancia de los Derechos de Propiedad Intelectual, No. 8039 – artículo 58, permiten el copiado parcial de obras para la ilustración educativa.

b- Legislación Mexicana; Ley Federal de Derechos de Autor; artículo 147.

c- Legislación de Estados Unidos de América: En referencia al uso justo, menciona: "está consagrado en el artículo 106 de la ley de derecho de autor de los Estados Unidos (U.S.Copyright - Act) y establece un uso libre y gratuito de las obras para fines de crítica, comentarios y noticias, reportajes y docencia (lo que incluye la realización de copias para su uso en clase)."

d- Legislación Canadiense: Ley de derechos de autor C-11– Referidos a Excepciones para Educación a Distancia.

e- OMPI: En el marco de la legislación internacional, según la Organización Mundial de Propiedad Intelectual lo previsto por los tratados internacionales sobre esta materia. El artículo 10(2) del Convenio de Berna, permite a los países miembros establecer limitaciones o excepciones respecto a la posibilidad de utilizar lícitamente las obras literarias o artísticas a título de ilustración de la enseñanza, por medio de publicaciones, emisiones de radio o grabaciones sonoras o visuales.

Además y por indicación de la UCI, los estudiantes del campus virtual tienen el deber de cumplir con lo que establezca la legislación correspondiente en materia de derechos de autor, en su país de residencia.

Finalmente, reiteramos que en UCI no lucramos con las obras de terceros, somos estrictos con respecto al plagio, y no restringimos de ninguna manera el que nuestros estudiantes, académicos e investigadores accedan comercialmente o adquieran los documentos disponibles en el mercado editorial, sea directamente los documentos, o por medio de bases de datos científicas, pagando ellos mismos los costos asociados a dichos accesos.



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Organización Mundial de la Salud



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

Instrumento de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos: documento de introducción

ISBN (OMS) 978-92-4-003387-0 (versión electrónica)

ISBN (OMS) 978-92-4-003392-4 (versión impresa)

ISBN (FAO) 978-92-5-135285-4

© Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2021



Algunos derechos reservados. Esta obra está disponible en virtud de la licencia 3.0 OIG Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual de Creative Commons (CC BY-NC-SA 3.0 IGO; <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/>).

Con arreglo a las condiciones de la licencia, se permite copiar, redistribuir y adaptar la obra para fines no comerciales, siempre que se cite correctamente, como se indica a continuación. En ningún uso que se haga de esta obra debe darse a entender que la Organización Mundial de la Salud (OMS) o la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) refrendan una organización, productos o servicios específicos. No está permitido utilizar los logotipos de la OMS y la FAO. En caso de adaptación, debe concederse a la obra resultante la misma licencia o una licencia equivalente de Creative Commons. Si la obra se traduce, debe añadirse la siguiente nota de descarga junto con la forma de cita propuesta: “La presente traducción no es obra de la Organización Mundial de la Salud (OMS) ni de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). La OMS y la FAO no se hacen responsables del contenido ni de la exactitud de la traducción. La edición original en inglés será el texto auténtico y vinculante”.

Toda mediación relativa a las controversias que se deriven con respecto a la licencia se llevará a cabo de conformidad con el Reglamento de Mediación de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (<https://www.wipo.int/amc/es/mediation/rules/>).

Forma de cita propuesta. *Instrumento de evaluación del sistema de control de los alimentos: documento de introducción*. Ginebra: Organización Mundial de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; 2021. Licencia: [CC BY-NC-SA 3.0 IGO](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/igo/).

Catalogación (CIP). Puede consultarse en <http://apps.who.int/iris>.

Ventas, derechos y licencias. Para comprar publicaciones de la OMS, véase <http://apps.who.int/bookorders>. Para presentar solicitudes de uso comercial y consultas sobre derechos y licencias, véase <http://www.who.int/about/licensing>.

Materiales de terceros. Si se desea reutilizar material contenido en esta obra que sea propiedad de terceros, por ejemplo cuadros, figuras o imágenes, corresponde al usuario determinar si se necesita autorización para tal reutilización y obtener la autorización del titular del derecho de autor. Recae exclusivamente sobre el usuario el riesgo de que se deriven reclamaciones de la infracción de los derechos de uso de un elemento que sea propiedad de terceros.

Fotografías de la OMS. Las fotografías de la OMS están protegidas por derechos de autor y no deben reproducirse en ningún medio sin una autorización escrita previa. Las solicitudes de autorización para reproducir fotografías de la OMS deben dirigirse a: http://www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/.

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la OMS o la FAO, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto del trazado de sus fronteras o límites. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo.


La mención de determinadas sociedades mercantiles o de nombres comerciales de ciertos productos, estén o no patentados, no implica que la OMS o la FAO los aprueben o recomienden con preferencia a otros análogos. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula.

La OMS y la FAO han adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la OMS o la FAO podrán ser consideradas responsables de daño alguno causado por su utilización.

NOTA TÉCNICA PARA EL LECTOR

Este archivo pdf incluye varias opciones interactivas y enlaces para navegar mejor por el documento.

Esta función facilita el acceso a diferentes contenidos y secciones.

Los instrumentos interactivos ([como los textos subrayados en naranja](#)) incluyen también notas adicionales que aparecen en la pantalla y que pueden abrirse pulsando el símbolo .

Para activar los instrumentos interactivos, le pedimos que compruebe si su programa Acrobat u otras aplicaciones permiten este tipo de función.

ÍNDICE

- 1. ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EVALUAR UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS?**
- 2. ¿CÓMO ESTÁ ESTRUCTURADO EL INSTRUMENTO FAO/OMS DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS?**
- 3. CÓMO EVALUAR UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS UTILIZANDO ESTE INSTRUMENTO**

1. ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE EVALUAR UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS?

DEFINICIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

Por “control de los alimentos” se entiende:

Actividad de reglamentación de carácter obligatorio para lograr el cumplimiento de las disposiciones por parte de las autoridades nacionales o locales con el fin de conseguir la protección del consumidor y garantizar que todos los alimentos durante la producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, se atengan a los requisitos de calidad e inocuidad y estén etiquetados de manera correcta y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley (FAO y OMS, 2003¹).

Por “sistema de control de los alimentos” se entiende:

La integración de las actividades de reglamentación en todas las autoridades competentes responsables para lograr los objetivos clave del control de los alimentos, incluidas las estrategias preventivas y educativas que protegen toda la cadena alimentaria (FAO y OMS, 2003). El objetivo de un sistema nacional de control de los alimentos es proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos (CXG 82-2013).

Los demás términos técnicos y acrónimos mencionados en el Instrumento FAO/OMS de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos se definen en la publicación denominada “Introducción y Glosario”.

¹ FAO y OMS. 2003. Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Roma (disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y8705s.pdf>).

LOS TEXTOS DEL CODEX CONCRETAN LA IMPORTANCIA QUE TIENE LA EVALUACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

El instrumento se basa principalmente en los Principios y Directrices del Codex para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (CXG 82-2013) así como otras directrices pertinentes del Codex para los sistemas de control de los alimentos, a las que se hace referencia en todo el instrumento. Por lo tanto, la aplicación del instrumento puede ayudar a los países a aplicar los textos del Codex teniendo en cuenta sus contextos nacionales.

Lo siguiente está extraído de los Principios y Directrices del Codex para los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos.

- **LA EFICACIA Y ADECUACIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS DEBE EVALUARSE PERIÓDICAMENTE** en relación con el objetivo del sistema, la eficacia de los programas de control, así como con los requisitos legislativos y otros de índole reglamentaria.
- Deben establecerse, definirse claramente y documentarse los **CRITERIOS DE EVALUACIÓN** que pueden incluir también los beneficios de los costos y la eficacia.
- Los resultados de las evaluaciones, incluidos los resultados de la autoevaluación y las auditorías, deben tenerse en cuenta para **SEGUIR MEJORANDO EL SISTEMA**, y deben tomarse medidas correctivas según proceda.

¿POR QUÉ ES NECESARIO EVALUAR EL SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS?

Los sistemas nacionales de control de los alimentos desempeñan un papel fundamental en proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Cualquiera que sea la estructura de un sistema nacional de control de los alimentos, debemos asegurarnos de que el sistema es eficaz a la hora de alcanzar sus objetivos y de que los recursos limitados se destinan a las prioridades adecuadas. Medir su rendimiento nos permite saber dónde estamos, determinar las áreas susceptibles de mejora y orientar las inversiones.

El seguimiento de los avances es también una señal clara de transparencia y responsabilidad. Constituye la base de la confianza, elemento esencial para fomentar la fiabilidad de las partes interesadas a nivel nacional e internacional, abrir nuevos mercados y mejorar la seguridad del comercio.

El Instrumento FAO/OMS de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos brinda apoyo a los gobiernos en la planificación del futuro. Ayuda a las autoridades gubernamentales responsables a evaluar la adecuación de los recursos y la pertinencia de sus controles y sistemas de vigilancia. También resulta útil para que las autoridades competentes revisen sus interacciones con las partes interesadas, como operadores de la cadena alimentaria, consumidores e interlocutores comerciales. Por último, examina cómo se toman las decisiones con un espíritu de mejora continua.

De este modo, el instrumento reúne a todas las partes interesadas en un proceso que va más allá de las partes individuales e integra las aportaciones de todas las autoridades que contribuyen. Se trata del único instrumento para evaluar exhaustivamente las capacidades generales de un sistema nacional de control de los alimentos.



2. ¿CÓMO ESTÁ ESTRUCTURADO EL INSTRUMENTO FAO/OMS DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS?

EXISTEN VARIOS INSTRUMENTOS PARA EVALUAR PARTES O FUNCIONES ESPECÍFICAS DE LAS CAPACIDADES NACIONALES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

HERRAMIENTA DE EVALUACIÓN EXTERNA CONJUNTA DEL RSI - (ÁREA TÉCNICA) INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

El Reglamento Sanitario Internacional (2005) exige a todos los Estados Miembros de la OMS que elaboren ciertas capacidades mínimas de salud pública. La herramienta de evaluación externa conjunta evalúa las capacidades exigidas por el RSI (Reglamento Sanitario Internacional) y contribuye a la aplicación del reglamento. También ayuda a crear sistemas sanitarios resistentes. El área técnica sobre inocuidad de los alimentos de la herramienta consta de dos componentes principales:

1. sistema de vigilancia establecido para la detección y el seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la contaminación; y
2. mecanismos instaurados y en funcionamiento para la respuesta y la gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

HERRAMIENTA PVS (PRESTACIONES DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS) DE LA OIE

La OIE ayuda a los Países Miembros a evaluar, planificar y estimar los costos derivados del fortalecimiento de sus servicios veterinarios nacionales a través de un proceso cíclico denominado Proceso PVS (Performance of Veterinary Services). Las actividades del Proceso PVS se basan en la metodología básica de la Herramienta PVS de la OIE. Constituyen la base para evaluar las prestaciones con respecto a las normas internacionales publicadas en el Código Sanitario para los Animales Terrestres. La Herramienta PVS describe 45 competencias críticas de los servicios veterinarios, clasificadas en cuatro componentes fundamentales:

1. recursos humanos, físicos y financieros;
2. autoridad y capacidad técnicas;
3. interacción con las partes interesadas; y
4. acceso a los mercados.

HERRAMIENTA DE LA CIPF (CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA) PARA LA EVALUACIÓN DE LA CAPACIDAD FITOSANITARIA (ECF)

La Evaluación de la Capacidad Fitosanitaria (ECF) es un tipo de evaluación que ayuda a las partes contratantes a señalar y adoptar las mejores medidas legislativas, técnicas y administrativas que les permitan cumplir sus obligaciones en virtud de la CIPF. La ECF utiliza un programa modular en línea organizado en 13 módulos que utilizan un cuestionario para documentar el proceso de evaluación.

HERRAMIENTA PVS (PERFORMANCE, VISION & STRATEGY) DEL IICA (INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA) PARA SERVICIOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

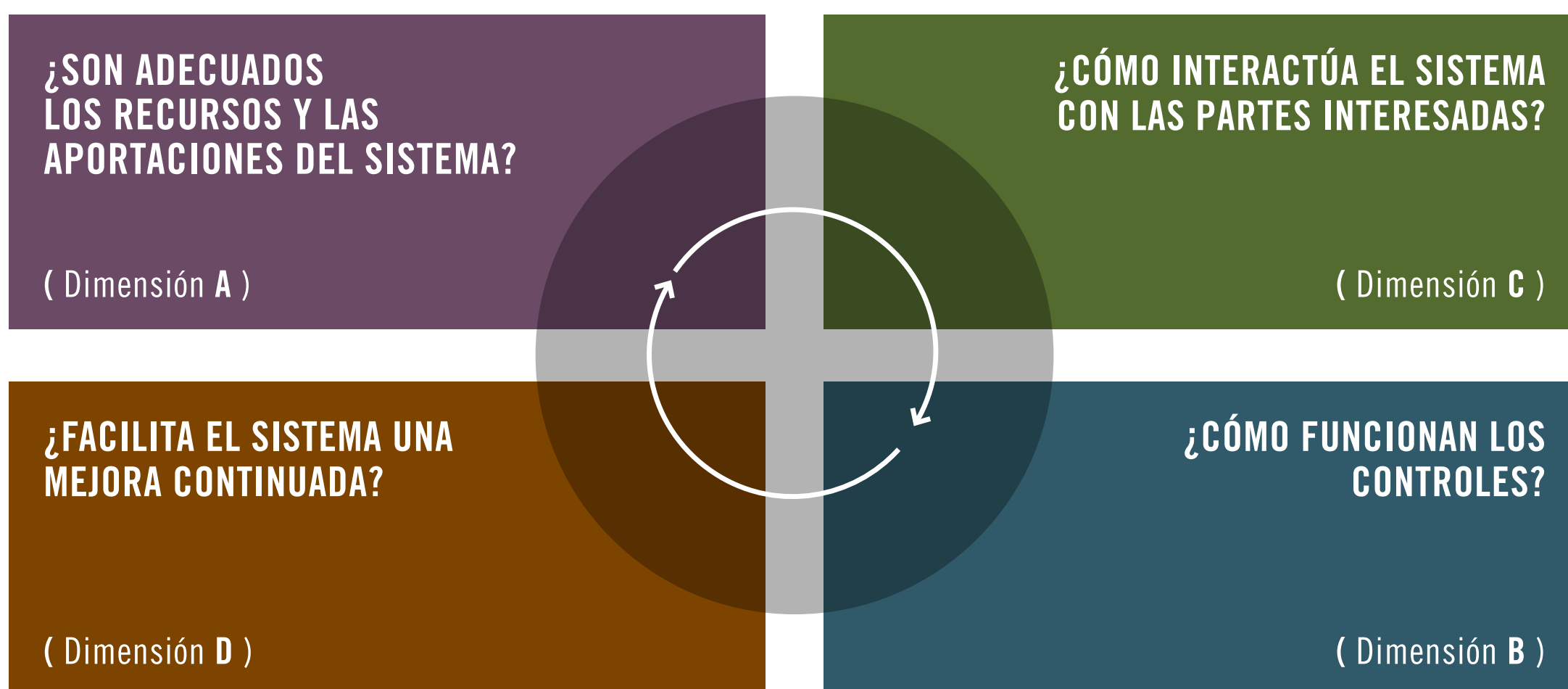
En 2008, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) unieron sus fuerzas a fin de adaptar la Herramienta PVS –elaborada originalmente por el IICA y dirigida a los servicios veterinarios nacionales– para que fuera utilizada por los servicios alimentarios nacionales que conforman el sistema nacional de seguridad alimentaria. Esta herramienta se compone de:

1. capacidad técnica;
2. capital humano y financiero;
3. interacción con el sector privado; y
4. salvaguarda de la salud pública y el acceso al mercado.



SE TRATA DE LA ÚNICA HERRAMIENTA QUE SE CENTRA EN LAS CAPACIDADES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS, ABARCANDO EN CONJUNTO TODOS LOS ASPECTOS DE UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS.

FIGURA 1: LÓGICA ESTRUCTURAL DE LA HERRAMIENTA



El objetivo principal de la evaluación son las autoridades competentes –cómo trabajan y qué resultados son capaces de alcanzar–, así como el marco propicio en el que trabajan (por ejemplo, el contexto político y jurídico). La información recopilada de las autoridades competentes se agrega y analiza a nivel de sistema para ofrecer una imagen global e integrada del sistema de control de los alimentos.

La herramienta tiene por objeto proporcionar un enfoque para analizar un sistema nacional de control de los alimentos no sólo por su dinámica de sistema “tradicional” (insumos, procesos y productos), sino también por las interacciones que se producen dentro de sus procesos y por su capacidad para evolucionar y mejorar (véase la FIGURA 1 a la izquierda). La herramienta se basa en cuatro dimensiones centrales, a saber:

Estas cuatro dimensiones se dividen a su vez en nueve subdimensiones, que constan de 25 competencias del sistema específicas, como se presenta en la FIGURA 2.

FIGURA 2
ESTRUCTURA DEL INSTRUMENTO

DIMENSIONES	SUB-DIMENSIONES	COMPETENCIAS DEL SISTEMA
A APORTACIONES Y RECURSOS	A.1 MARCOS NORMATIVO Y JURÍDICO	A.1.1 Proceso de redacción de políticas y textos legislativos
		A.1.2 Marco institucional
		A.1.3 Elementos de la legislación sobre el control
	A.2 INFRAESTRUCTURA Y FINANZAS	A.2.1 Recursos financieros
		A.2.2 Infraestructura y equipo
		A.2.3 Recursos analíticos
	A.3 RECURSOS HUMANOS	A.3.1 Cualificación del personal
		A.3.2 Fomento de la capacidad del personal
		A.3.3 Gestión y motivación del personal
B FUNCIONES DE CONTROL	B.1 ACTIVIDADES DE CONTROL RUTINARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	B.1.1 Controles internos
		B.1.2 Controles de las importaciones
		B.1.3 Controles de las exportaciones
	B.2 FUNCIONES DE SEGUIMIENTO, VIGILANCIA Y RESPUESTA	B.2.1 Programas de seguimiento en relación con la cadena alimentaria
		B.2.2 Vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos
		B.2.3 Gestión de las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos
C INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS	C.1 PARTES INTERESADAS NACIONALES	C.1.1 Relaciones entre las autoridades competentes y el sector privado con respecto a las necesidades de capacitación
		C.1.2 Corrientes de información e integración de los empresarios del sector alimentario en la gestión del riesgo
		C.1.3 Corrientes de comunicación y participación de los consumidores
	C.2 PARTES INTERESADAS INTERNACIONALES	C.2.1 Interacciones entre las autoridades competentes a nivel internacional
		C.2.2 Participación de las autoridades competentes en Organizaciones internacionales
	D BASE CIENTÍFICA/DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO	D.1 BASE DE DATOS/RIESGOS
D.1.2 Capacidad para recopilar y analizar datos con fines de análisis del riesgo		
D.1.3 Conocimiento y utilización por las autoridades competentes del marco de análisis del riesgo		
D.2 MEJORAMIENTO CONTINUO		D.2.1 Seguimiento de la actuación de las autoridades competentes y mejoramiento continuo
		D.2.2 Mecanismo para garantizar el examen de la información científica y técnica más reciente para el control de los alimentos

DIMENSIÓN A

APORTACIONES Y RECURSOS

La Dimensión A tiene por objeto cartografiar los elementos fundamentales necesarios para que funcione el sistema. Pueden ser desde instrumentos jurídicos y normativos hasta activos financieros, equipo e infraestructura y recursos humanos.

A.1.

MARCOS NORMATIVO Y JURÍDICO Esta subdimensión explora la base normativa y jurídica del sistema de control de los alimentos. Aquí se evalúan tres elementos principales: la calidad de los procesos de redacción de políticas y textos legislativos; la capacidad para orientar el marco institucional hacia una utilización eficaz de los recursos y los conocimientos prácticos de las autoridades competentes; y la incorporación de elementos técnicos básicos a la legislación, junto con buenas prácticas acordadas internacionalmente.

A.2.

INFRAESTRUCTURA Y FINANZAS Esta subdimensión analiza las aportaciones fundamentales que se deben incorporar al sistema para conseguir un funcionamiento apropiado, desde los recursos financieros para sostenerlo hasta la infraestructura que permita llevar a cabo las actividades de control de los alimentos y los recursos analíticos en apoyo de los controles oficiales de los productos alimenticios.

A.3.

RECURSOS HUMANOS Esta subdimensión analiza las cuestiones relativas al personal encargado del control de los alimentos y la importancia de sus cualificaciones, su formación profesional y su motivación para contribuir al logro de resultados en las políticas sobre control de los alimentos.

DIMENSIÓN B

FUNCIONES DE CONTROL

La Dimensión B se concentra en los procedimientos y los resultados del sistema nacional de control de los alimentos. Gira en torno a las funciones de control que deben ejercer las autoridades competentes para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y a los mecanismos que deben funcionar para gestionar de manera apropiada los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, los riesgos que surgen y las emergencias alimentarias. Aquí están comprendidas las funciones tanto de inspección o supervisión, en relación directa con los ESA, como de seguimiento y vigilancia.

B.1.

ACTIVIDADES DE CONTROL RUTINARIO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Esta subdimensión examina las funciones de control que ejercen las autoridades competentes en relación con los ESA, tanto en el plano interno como en los de las importaciones y las exportaciones, a fin de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos para los consumidores nacionales y para un comercio sostenible.

B.2.

FUNCIONES DE SEGUIMIENTO, VIGILANCIA Y RESPUESTA Esta subdimensión describe las funciones y los mecanismos de control para el suministro global de alimentos que se necesitan para identificar, supervisar, predecir y gestionar los peligros y los nuevos riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos y para hacer frente a las emergencias alimentarias.

DIMENSIÓN C

INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS

En la Dimensión C se identifican las interacciones que se deben producir para que el sistema se ajuste con regularidad a las necesidades en evolución de las partes interesadas nacionales e internacionales, les inspire confianza y las mantenga bien informadas sobre sus responsabilidades.

C.1.
PARTES INTERESADAS NACIONALES Esta subdimensión se concentra en la transparencia de la comunicación con los consumidores, así como en los ESA y su integración en el sistema de control de los alimentos.

C.2.
PARTES INTERESADAS INTERNACIONALES Esta subdimensión investiga las interacciones de las autoridades competentes a nivel internacional para respaldar las importaciones y exportaciones nacionales, así como su participación y compromiso con las organizaciones internacionales con objeto de aprovechar los conocimientos especializados internacionales y configurar la legislación nacional.

DIMENSIÓN D

BASE CIENTÍFICA/ DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO

En la Dimensión D se examinan las características que requiere el sistema como base de su solvencia científica y para mantenerse al tanto de los nuevos logros e innovaciones de carácter científico, a fin de mejorar de manera continua.

D.1.
BASE DE DATOS/RIESGOS Esta subdimensión investiga la manera en que las autoridades competentes basan sus decisiones en información científica y técnica relevante, examina la solidez de los procedimientos de recopilación de información como fundamento para el análisis del riesgo y evalúa la aplicación de este marco de análisis del riesgo para cuantificar los riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos.

D.2.
MEJORAMIENTO CONTINUO Esta subdimensión gira en torno a la capacidad de las autoridades competentes para examinar y mejorar las prestaciones, teniendo en cuenta los conocimientos científicos y técnicos más recientes, a fin de garantizar el logro de los resultados pertinentes.

3. CÓMO EVALUAR UN SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS UTILIZANDO ESTE INSTRUMENTO

El Instrumento FAO/OMS de Evaluación del Sistema de Control de los Alimentos puede utilizarse para apoyar:

- **AUTOEVALUACIONES:** el gobierno es totalmente responsable de la aplicación de la evaluación. En este caso, el gobierno necesitará expertos que estén familiarizados con el instrumento, así como con las mejores prácticas de los sistemas nacionales de control de los alimentos. Estos conocimientos especializados permitirán al gobierno apoyar a las partes interesadas nacionales en el proceso de aplicación, integrar las conclusiones procedentes de los distintos sectores y acordar las calificaciones de su nivel de rendimiento colectivo.
- **EVALUACIONES FACILITADAS POR LA FAO/OMS:** cuando la implementación la proporcionan externamente la FAO y/o la OMS mediante la provisión de apoyo técnico y coordinación general del proceso, ofreciendo así una revisión neutral y externa de los resultados y calificaciones colectivas. En el caso de que la evaluación la efectúen la FAO y la OMS, el proceso comprende seis fases principales:
 - 1 **DEBATES PRELIMINARES QUE CONDUZCAN A UNA SOLICITUD OFICIAL POR PARTE DEL GOBIERNO Y A UN ACUERDO OFICIAL**
 - 2 **PREPARACIÓN DEL PERFIL DEL PAÍS**
 - 3 **FORMACIÓN DE LOS PUNTOS FOCALES**
 - 4 **RECOPIACIÓN DE DATOS A NIVEL NACIONAL**
 - 5 **ANÁLISIS DEL SISTEMA - RECOPIACIÓN Y REVISIÓN DE LOS DATOS RECOGIDOS, Y EVALUACIÓN**
 - 6 **DEBATE SOBRE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**

El análisis de cada competencia se basa en una secuencia de criterios de evaluación. Actualmente, el instrumento consta de 162 criterios de evaluación. Durante el proceso de evaluación, para cada criterio aplicable a su mandato, hay una autoridad competente que proporciona información detallada sobre sus procesos, recursos, productos, actividades y resultados, según la disponibilidad. A continuación, el equipo de evaluación agrupa esta información básica procedente de las distintas autoridades competentes. Para asegurarse de que cada autoridad competente sigue el mismo enfoque a la hora de proporcionar información, revise los cuadros interactivos de las páginas 14-46.

El equipo decidirá, con respecto a cada criterio de evaluación, si el estado que presenten es mundial (es decir, si se trata del sistema y no de las autoridades competentes):

- **NO ALCANZADO** (SE PUEDE CONVERTIR EN UNA PUNTUACIÓN DE “0”)
- **ALCANZADO PARCIALMENTE** (SE PUEDE CONVERTIR EN UNA PUNTUACIÓN DE “1”)
- **ALCANZADO COMPLETAMENTE** (SE PUEDE CONVERTIR EN UNA PUNTUACIÓN DE “4”)

La diferencia de puntuación obtenida entre “alcanzado parcialmente” (1) y “alcanzado completamente” (4) se basa en reconocer que alcanzar un estado de verdadera armonización entre las autoridades competentes es un reto importante. Esto añade valor al hecho de invertir en un enfoque sistémico frente a una yuxtaposición de iniciativas individuales. Del mismo modo, cuando los criterios se refieren a características “nacionales” (por ejemplo, plan nacional, estrategia nacional, etc.), esto también debe interpretarse como que se pone el énfasis en la integración nacional de los enfoques con las contribuciones procedentes de cada autoridad competente correspondiente.



Al realizar el examen global de las diferentes contribuciones de las autoridades competentes a las distintas competencias, son importantes los siguientes elementos:

- **LA VALIDEZ DE LA INFORMACIÓN EN LA QUE SE BASA LA EVALUACIÓN SE HA VERIFICADO.**

El instrumento suministra información acerca de los datos que se buscan y los resultados que se han de medir. Aunque la lista de indicadores y fuentes de pruebas es indicativa y abierta, ha de prestar un apoyo ulterior al análisis de la validez de la información suministrada.

El equipo de evaluación no debe subestimar este paso, aunque hay que reconocer que se pide un esfuerzo considerable a las autoridades competentes que proporcionan los datos primarios. Es importante señalar que la calidad de la evaluación depende totalmente de la exactitud y la calidad de la información primaria facilitada por cada autoridad competente. Por consiguiente, la plena participación de todas las autoridades, así como su confianza en el proceso, es fundamental para el éxito de la evaluación. Hay que esforzarse por garantizar que las pruebas primarias presentadas por las autoridades competentes sean pertinentes, suficientes, actuales y auténticas.

- **LA FIABILIDAD ESTÁ GARANTIZADA.**

Tiene que haber coherencia en la interpretación de los datos. Esto guarda relación con la competencia técnica y la independencia del equipo de evaluación. Si bien el instrumento proporciona información, en la medida de lo posible, para permitir una autoevaluación por los países, no es un sustitutivo de la propia competencia e independencia del equipo de evaluación. Así pues, en algunos casos los países podrían optar por una combinación de conocimientos prácticos internos y externos.

- **LA FLEXIBILIDAD DEL EQUIPO DE EVALUACIÓN ES LA APROPIADA.**

Como se ha señalado, los indicadores y las fuentes de pruebas se deben interpretar en la mayoría de los casos de manera flexible, en función de la situación y el contexto nacionales. Tienen fines de ilustración y la lista no está cerrada en absoluto. Las propias orientaciones no están redactadas de manera prescriptiva, y se facilita la exposición de los resultados para indicar la “perspectiva” desde la que se debe recopilar y analizar la información.

- **LA EQUIDAD ESTÁ PROTEGIDA.**

Al igual que en todos los procedimientos con partes interesadas múltiples, algunos podrían tener el temor de que otros utilizaran indebidamente el proceso de evaluación para conseguir un poder o influencia indebidos, llevándolos así a “retirarse”, oficialmente o no, del proceso. Aquí radica la importancia de hallar un mecanismo que garantice la supervisión de las distintas partes, ya que el control de los alimentos siempre es multisectorial. Esto llevará a algunos países a decidir realizar dichas evaluaciones con una parte externa, como la FAO o la OMS.



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

DIMENSIÓN A

APORTACIONES Y RECURSOS

DIMENSIÓN A Esta dimensión tiene por objeto cartografiar los elementos fundamentales para el funcionamiento del sistema. Dichos elementos van desde instrumentos jurídicos y normativos, en particular la manera de diseñar el sistema en la práctica (marco institucional) y de comunicarse y coordinarse con las distintas autoridades que contribuyen a sus operaciones, hasta el activo financiero, el equipo y la infraestructura (incluido el acceso a laboratorios) y los recursos humanos.

A.1.1. PROCESO DE REDACCIÓN DE POLÍTICAS Y TEXTOS LEGISLATIVOS

RESULTADO GLOBAL: El marco normativo y los procesos de redacción de textos legislativos de un país hacen posible una legislación de gran calidad, ajustada a su finalidad y transparente.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.1.1.1	Existen orientaciones normativas claras para la inocuidad y la calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * un documento de política claro (que tenga en cuenta las particularidades nacionales) * participación de las partes interesadas en la elaboración de la política 		<ul style="list-style-type: none"> • POLÍTICAS • PLANES ESTRATÉGICOS • PROCEDIMIENTOS DE REDACCIÓN LEGISLATIVA • INFORMES DE CONSULTA A LAS PARTES INTERESADAS
A.1.1.2	Las autoridades competentes preparan planes estratégicos de control de los alimentos y llevan a la práctica los objetivos generales establecidos en las políticas sobre inocuidad y calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * existencia de planes estratégicos * resultados consolidados derivados de los planes de aplicación 		
A.1.1.3	Se elaboran políticas y legislación sobre inocuidad y calidad de los alimentos tomando como base principios y procedimientos plasmados por escrito que permiten llevar a cabo procesos amplios y participativos y garantizar resultados “ajustados a su finalidad”.	<ul style="list-style-type: none"> * principios y procedimientos escritos que guían la política y la redacción de la legislación * participación interinstitucional y de las partes interesadas 		
A.1.1.4	La legislación reconoce el derecho de las partes interesadas a tener acceso a información sobre medidas de control de los alimentos (incluidos los requisitos sanitarios y de calidad) y contiene disposiciones sobre su difusión	<ul style="list-style-type: none"> * los gobiernos y las partes interesadas comunican los posibles peligros de los alimentos y tienen acceso a la información * procedimientos claros para dar a conocer las medidas, los requisitos y la legislación * mecanismo para que las partes interesadas soliciten acceso a la información * procedimiento definido para notificar datos a los asociados y organizaciones internacionales * mecanismo para que las partes interesadas soliciten acceso a la información 		
A.1.1.5	La legislación carece de ambigüedad y puede evolucionar a lo largo del tiempo	<ul style="list-style-type: none"> * en la legislación se encuentran las obligaciones esenciales, las disposiciones jurídicas básicas que establecen los mandatos y las funciones o se refieren a derechos fundamentales * las definiciones y los términos no se mezclan con las obligaciones esenciales * los instrumentos subsidiarios están al servicio de los objetivos del hecho principal * se registra el número de casos judiciales relacionados con discrepancias en la interpretación de la legislación, así como los recursos aplicables para la implementación de la autoridad competente 		
A.1.1.6	Las autoridades competentes adoptan decisiones de manera coherente e imparcial y están exentas de una influencia inapropiada o indebida o de conflictos de intereses	<ul style="list-style-type: none"> * política que garantice la independencia técnica, la imparcialidad y la integridad de las autoridades competentes; decisiones técnicas de las autoridades competentes respaldadas por pruebas científicas * mecanismos para asegurar un comportamiento equitativo e imparcial de los organismos a los que se delegan tareas 		

A.1.2 MARCO INSTITUCIONAL (1/2)

RESULTADO GLOBAL: La distribución de las facultades y responsabilidades, así como el mecanismo de coordinación entre las autoridades competentes, hace posible un marco institucional efectivo y eficaz para el control de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.1.2.1	Los mandatos de las autoridades competentes que intervienen en el control de los alimentos, a nivel central y descentralizado, están claramente definidos en la legislación y garantizan una distribución eficaz de funciones y responsabilidades entre dichas autoridades a lo largo de toda la cadena alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> * la legislación nacional incluye una asignación clara de las funciones y responsabilidades de las autoridades competentes * las funciones y responsabilidades de cada autoridad competente se formulan con claridad * las autoridades locales tienen funciones y procedimientos precisos para aplicar la legislación y canales de información bien definidos 		<ul style="list-style-type: none"> • CUALQUIER LEGISLACIÓN GENERAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS • LISTA DE COMITÉS DE AUTORIDAD COMPETENTE, MEMBRESÍA, TÉRMINOS DE REFERENCIA Y CUALQUIER ACTA
A.1.2.2	Existe un mecanismo de comunicación oficial entre las autoridades competentes y otras partes interesadas que se ocupan del control de los alimentos, a fin de intercambiar la información pertinente sobre toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la salud humana	<ul style="list-style-type: none"> * historial de información compartido oficialmente a través de un mecanismo que permite a las diferentes partes interesadas intercambiar información * acuerdo documentado sobre qué información debe compartirse con quién, cuándo y cómo * pruebas de que este mecanismo está en funcionamiento 		
A.1.2.3	La legislación contiene mecanismos de coordinación que permiten a las autoridades competentes elaborar una visión común del control de los alimentos, con objeto de facilitar una planificación y una aplicación multisectoriales de medidas para su control y de promover la comunicación	<ul style="list-style-type: none"> * memorandos de entendimiento, grupos de trabajo interministeriales, organismos o entidades específicos, u otros mecanismos de coordinación * procedimientos regulados para la recogida y el intercambio de información * cómo se vigilará y controlará la inocuidad de los alimentos de forma coordinada a lo largo de la cadena alimentaria (estrategia/plan de control sobre la inocuidad de los alimentos) * buena comunicación entre las autoridades competentes, y durante la aplicación de las medidas de control de los alimentos 		
A.1.2.4	La legislación confiere a las autoridades competentes todas las facultades y responsabilidades necesarias para aplicar la ley en el ámbito de su mandato	<ul style="list-style-type: none"> * la legislación incluye la facultad de las autoridades competentes a confeccionar la lista de tareas descritas en el párrafo 39 del documento CXG 82-2013 * la legislación define claramente las responsabilidades de las autoridades locales de control de los alimentos y cómo se coordinan a nivel central 		
A.1.2.5	Cuando procede, la legislación permite a las autoridades competentes delegar algunas funciones en otras entidades públicas o privadas	<ul style="list-style-type: none"> * existe legislación sobre la delegación de funciones específicas, la designación precisa, el plazo y la finalidad, y las obligaciones de notificación * existe legislación que confiere a las autoridades competentes la facultad de autorizar a los laboratorios públicos o privados a realizar análisis oficiales en su nombre 		

A.1.2 MARCO INSTITUCIONAL (2/2)

RESULTADO GLOBAL: La distribución de las facultades y responsabilidades, así como el mecanismo de coordinación entre las autoridades competentes, hace posible un marco institucional efectivo y eficaz para el control de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.1.2.6	La legislación confiere a los funcionarios designados las facultades necesarias para llevar a cabo sus mandatos y establece salvaguardias suficientes para prevenir el abuso de poder	<ul style="list-style-type: none"> * disposición clara sobre la designación de inspectores de alimentos, y sobre el reconocimiento de las competencias de estos inspectores * salvaguardias para evitar los abusos de poder y las prácticas corruptas * durante una inspección, se reconoce el derecho y la obligación de que el inspector autorizado vaya acompañado de un explotador de empresa alimentaria * los inspectores deben enviar un informe escrito, que incluya cualquier justificación para una medida correctiva necesaria, avisando de ello a los explotadores 		<ul style="list-style-type: none"> • CUALQUIER LEGISLACIÓN GENERAL DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS • LISTA DE COMITÉS DE AUTORIDAD COMPETENTE, MEMBRESÍA, TÉRMINOS DE REFERENCIA Y CUALQUIER ACTA
A.1.2.7	En la legislación figuran una serie de disposiciones eficaces de obligado cumplimiento, así como el derecho a recurrir las decisiones adoptadas por las autoridades competentes	<ul style="list-style-type: none"> * una disposición concreta en la legislación o reglamentación que enumere las disposiciones de aplicación, los delitos y las sanciones por incumplimiento * una disposición que establezca que cualquier persona agraviada por una acción o decisión de un funcionario autorizado puede recurrir a una entidad designada dentro del plazo establecido 		

A.1.3. ELEMENTOS DE LA LEGISLACIÓN SOBRE EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS (1/2)

RESULTADO GLOBAL: La legislación contiene todas las disposiciones técnicas necesarias para llevar a cabo las actividades de control de los alimentos y alcanzar los objetivos generales establecidos en las políticas sobre inocuidad y calidad de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.1.3.1	La legislación nacional reconoce la responsabilidad primordial de los empresarios del sector alimentario (ESA) en cuanto a la inocuidad y la calidad de los alimentos y establece sus obligaciones específicas, entre ellas la de introducir en el mercado únicamente alimentos inocuos y retirar los que no se ajusten a las normas establecidas	<ul style="list-style-type: none"> * reconoce la responsabilidad primordial del explotador de empresa alimentaria de no comercializar alimentos insalubres para el consumo * las obligaciones de los explotadores de empresas alimentarias de notificar los posibles riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, mantener registros, introducir sistemas de autocontrol y retirar del mercado los productos que no cumplan las normas * incluye una referencia a los mecanismos del gobierno para controlar a los explotadores de empresas alimentarias, utilizando el registro u otros sistemas de autorización 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTA DE LA LEGISLACIÓN (LEYES, REGLAMENTOS Y NORMAS); ES NECESARIO EVALUAR CADA UNA DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES QUE EXISTEN EN LA LEGISLACIÓN
A.1.3.2	La legislación sobre control de los alimentos se aplica en todas las etapas de la cadena alimentaria de manera coherente y coordinada	<ul style="list-style-type: none"> * los textos legislativos cubren todos los aspectos y etapas de la cadena de producción de alimentos y se observa coherencia en las disposiciones legales que se aplican a la cadena alimentaria * la legislación es de fácil acceso para el usuario y no hay pruebas de que existan lagunas, duplicidades, contradicciones o medidas obsoletas 		
A.1.3.3	Las definiciones utilizadas en la legislación sobre control de los alimentos son claras, inequívocas y en consonancia con las normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, el Codex Alimentarius)	<ul style="list-style-type: none"> * las definiciones de la ley incluyen los términos clave y se corresponden con las principales definiciones del Codex, cuando existen * en las definiciones no se incluyen términos con diferentes interpretaciones 		
A.1.3.4	La legislación introduce el principio de análisis del riesgo, que se utiliza como base para establecer medidas sobre inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * la legislación menciona expresamente o introduce enfoques basados en el análisis de riesgos, incluido un mecanismo para incorporar las orientaciones del Codex * la evaluación del riesgo o el asesoramiento científico influyeron en el enfoque operativo, apoyando las decisiones relativas a las opciones de gestión del riesgo y el gasto de recursos 		
A.1.3.5	La legislación contiene disposiciones para la inspección, el seguimiento y el control relativos a los peligros en el suministro de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * controles basados en el riesgo; muestreo y análisis, con competencias para la inspección de alimentos y aplicando programas de seguimiento * autorizar a las autoridades competentes a realizar funciones de salud pública, como la vigilancia, y a tomar y analizar muestras en el marco de las investigaciones 		
A.1.3.6	La legislación contiene disposiciones para el establecimiento de requisitos de importación	<ul style="list-style-type: none"> * una disposición clara que establezca que no se importará ningún artículo alimentario que no cumpla los requisitos de importación * requisitos de importación y control diseñados en función del riesgo * permite controles eficaces en origen, equivalencia y acuerdos comerciales entre agencias fronterizas 		

A.1.3. ELEMENTOS DE LA LEGISLACIÓN SOBRE EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS (2/2)

RESULTADO GLOBAL: La legislación contiene todas las disposiciones técnicas necesarias para llevar a cabo las actividades de control de los alimentos y alcanzar los objetivos generales establecidos en las políticas sobre inocuidad y calidad de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.1.3.7	En la legislación figura un mecanismo que permite a las autoridades competentes identificar a todos los ESA a lo largo de la cadena alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> * disposición relativa a la autorización, el registro o la concesión de licencias a los explotadores de empresas alimentarias * mecanismos que permitan a las autoridades competentes obtener información sobre los explotadores de empresas alimentarias de otras entidades como las autoridades que emiten licencias empresariales o comerciales, aduanas 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTA DE LA LEGISLACIÓN (LEYES, REGLAMENTOS Y NORMAS); ES NECESARIO EVALUAR CADA UNA DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES QUE EXISTEN EN LA LEGISLACIÓN
A.1.3.8	Las normas, reglamentos y directrices nacionales sobre los alimentos proporcionan una base apropiada para su control y se basan en el Codex o en otras normas internacionales de referencia	<ul style="list-style-type: none"> * las normas se basan en la normativa del Codex, pero teniendo en cuenta las necesidades del país (diversidad de alimentos, incluidos los productos importados) * las normas son coherentes con las capacidades nacionales de aplicación y cumplimiento 		
A.1.3.9	En la legislación figura la obligación de garantizar la rastreabilidad de los alimentos desde la explotación agrícola hasta la mesa	<ul style="list-style-type: none"> * disposición específica que exija el establecimiento de un sistema de trazabilidad * legislación subsidiaria sobre las características del sistema de trazabilidad 		
A.1.3.10	La legislación incluye una disposición para un sistema de alerta rápida y de preparación y respuesta ante situaciones de emergencia	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes deben aplicar un plan de emergencia sobre seguridad alimentaria para responder a los eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos y a los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos * los explotadores de empresas alimentarias están obligados a notificar a las autoridades competentes los problemas que afectan a la inocuidad de los alimentos y a aplicar medidas preventivas * comunicación de eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos entre las autoridades de salud pública y otras autoridades competentes encargadas de la seguridad alimentaria * responsabilidades claras para la comunicación precisa del riesgo con el público en caso de emergencia alimentaria, y con los asociados comerciales internacionales 		
A.1.3.11	La legislación contiene disposiciones para el envasado, el etiquetado y la publicidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * mención de que todo envase de alimentos destinados a la venta deberá llevar una etiqueta con las indicaciones que se establezcan * contiene los requisitos sobre seguridad alimentaria para el material destinado a entrar en contacto con productos alimentarios, incluido el envasado de alimentos en lo que respecta al etiquetado nutricional, y los requisitos básicos para la publicidad de los alimentos con el fin de proteger al consumidor 		
A.1.3.12	En la legislación figuran disposiciones para la vigilancia de las ETA prioritarias, en consonancia con las políticas sobre inocuidad y calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * una lista prioritaria de enfermedades o síndromes transmitidos por los alimentos para su vigilancia obligatoria, incluida la notificación * procedimientos de vigilancia y notificación 		

A.2.1 RECURSOS FINANCIEROS (1/2)

RESULTADO GLOBAL: Se garantiza un presupuesto suficiente para llevar a cabo el plan estratégico de control de los alimentos en todos los niveles de la administración y para dar respuesta a las emergencias y las incidencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.2.1.1	La preparación de las consignaciones presupuestarias para las autoridades competentes se lleva a cabo de manera participativa y transparente, reflejando un plan estratégico para el control de los alimentos a nivel nacional y subnacional	<ul style="list-style-type: none"> * estrategia clara y eficaz para la preparación del presupuesto, o plan estratégico individual para las asignaciones presupuestarias según principios basados en resultados * líneas presupuestarias claramente identificables para el control de los alimentos, y unidades dentro de las autoridades competentes responsables de la gestión de los fondos * procesos transparentes y eficaces para la gestión de los fondos 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DEL PRESUPUESTO • PRESUPUESTOS - INCLUIDO UN DESGLOSE DE LAS ASIGNACIONES (SALARIOS, INFRAESTRUCTURAS, CON LOS PRESUPUESTOS DE LOS LABORATORIOS) DE INFORMÁTICA, FORMACIÓN, ETC. • ESCALAS TARIFARIAS • AUDITORÍAS DE PRESUPUESTOS
A.2.1.2	Las autoridades competentes pueden acceder fácilmente a los fondos consignados, incluida la posible recaudación de tasas, de manera proporcional a los controles que se han de llevar a cabo de acuerdo con el plan estratégico	<ul style="list-style-type: none"> * las asignaciones destinadas a las actividades de control de los alimentos se ajustan a las aplicaciones presupuestarias anuales (sin desviaciones durante los últimos cinco años) * cuando se prevea que las autoridades competentes obtengan una financiación parcial mediante la percepción de tarifas, estas serán recaudadas fácilmente 		
A.2.1.3	En las consignaciones presupuestarias se ha reflejado un análisis del costo de los servicios científicos pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> * análisis del costo aproximado de las actividades más urgentes basadas en la ciencia y el riesgo (por ejemplo, modelización, evaluación de la exposición, estadísticas) * reflejo de este análisis en las asignaciones presupuestarias finales y oficiales * el presupuesto incluye la subcontratación de servicios científicos especializados 		
A.2.1.4	En la planificación financiera y la presupuestación se garantizan y se contabilizan los recursos financieros necesarios para contratar, pagar y retener a suficiente personal capacitado	<ul style="list-style-type: none"> * financiación de los puestos de trabajo asegurada en el presupuesto anual * personal cualificado en número suficiente en todos los sectores 		
A.2.1.5	En los presupuestos de las autoridades competentes está garantizada desde el punto de vista financiero la capacitación y la formación continua del personal de control de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * en el presupuesto anual se garantiza la financiación de la formación y el desarrollo continuos del personal que se ocupa del control de los alimentos * un presupuesto elevado y realista 		

A.2.1 RECURSOS FINANCIEROS (2/2)

RESULTADO GLOBAL: Se garantiza un presupuesto suficiente para llevar a cabo el plan estratégico de control de los alimentos* en todos los niveles de la administración y para dar respuesta a las emergencias y las incidencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.2.1.6	En los presupuestos de las autoridades competentes están garantizados desde el punto de vista financiero los recursos necesarios para la adquisición, renovación y mantenimiento de infraestructura y equipo esenciales (oficina, logística, transporte, TI, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> * financiación de las infraestructuras y equipos esenciales asegurada en el presupuesto anual (oficinas, logística, transporte, tecnologías de la información, etc.) * desglose de los costos de: espacio físico u oficinas, instalaciones, laboratorios de apoyo, equipos informáticos y de oficina, etc. 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DEL PRESUPUESTO • PRESUPUESTOS - INCLUIDO UN DESGLOSE DE LAS ASIGNACIONES (SALARIOS, INFRAESTRUCTURAS, CON LOS PRESUPUESTOS DE LOS LABORATORIOS) DE INFORMÁTICA, FORMACIÓN, ETC. • ESCALAS TARIFARIAS • AUDITORÍAS DE PRESUPUESTOS
A.2.1.7	En los presupuestos de las autoridades competentes está garantizada la financiación de las actividades de muestreo relacionadas con el seguimiento de riesgos prioritarios para la inocuidad de los alimentos, así como la vigilancia de la salud humana pertinente a las ETA	<ul style="list-style-type: none"> * presupuesto operativo para las actividades de muestreo que apoyan el seguimiento de los riesgos de los alimentos (incluida la vigilancia de la salud humana) asegurado en el presupuesto anual (recogida, almacenamiento, transporte, análisis y comunicación de datos) * actividades de análisis de riesgos y plan estratégico nacional de muestreo o vigilancia reflejados en el presupuesto operativo de muestreo y vigilancia 		
A.2.1.8	En el caso de una emergencia nacional relacionada con los alimentos, los presupuestos contienen una consignación financiera suficiente y realista de apoyo a la movilización del plan nacional de emergencia	<ul style="list-style-type: none"> * suficientes recursos económicos preasignados para responder a las emergencias alimentarias (dentro del presupuesto del gobierno central o en los presupuestos de las autoridades competentes) * correspondencia entre el cálculo presupuestario y las asignaciones económicas reales para las emergencias relacionadas con los alimentos 		
A.2.1.9	En los presupuestos de las autoridades competentes está garantizada, desde el punto de vista financiero, la preparación de personal para determinadas reuniones y conferencias internacionales científicas y de responsables políticos, pertinentes a la inocuidad y la calidad de los alimentos; y su asistencia a ellas	<ul style="list-style-type: none"> * el presupuesto para que el personal asista a las reuniones internacionales tiene en cuenta las necesidades del país para asistir a determinada reunión estratégica, la comunicación entre las autoridades competentes, el número de personal esencial y los costos * documentos que acrediten la participación en reuniones regionales o internacionales pertinentes en el pasado 		
A.2.1.10	En relación con el gasto presupuestario, después de dicho gasto se lleva a cabo una auditoría del presupuesto y un examen de la eficacia de la gestión	<ul style="list-style-type: none"> * auditoría económica periódica del presupuesto * revisión periódica de los resultados económicos * controles realizados por autoridades competentes independientes 		

A.2.2 INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes cuentan con infraestructura y equipo adecuados y suficientes para llevar a cabo su labor con eficacia y de acuerdo con el plan estratégico de control de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.2.2.1	En todos los lugares en los que se lleva a cabo una labor de control oficial se prestan servicios de control de los alimentos con un alojamiento adecuado y con instalaciones especiales	* alojamientos e instalaciones que permiten, por ejemplo, el almacenamiento seguro de documentos		<ul style="list-style-type: none"> NÚMERO DE OFICINAS, PLANES DE INVERSIÓN EMPRESARIAL, ACTIVOS VEHICULARES, ETC. - O COMENTARIOS AL RESPECTO
A.2.2.2	Las autoridades competentes disponen de vehículos idóneos y en número suficiente debidamente mantenidos para realizar el programa de control de los alimentos	* disponibilidad de vehículos que se mantienen fiables y seguros, y su apoyo para alcanzar las metas del plan estratégico sobre control de los alimentos * disponibilidad de recursos de combustible y conductores fiables		
A.2.2.3	Hay un sistema de tecnología de la información (TI) en funcionamiento para el registro, análisis e intercambio de los datos recopilados durante los controles de los alimentos y la vigilancia de las ETA	* sistema electrónico establecido para el registro de datos e información * funciones de apoyo para la protección y el mantenimiento del sistema * Internet y dispositivos modernos para apoyar los controles oficiales de los alimentos * las autoridades competentes y los laboratorios pueden intercambiar la información derivada de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y el seguimiento de los riesgos prioritarios para la seguridad alimentaria		
A.2.2.4	El personal que se encarga de actividades de inspección, seguimiento y vigilancia tiene acceso, en las oficinas centrales y locales, a tecnologías modernas fidedignas para una comunicación rápida	* los responsables del control de los alimentos disponen de los instrumentos adecuados para la comunicación * las autoridades competentes apoyan al personal encargado del control de los alimentos en el uso de equipos y servicios de comunicación modernos (por ejemplo, teléfonos móviles)		
A.2.2.5	En las actividades de seguimiento y vigilancia se proporciona equipo de muestreo, espacio y locales idóneos (como almacenamiento a temperatura controlada e infraestructura para el transporte de muestras a los laboratorios)	* información recopilada visitando los lugares donde se recogen las muestras y entrevistando al personal correspondiente * pocos o ningún caso en el que el laboratorio informe de que las muestras no pueden ser procesadas debido a la contaminación o al deterioro de la calidad		

A.2.3 RECURSOS ANALÍTICOS (1/2)

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes tienen disponibles y accesibles servicios analíticos idóneos y suficientes para realizar los análisis que requiere el sistema de control de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.2.3.1	Las autoridades competentes y los laboratorios colaboran en la planificación de la labor analítica para prestar servicios en las inspecciones rutinarias, los programas de muestreo para el seguimiento de los riesgos prioritarios relativos a la inocuidad de los alimentos, la vigilancia de las ETA y otras actividades científicas conexas	* mecanismos de enlace entre los responsables de las operaciones sobre el terreno (controles oficiales de los alimentos) y los gestores de los laboratorios de control de los alimentos para la planificación conjunta del trabajo		<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO DE LABORATORIOS • CAPACIDAD DE ANÁLISIS • PROCEDIMIENTOS O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS • CERTIFICADOS DE ACREDITACIÓN
A.2.3.2	La capacidad de los laboratorios responde a las necesidades estratégicas de análisis del país, con una cobertura geográfica apropiada de todo el territorio, incluidas las importaciones y las exportaciones	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes definen las necesidades analíticas * cobertura geográfica adecuada de los laboratorios según las necesidades de las autoridades competentes * pruebas de que existe capacidad para el transporte y el mantenimiento de muestras 		
A.2.3.3	El sistema nacional de laboratorios tiene capacidad técnica suficiente para afrontar los peligros prioritarios y los parámetros de calidad en el análisis de los alimentos, así como el análisis de muestras clínicas para la detección de ETA	<ul style="list-style-type: none"> * equipos y metodologías para realizar análisis fiables * las exigencias impuestas al sistema de laboratorio de calidad e inocuidad de los alimentos en cuanto a sus capacidades técnicas son proporcionales al equipamiento y los conocimientos técnicos del personal * los resultados de los laboratorios responden a las expectativas de las partes interesadas 		
A.2.3.4	En caso de una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, los laboratorios de control alimentario tienen capacidad y versatilidad para adaptarse a los consiguientes cambios o fuertes aumentos de la demanda de las pruebas que deben realizarse	<ul style="list-style-type: none"> * los laboratorios pueden aumentar todas las capacidades de rendimiento según sea necesario para apoyar la ampliación de las prioridades de control de los alimentos y los problemas que surjan * en los informes gubernamentales o en los planes de contingencia de los laboratorios de inocuidad de los alimentos se aborda el concepto de “versatilidad” 		
A.2.3.5	Se aplican los métodos de análisis y muestreo del Codex y otros de carácter oficial recomendados	* los laboratorios utilizan los métodos de análisis y muestreo recomendados por el Codex (CODEX STAN 234-1999) u otros métodos oficiales, cuando procede		

A.2.3 RECURSOS ANALÍTICOS (2/2)

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes tienen disponibles y accesibles servicios analíticos idóneos y suficientes para realizar los análisis que requiere el sistema de control de los alimentos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.2.3.6	Los laboratorios se ajustan a las buenas prácticas de laboratorio y en ellos funcionan sistemas de gestión de la calidad	<ul style="list-style-type: none"> * calibración realizada por proveedores de servicios fiables y acceso a contratos de mantenimiento satisfactorios * manual de garantía de la calidad para el laboratorio, incluidos los procedimientos de registro y gestión de las muestras * pruebas de que el laboratorio se toma muy en serio la salud y la inocuidad y de que el personal ha recibido formación y es consciente de la salud y la inocuidad mientras trabaja 		<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO DE LABORATORIOS • CAPACIDAD DE ANÁLISIS
A.2.3.7	Los laboratorios de control de los alimentos autorizados reciben la acreditación de la norma ISO 17025 (laboratorios de análisis) y la norma ISO 15189 (laboratorios clínicos) de órganos reconocidos internacionalmente	<ul style="list-style-type: none"> * acreditaciones ISO 17025 y/o ISO 15189 otorgadas por un organismo de acreditación reconocido internacionalmente (la prueba de participación en el proceso de acreditación daría una puntuación parcial) 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMIENTOS O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS • CERTIFICADOS DE ACREDITACIÓN

A.3.1 CUALIFICACIÓN DEL PERSONAL

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes aplican un enfoque sistemático para garantizar su acceso a personal debidamente cualificado en número suficiente.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.3.1.1	El Estado tiene la obligación de garantizar que las autoridades competentes tengan acceso a personal suficiente y debidamente especializado con las cualificaciones y la capacidad adecuadas	* pruebas físicas de que sólo se contrata a personas cualificadas como inspectores de alimentos (por ejemplo, registros de cualificación del personal)		<ul style="list-style-type: none"> • NÚMERO Y NIVELES DE PERSONAL • CALIFICACIONES / MANDATOS / DECLARACIONES DE DEBERES / ANUNCIOS PARA EL PERSONAL (INCLUIDOS LOS REQUISITOS DE LA LEGISLACIÓN)
A.3.1.2	Las autoridades competentes disponen de directrices claras de política interna en las que se abordan las cualificaciones que son un requisito previo para los diversos empleados que se ocupan de actividades de control de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * directrices normativas internas, en las que se indican las cualificaciones requeridas para los distintos puestos de control de los alimentos * los inspectores de alimentos, los técnicos de laboratorio (y todo el personal con funciones que requieren una formación superior específica) están debidamente cualificados 		
A.3.1.3	Las autoridades competentes basan la contratación en descripciones claras de las funciones y en procedimientos transparentes	<ul style="list-style-type: none"> * los puestos del sector público relacionados con el control de los alimentos se anuncian públicamente * mandatos suficientemente detallados para los puestos del sector público dedicados al control de los alimentos 		
A.3.1.4	El requisito establecido de que el personal ha de estar debidamente cualificado se extiende también a los empleados de categoría profesional de los organismos contratados por las autoridades competentes	<ul style="list-style-type: none"> * la exigencia legal de contar con personal debidamente cualificado se hace extensiva a los empleados profesionales de los organismos contratados por las autoridades competentes * todo el personal que interviene en los controles oficiales de los alimentos tiene las cualificaciones exigidas * se evalúa el rendimiento global de los organismos oficialmente autorizados 		

A.3.2 FOMENTO DE LA CAPACIDAD DEL PERSONAL

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes aplican programas amplios y claros de fomento de la capacidad a fin de garantizar que el personal pueda realizar los controles de los alimentos necesarios.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.3.2.1	El personal recién contratado asiste a cursos de orientación oficiales, que le permiten incorporarse a sus funciones de manera eficaz	<ul style="list-style-type: none"> * existe formación para las funciones principales del control oficial de los alimentos * los planes de estudio de estas formaciones deben ser adecuados en términos de alcance, contenido y potencial para apoyar a los profesionales en sus nuevas funciones 		<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMAS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS • NÚMERO DE PERSONAL ASISTENTE • ACUERDOS SOBRE RENDIMIENTO DEL PERSONAL
A.3.2.2	Las autoridades competentes fomentan el intercambio activo de conocimientos teóricos y prácticos entre el personal	<ul style="list-style-type: none"> * cultura de trabajo que fomente el aprendizaje mediante la práctica bajo la dirección de profesionales experimentados * eventos y herramientas de apoyo para facilitar el intercambio entre el personal * resultados de esta práctica (por ejemplo, mejora del rendimiento del personal, asunción de nuevas tareas o responsabilidades) 		
A.3.2.3	Las autoridades competentes organizan o facilitan sesiones periódicas de actualización y de capacitación para el personal con responsabilidades en el control de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * actualizar los eventos de formación y la frecuencia con la que se imparten * la pertinencia del contenido de estos eventos para garantizar la aplicación uniforme de los controles oficiales 		
A.3.2.4	Las autoridades competentes facilitan activamente la formación profesional continua del personal encargado del control de los alimentos, tanto a nivel central como en lugares remotos	<ul style="list-style-type: none"> * la autoridad competente apoya el desarrollo profesional del personal responsable del control oficial, lo que incluye instalaciones, recursos, formación y oportunidades de aprendizaje * orientación y requisitos del personal individual para las pruebas de aprendizaje * cualquier cambio en la responsabilidad, eficacia, resultados o procedimientos operativos normalizados debe ser posterior a las actividades de formación específicas 		
A.3.2.5	Las autoridades competentes tienen una política interna consistente en realizar un examen interno de las necesidades de fomento de la capacidad del personal de todas las categorías en el lugar de trabajo, tanto a nivel central como en lugares remotos	<ul style="list-style-type: none"> * utilización de evaluaciones de las necesidades de formación del personal * registros de desarrollo profesional continuo mantenidos por cada miembro del personal y utilizados en la auditoría interna, la revisión de competencias, el análisis de necesidades de formación, etc. 		

A.3.3 GESTIÓN Y MOTIVACIÓN DEL PERSONAL

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes cuentan con sistemas para garantizar que el personal esté debidamente compensado, motivado y protegido.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
A.3.3.1	Los sueldos del personal son suficientes, están en proporción a las funciones y se pagan con puntualidad y regularidad	* el personal ha sido remunerado con regularidad y al nivel que espera por contrato		<ul style="list-style-type: none"> • ESCALA SALARIAL DEL PERSONAL • PROGRAMAS IMPARTIDOS • NÚMERO DE PERSONAL ASISTENTE • ACUERDOS SOBRE RENDIMIENTO DEL PERSONAL • HORARIOS DE LAS REUNIONES DEL PERSONAL
A.3.3.2	Las autoridades competentes fomentan el rendimiento laboral apropiado, que está vinculado a las oportunidades de promoción profesional	* el personal responsable de las funciones clave en la gestión del control de los alimentos se somete a procesos de evaluación * se han establecido períodos de evaluación		
A.3.3.3	Las autoridades competentes fomentan un rendimiento satisfactorio del trabajo, que está vinculado a las oportunidades de promoción profesional	* buen historial de retención de personal de calidad		
A.3.3.4	Las autoridades competentes posibilitan la notificación confidencial de irregularidades de colegas y funcionarios sin que haya una exposición a reacciones adversas	* cualquier prueba de la promulgación real de la política en cuestión		
A.3.3.5	Las autoridades competentes mantienen la sostenibilidad de los programas y la estabilidad interna incluso en tiempos de cambios políticos	* estatus de funcionario, lo que protege al personal de los cambios políticos * política interna de renovación del personal tras los cambios políticos * metas intermedias del marco estratégico alcanzadas sistemáticamente		



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

DIMENSIÓN B FUNCIONES DE CONTROL

DIMENSION B Esta dimensión abarca las principales funciones de control que han de desempeñar las autoridades competentes para garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria y hacer frente de manera apropiada a los peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos, los problemas de fraude, los riesgos que pueden surgir y las emergencias.

B.1.1 CONTROLES INTERNOS (1/3)

RESULTADO GLOBAL: Los controles rutinarios en relación con los ESA se planifican, gestionan y realizan de manera que se garantice la inocuidad y la calidad de los productos introducidos en el mercado.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.1.1	Todos los ESA principales están registrados con fines de inspección y control oficial	<ul style="list-style-type: none"> * número de explotadores de empresas alimentarias registrado frente al número total de estos operadores * criterios o razones utilizados para determinar lo que define a los principales explotadores de empresas alimentarias en el contexto del país, si este concepto se utiliza en dicho país * sistema para priorizar qué explotadores de empresas alimentarias están oficialmente vinculados con las autoridades competentes 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS • PERSONAL ENCARGADO DE REDACTAR INFORMES DE INSPECCIÓN PREVIOS A LA ENTRADA EN FUNCIONAMIENTO • PROCEDIMIENTOS Y PLANES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE LAS INSPECCIONES • PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE INSPECCIÓN • FORMULARIOS DE INSPECCIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN • PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS
B.1.1.2	Todos los ESA, incluidos los establecimientos de producción primaria, están registrados con fines de inspección y control oficial	<ul style="list-style-type: none"> * número de explotadores de empresas alimentarias registrado frente al número total de estos operadores * sistema para priorizar qué explotadores de empresas alimentarias están oficialmente vinculados con las autoridades competentes 		
B.1.1.3	Cuando ha sido aplicable/apropiado, las autoridades competentes han verificado los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos aplicados por los ESA antes de la aprobación oficial de las operaciones relacionadas con ellos	<ul style="list-style-type: none"> * sistema de autorización o concesión de licencias (o cualquier otro equivalente) en vigor * pruebas de que se realizan revisiones periódicas * procedimientos del proceso de aprobación oficial 		
B.1.1.4	Se aplican planes de inspecciones periódicas elaborados por las autoridades competentes basados en una justificación estructurada	<ul style="list-style-type: none"> * se dieron razones a favor de llevar a cabo el plan y el programa anual de inspecciones * documentación de que las autoridades competentes, cuando han de elaborar planes de trabajo, se esfuerzan por medir y comprender los recursos humanos a efectos de control de los alimentos 		
B.1.1.5	Los planes de inspección se basan en un marco de categorización de los riesgos bien documentado	<ul style="list-style-type: none"> * el enfoque basado en el riesgo se refleja en los documentos de política y estrategia * proceso documentado para la clasificación de riesgos de los explotadores de empresas alimentarias * los planes de inspección reflejan el marco de categorización de riesgos y se asignan recursos de inspección en proporción a los riesgos detectados 		
B.1.1.6	Existen procedimientos documentados para la realización de las inspecciones de la misma categoría de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * se ha normalizado el alcance de las inspecciones alimentarias (especialmente en lo que respecta al Programa Mundial contra las Hepatitis y el Programa Mundial sobre Malaria) y se han mantenido al frente del proceso de inspección * las autoridades competentes disponen de procedimientos normalizados para llevar a cabo las inspecciones del Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC), el Programa Mundial contra las Hepatitis y el Programa Mundial sobre Malaria, y documentar los resultados 		

B.1.1 CONTROLES INTERNOS (2/3)

RESULTADO GLOBAL: Los controles rutinarios en relación con los ESA se planifican, gestionan y realizan de manera que se garantice la inocuidad y la calidad de los productos introducidos en el mercado.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.1.7	Como parte de su enfoque para la inspección de los ESA, las autoridades competentes llevan a cabo periódicamente verificaciones y auditorías de los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * se registran las auditorías de los sistemas de gestión del APPCC y de inocuidad de los alimentos * los enfoques utilizados incluyen inspección, verificación y auditoría, comprendidas las visitas in situ; vigilancia del mercado; muestreo y análisis; examen de los registros escritos; observaciones y otros resultados 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS • PERSONAL ENCARGADO DE REDACTAR INFORMES DE INSPECCIÓN PREVIOS A LA ENTRADA EN FUNCIONAMIENTO • PROCEDIMIENTOS Y PLANES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE LAS INSPECCIONES • PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE INSPECCIÓN • FORMULARIOS DE INSPECCIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN • PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS
B.1.1.8	El plan nacional de inspección incluye una inspección rutinaria de todas las explotaciones agrícolas registradas	<ul style="list-style-type: none"> * se determinaron los establecimientos de producción primaria (por ejemplo, granjas, buques de pesca y acuicultura, piensos, proveedores de productos agroquímicos) * el plan nacional de inspección contempla los establecimientos de producción primaria 		
B.1.1.9	Los controles oficiales realizados por diversas autoridades competentes en todos los niveles de la cadena alimentaria están organizados de tal manera que son continuados, integrados, amplios y complementarios desde el punto de vista estratégico	<ul style="list-style-type: none"> * comunicación y coordinación entre las autoridades competentes, tanto a nivel central como descentralizado, que garanticen una cobertura adecuada de los explotadores de empresas alimentarias * acuerdos oficiales (memorandos de entendimiento) entre las autoridades competentes en relación con las funciones y el funcionamiento o comité permanente conjunto para la inocuidad de los alimentos * foro destinado a garantizar la coordinación y la colaboración para los controles oficiales 		
B.1.1.10	Todo el personal oficial que lleva a cabo actividades de observancia y cumplimiento dispone de documentación clara sobre las normas y requisitos oficiales relativos a los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * documentación completa y precisa sobre las actividades oficiales de control de los alimentos para uso de inspectores, funcionarios y personal encargado de hacer cumplir la ley (elaborada por las autoridades competentes responsables del control de los alimentos, desde la granja hasta la mesa) * los inspectores tienen acceso a la documentación 		
B.1.1.11	El personal de control oficial tiene a su disposición documentación clara en la que figuran las sanciones y los procedimientos relativos a la observancia (incluida una referencia a instrumentos jurídicos)	<ul style="list-style-type: none"> * documentación sobre las sanciones y los procedimientos de aplicación relativos a la inocuidad de los alimentos para los inspectores y los funcionarios encargados de su aplicación * las sanciones previstas están respaldadas por las instituciones, la legislación y los procedimientos, y están a disposición de todas las partes interesadas, incluidas los explotadores de empresas alimentarias 		
B.1.1.12	Cuando se comprueba que un ESA no se ajusta a la legislación, la autoridad competente le notifica oficialmente la necesidad de aplicar medidas correctoras	<ul style="list-style-type: none"> * se adoptaron medidas oficiales de observancia tras un incumplimiento (por ejemplo, porcentaje de explotadores de empresas alimentarias para las que se tomó alguna medida de observancia) * medidas de observancia directas adoptadas en caso de peligro inmediato 		

B.1.1 CONTROLES INTERNOS (3/3)

RESULTADO GLOBAL: Los controles rutinarios en relación con los ESA se planifican, gestionan y realizan de manera que se garantice la inocuidad y la calidad de los productos introducidos en el mercado.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.1.13	Las autoridades competentes hacen un seguimiento de los ESA en los que se ha constatado un incumplimiento para verificar la aplicación de medidas correctoras	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes realizan un seguimiento para asegurarse de que los explotadores de empresas alimentarias que no cumplen las normas aplican medidas correctivas y verifican su eficacia * los incumplimientos y las consiguientes medidas de observancia se han documentado 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS • PERSONAL ENCARGADO DE REDACTAR INFORMES DE INSPECCIÓN PREVIOS A LA ENTRADA EN FUNCIONAMIENTO • PROCEDIMIENTOS Y PLANES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE LAS INSPECCIONES • PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE INSPECCIÓN • FORMULARIOS DE INSPECCIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN • PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS
B.1.1.14	Los inspectores reciben orientaciones autorizadas y claras sobre las técnicas de muestreo, y las muestras tomadas durante las inspecciones son apropiadas	<ul style="list-style-type: none"> * los inspectores disponen de los equipos de muestreo y las orientaciones pertinentes * se revisan los registros de las muestras (incluidos el tamaño, el tipo, la temperatura, etc.), para garantizar que todas las muestras se tomaron adecuadamente 		
B.1.1.15	Las autoridades competentes aplican controles apropiados para garantizar que los ESA tengan sistemas de rastreabilidad eficaces	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes hacen cumplir a los explotadores de empresas alimentarias el requisito de tener registros de los movimientos comerciales de los alimentos que reflejen los pasos dados atrás y adelante * capacidad de las autoridades competentes para elaborar estadísticas a petición de los interesados sobre las medidas adoptadas en relación con las retiradas y el seguimiento de incidencias 		
B.1.1.16	Para la retirada y recogida de productos contaminados hay mecanismos que funcionan en colaboración con la industria alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> * existen planes de retirada revisados por las autoridades competentes, disponibles en el sector privado y el sistema de trazabilidad funcional * hay establecidas simulaciones de retirada de productos y sistemas para informar a los consumidores * las autoridades competentes comprueban la eficacia de las retiradas 		
B.1.1.17	Cuando procede, se realizan controles oficiales de la venta no convencional de alimentos en la vía pública, a fin de reducir los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos para los consumidores	<ul style="list-style-type: none"> * instrumentos jurídicos que permiten la realización de dichos controles * política para los alimentos informales que incluya directrices técnicas, códigos de prácticas y estipulaciones sobre la preparación y venta de alimentos en la calle * se obtienen resultados de los controles realizados 		

B.1.2 CONTROLES DE LAS IMPORTACIONES (1/2)

RESULTADO GLOBAL: Los controles de los productos alimenticios importados se planifican y se llevan a cabo de manera que se garantice la inocuidad y la calidad de los alimentos, en coordinación con los controles internos (Ref. CXG 47-2003 y Manual de control de los alimentos importados basado en el riesgo, FAO 2017).

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.2.1	Los importadores se identifican mediante un sistema de registro y con el tiempo se establecen sus perfiles de observancia	* existencia de un sistema de control basado en el riesgo para los importadores (registro, autorización, concesión de licencias, permisos, etc.)		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE LOS PRINCIPALES IMPORTADORES • REQUISITOS DE IMPORTACIÓN Y CERTIFICADOS • PLANES DE INSPECCIÓN DE IMPORTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS • FORMULARIOS DE INSPECCIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN DE IMPORTACIÓN
B.1.2.2	Se han elaborado y publicado buenas prácticas de importación y se utilizan como base para los controles de las importaciones	* se ha elaborado un conjunto de buenas prácticas de importación y los explotadores de empresas alimentarias las conocen		
B.1.2.3	Las autoridades competentes formulan un programa coherente de control de las importaciones basado en el riesgo, con la información pertinente como base y con capacidad de respuesta ante nuevas situaciones	* existencia y contenido de los perfiles de los alimentos importados * existencia de un programa de control basado en el riesgo, con medidas diferenciadas según los riesgos de los productos y el grado de reactividad al riesgo		
B.1.2.4	El programa de control de las importaciones basado en el riesgo funciona con arreglo a lo previsto, teniendo en cuenta los recursos disponibles	* hay personal cualificado en buenas prácticas de importación asignado en función del volumen de las importaciones y los tipos de control; además, el personal está facultado para llevar a cabo controles de importación * revisiones y repeticiones a lo largo del tiempo que dure el programa de control de los alimentos importados * contenido de la delegación o memorandos de entendimiento entre autoridades competentes en materia de controles fronterizos		
B.1.2.5	Hay en vigor procedimientos detallados para los controles fronterizos, que están a disposición de todo el personal de los puntos de inspección fronterizos y que se aplican	* pruebas de que al aplicar las buenas prácticas de importación hay procedimientos disponibles físicamente * pruebas que demuestren las medidas adoptadas de acuerdo con las orientaciones		
B.1.2.6	Funciona un sistema que permite la notificación (y/o la notificación previa) para las remesas de alimentos importados, respaldado por requisitos claros sobre la documentación que han de presentar los importadores	* todos los envíos de alimentos importados son notificados (o anunciados con antelación) oficialmente * los importadores son informados o tienen acceso a la información que deben proporcionar para la importación y sobre un conjunto de requisitos documentales establecidos (por ejemplo, los tipos de certificados que deben acompañar a los envíos)		

B.1.2 CONTROLES DE LAS IMPORTACIONES (2/2)

RESULTADO GLOBAL: Los controles de los productos alimenticios importados se planifican y se llevan a cabo de manera que se garantice la inocuidad y la calidad de los alimentos, en coordinación con los **controles internos** (Ref. [CXG 47-2003](#) y [Manual de control de los alimentos importados basado en el riesgo, FAO 2017](#)).

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.2.7	Hay en funcionamiento un sistema de importación para los productos que requieren una atención particular, respaldado por requisitos claros sobre la documentación	<ul style="list-style-type: none"> * sistema de autorización previa establecido * prueba de que el sistema se está utilizando y es funcional * conjunto de requisitos de documentación o información establecido 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE LOS PRINCIPALES IMPORTADORES • REQUISITOS DE IMPORTACIÓN Y CERTIFICADOS • PLANES DE INSPECCIÓN DE IMPORTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS • FORMULARIOS DE INSPECCIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN DE IMPORTACIÓN
B.1.2.8	El personal de inspección dispone de suficientes instalaciones para llevarla a cabo, con el diseño, la distribución y la capacidad apropiados, en los lugares pertinentes	<ul style="list-style-type: none"> * se dispone de instalaciones para examinar los envíos, tomar muestras, retener físicamente determinados envíos y eliminarlos de forma segura * existe y se ha comunicado un sistema de buenas prácticas de importación específico con instalaciones de muestreo concretas (para productos de alto riesgo o perecederos) 		
B.1.2.9	La colaboración que se mantiene entre las autoridades competentes y otras instituciones en los puntos de inspección fronterizos es eficaz y los controles fronterizos están vinculados al control interno de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * se establecen y revisan periódicamente acuerdos claros y colaboraciones oficiales entre las autoridades asociadas y las autoridades competentes * conexión del control de las importaciones con el sistema de control nacional mediante: funciones de alerta temprana; sistemas de trazabilidad; inclusión de los productos importados de bajo riesgo en el programa de inspección nacional; y comunicación y coordinación entre las autoridades competentes 		

B.1.3 CONTROLES DE LAS EXPORTACIONES

RESULTADO GLOBAL: El sistema de control de las exportaciones permite cumplir los requisitos de los mercados extranjeros de exportación.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.1.3.1	Hay establecido un mecanismo de coordinación para los casos en los que hay más de una autoridad competente con facultades para controlar y expedir certificaciones a los ESA que desean exportar y en los que intervienen otras partes interesadas	<ul style="list-style-type: none"> * existencia de un único certificado con múltiples acreditaciones para los exportadores y disponibilidad de servicios de certificación en los principales puntos * coordinación entre los organismos de certificación y otras partes interesadas, y registros de rechazo por certificación inadecuada 		<ul style="list-style-type: none"> • LISTAS DE LOS PRINCIPALES IMPORTADORES • REQUISITOS DE EXPORTACIÓN Y CERTIFICADOS • PLANES DE INSPECCIÓN DE EXPORTACIÓN Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS • FORMULARIOS DE EXPORTACIÓN (LISTAS DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIONES, INFORMES DE CUMPLIMIENTO, FORMULARIOS DE MUESTREO/ANÁLISIS, ETC.) • INFORMES DE INSPECCIÓN DE EXPORTACIÓN
B.1.3.2	Las autoridades competentes tienen capacidad para respaldar los requisitos de los países importadores	<ul style="list-style-type: none"> * existe una supervisión (monitoreo) suficiente de las autoridades competentes en relación con pares de peligros-productos específicos, o con contaminantes determinados, o de manera general * existen acuerdos de equivalencia, o inversiones reales en capacidad de equivalencia o para aumentar la confianza del país importador en los controles alimentarios oficiales del país exportador 		
B.1.3.3	Hay en vigor un plan específico de autorizaciones o de concesión de licencias para ESA concretos orientados a las exportaciones	<ul style="list-style-type: none"> * el país puede admitir el proceso y los requisitos típicos de los países importadores en cuanto a la verificación de las normas alimentarias en las instalaciones * hay un servicio de inspección que está cualificado en lo que respecta a los requisitos específicos para las exportaciones 		
B.1.3.4	Los certificados responden a las características de diseño que se requieren, de acuerdo con lo indicado por los países importadores, y los expiden funcionarios autorizados por las autoridades competentes (cualificados y plenamente capacitados)	<ul style="list-style-type: none"> * proceso de designación de funcionarios certificadores que tengan acceso a toda la documentación o información necesaria (por ejemplo, requisitos del país importador, información o notas orientativas sobre los criterios que debe cumplir el producto antes de ser certificado) 		
B.1.3.5	Las autoridades competentes disponen de un sistema para identificar y prevenir los certificados fraudulentos e imparten orientaciones claras en caso de situaciones específicas relativas a la certificación	<ul style="list-style-type: none"> * los certificados utilizan características de inocuidad concretas y los certificados de sustitución están claramente marcados * las autoridades competentes responsables de la certificación en el país exportador y las autoridades competentes en el país importador se comunican con tiempo si los certificados no son válidos y deben ser sustituidos o rechazados 		

B.2.1 PROGRAMAS DE SEGUIMIENTO EN RELACIÓN CON LA CADENA ALIMENTARIA

RESULTADO GLOBAL: El programa nacional de seguimiento informa a las autoridades competentes acerca de la situación de problemas específicos relativos a la inocuidad o la calidad de los alimentos, respalda el análisis de las tendencias y la evaluación del riesgo y contribuye a mejorar la orientación de las intervenciones con un enfoque basado en el riesgo.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.2.1.1	Hay en funcionamiento un plan de seguimiento para detectar y/o seguir de cerca las cuestiones relativas a la inocuidad o la calidad de los alimentos en la cadena alimentaria	* existencia de un programa de seguimiento documentado (simple y limitado)		<ul style="list-style-type: none"> • PLANES DEL PROGRAMA DE SEGUIMIENTO • INFORMES DE LABORATORIO • INFORMES DE SEGUIMIENTO AD HOC
B.2.1.2	Los procedimientos de clasificación de los riesgos impulsan la elaboración del programa nacional de seguimiento de la inocuidad y la calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * el programa de seguimiento se fundamenta en un razonamiento basado en el riesgo y se identifican los pares peligro-producto que pueden presentar un mayor riesgo * se tiene en cuenta la información de los análisis epidemiológicos de las enfermedades transmitidas por los alimentos 		
B.2.1.3	Todas las autoridades competentes pertinentes han colaborado facilitando la planificación, la puesta en marcha de la aplicación, el funcionamiento y el análisis del programa nacional de seguimiento	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes colaboran en la aplicación del programa de seguimiento * pruebas de que existe comunicación entre las autoridades competentes y las partes interesadas pertinentes 		
B.2.1.4	El programa nacional de seguimiento se basa en un marco de categorización de los riesgos de los ESA	<ul style="list-style-type: none"> * se elaboran criterios de clasificación del riesgo (por ejemplo, características del producto, características del control, historial de la empresa) * se ha seleccionado una lista de instalaciones para el muestreo según el riesgo * el plan de muestreo indica cuántas muestras de qué tipo se tomarán en las instalaciones seleccionadas 		
B.2.1.5	En el programa nacional de seguimiento se tienen en cuenta los recursos humanos, financieros y analíticos disponibles	<ul style="list-style-type: none"> * se ha revisado la capacidad del laboratorio y se ha contrastado con el número y las muestras que deben procesarse * la autoridad competente ha calculado el tiempo que los inspectores pueden dedicar a la toma de muestras con fines de seguimiento 		
B.2.1.6	Los resultados del programa nacional de seguimiento se utilizan como base de las políticas y estrategias de control de los alimentos y para su examen, así como para proponer intervenciones/medidas adecuadas	* los datos producidos por el protocolo de muestreo tienen valor científico, son apropiados para el trabajo de cumplimiento de la ley y son de suficiente cantidad y calidad como para servir de base a la revisión de la política y la estrategia oficiales sobre control de los alimentos		
B.2.1.7	Cuando en un programa de seguimiento se detecta un riesgo potencial para la salud humana en la cadena alimentaria, existe un mecanismo para informar con rapidez a otras autoridades competentes encargadas de vigilar las ETA y darles respuesta	<ul style="list-style-type: none"> * existen un mecanismo de comunicación con puntos focales designados y disposiciones operativas y logísticas, incluidos los mandatos y las listas de contactos * ejemplos de medidas adoptadas por las autoridades competentes que incorporan la información sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos derivada de los planes de seguimiento 		

B.2.2 VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (1/2)

RESULTADO GLOBAL: El sistema nacional de vigilancia garantiza una detección eficaz de las ETA y contribuye a la gestión de los episodios relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidos los brotes y las emergencias.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.2.2.1	Hay en vigor un sistema plenamente operativo de vigilancia basada en indicadores (VBI) que permite supervisar con éxito las tendencias de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y detectar sus brotes	<ul style="list-style-type: none"> * las definiciones de los casos de cada una de las enfermedades transmitidas por los alimentos de declaración obligatoria y la base de datos del sistema de vigilancia responden a la realidad * los laboratorios y el personal sanitario conocen la obligación de notificar los resultados positivos de las pruebas al sistema de vigilancia y existe un mecanismo de notificación claro 		<ul style="list-style-type: none"> • PLANES DE VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS • INFORMES DE LABORATORIO • INFORMES AD HOC DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
B.2.2.2	Hay en vigor un sistema plenamente operativo de vigilancia basada en eventos (VBE) que puede detectar los episodios de enfermedades transmitidas por los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * un sistema de vigilancia basada en eventos que recibe informes a nivel local y se recopilan en 24 horas a nivel nacional para una rápida evaluación del riesgo * hay trabajadores de la salud e inspectores sanitarios o de alimentos que han recibido formación sobre la notificación de eventos de origen alimentario al sistema de vigilancia basada en eventos (puntos o unidades focales) 		
B.2.2.3	Existe un sistema de VBI que incluye análisis de laboratorio para asignar una etiología a las presuntas ETA (en particular las enfermedades diarreicas), investigar los peligros de los alimentos vinculados a casos y brotes, conocer las tendencias en las ETA y aumentar la sensibilidad y la especificidad de la detección de los brotes	<ul style="list-style-type: none"> * pruebas de que los casos prioritarios de enfermedades transmitidas por los alimentos capturados por el sistema de vigilancia se confirman en un laboratorio y se describen con más detalle * protocolos para la recogida y análisis de muestras clínicas y notificación de datos para todas las enfermedades transmitidas por los alimentos prioritarias (incluida la definición de caso y los requisitos de actuación) * pruebas de susceptibilidad antimicrobiana para las enfermedades transmitidas por los alimentos pertinentes * todas las partes interesadas pueden acceder a los análisis de datos publicados en un boletín periódico * el sistema de vigilancia incluye planes de análisis adecuados para hacer un seguimiento de las tendencias, con umbrales para la detección de grupos 		
B.2.2.4	Existe capacidad a nivel nacional y subnacional para realizar evaluaciones rápidas del riesgo de episodios agudos relacionados con la salud pública	<ul style="list-style-type: none"> * un equipo (personal capacitado) a nivel nacional que pueda evaluar rápidamente las sospechas de eventos de enfermedades transmitidas por los alimentos en las 24 horas siguientes a la notificación inicial * se ha llevado a cabo la formación del personal a nivel subnacional, con ejemplos de eventos anteriores y apoyo técnico del nivel nacional 		
B.2.2.5	Hay capacidad de respuesta multidisciplinaria e intersectorial subnacional frente a los brotes y se está aplicando la epidemiología analítica durante sus investigaciones	<ul style="list-style-type: none"> * se ha designado al personal adecuado para formar parte de los equipos de respuesta a los brotes y ha sido instruido para realizar investigaciones sobre los brotes * protocolo de respuesta para investigar un presunto brote de enfermedades transmitidas por los alimentos * los equipos de respuesta a los brotes tienen la capacidad de recoger y transportar las muestras requeridas (incluidas las clínicas) a un laboratorio para determinar los agentes etiológicos * existe a nivel nacional y subnacional capacidad de respuesta adecuada para llevar a cabo la epidemiología analítica durante la investigación de los brotes 		

B.2.2 VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (2/2)

RESULTADO GLOBAL: El sistema nacional de vigilancia garantiza una detección eficaz de las ETA y contribuye a la gestión de los episodios relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidos los brotes y las emergencias.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.2.2.6	La colaboración multisectorial facilita el intercambio rápido de información y el apoyo de pruebas de laboratorio durante las investigaciones de brotes de ETA.	<ul style="list-style-type: none"> * el personal de vigilancia y respuesta sabe dónde se encuentran los puntos focales sobre inocuidad de los alimentos, sanidad animal y los laboratorios clave para analizar las muestras * mecanismo operativo para el intercambio rápido de información durante las investigaciones de brotes sospechosos de enfermedades transmitidas por los alimentos entre todas las partes interesadas y los sectores pertinentes 		<ul style="list-style-type: none"> • PLANES DE VIGILANCIA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS • INFORMES DE LABORATORIO • INFORMES AD HOC DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

B.2.3 GESTIÓN DE LAS EMERGENCIAS RELACIONADAS CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

RESULTADO GLOBAL: Mediante un sistema de gestión coordinado, se exploran e identifican las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, se les da respuesta y se establece una comunicación eficaz con todas las partes interesadas (nacionales e internacionales).

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
B.2.3.1	Se ha elaborado de manera participativa un plan nacional de emergencia idóneo en relación con la inocuidad de los alimentos y se han definido dichas emergencias para que sirvan como mecanismo activador de un aumento de la respuesta	* se dispone de un plan de respuesta a emergencias sobre inocuidad de los alimentos que incluye la definición de los factores desencadenantes, hace referencia a la coordinación central y establece funciones, responsabilidades y procedimientos precisos para las comunicaciones		
B.2.3.2	Existen mecanismos para recopilar y analizar información con objeto de poder identificar los incidentes	* mecanismos nacionales que garanticen la recopilación y el intercambio de información pertinente para la evaluación colectiva * contactos activos o puntos focales para la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), el Reglamento Sanitario Internacional (RSI) o redes regionales * sistemas de alerta temprana o alerta rápida y revisiones de la eficacia del sistema		<ul style="list-style-type: none"> • PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS • PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE RETIRADA DE PRODUCTOS • REQUISITOS DE TRAZABILIDAD
B.2.3.3	Todas las autoridades competentes pertinentes están integradas en un mecanismo central operativo de coordinación para abordar las emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos	* existe un mecanismo de coordinación en el que participan las autoridades competentes en materia de salud pública, inspección alimentaria, servicios veterinarios, laboratorio oficial, aduanas y cuarentena, agricultura, etc., con funciones y responsabilidades bien definidas * las autoridades competentes han considerado una serie de posibles escenarios, emergencias sobre la inocuidad de los alimentos y eventos con contextos diferentes		<ul style="list-style-type: none"> • ACTAS, INFORMES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – INCLUIDOS LOS INFORMES DE LABORATORIO
B.2.3.4	Hay en vigor disposiciones operativas para la comunicación y la respuesta en caso de una emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos	* las partes interesadas conocen los principios y las prácticas de los sistemas de comunicación y control en caso de crisis o emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos * cada autoridad competente o parte interesada tiene un punto focal de comunicación y control, tanto en sentido ascendente como descendente		<ul style="list-style-type: none"> • EJEMPLOS DE MATERIALES DE COMUNICACIÓN PARA LOS CONSUMIDORES Y LA INDUSTRIA
B.2.3.5	Se cuenta con estrategias y orientaciones para la comunicación con los asociados, las partes interesadas, el público general y las organizaciones internacionales	* lista actualizada de todos los datos de contacto necesarios y medios de difusión disponibles para el público en general (sitios web, televisión, etc.) * como parte de los procedimientos operativos normalizados, preparación de comunicaciones eficaces para las respuestas a emergencias sobre inocuidad de los alimentos que se han producido periódicamente		
B.2.3.6	Los planes de respuesta ante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos se someten a prueba previamente y se examinan después de haberse producido la emergencia	* ejercicios periódicos de simulacro para poner a prueba con anterioridad el plan de respuesta a emergencias * registro de información procedente de anteriores revisiones de emergencias, e inversión que proporcione mejoras tangibles y válidas en la capacidad de preparación del gobierno		
B.2.3.7	Cuando procede, se utiliza el marco del análisis del riesgo para estructurar la respuesta ante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos	* herramientas de apoyo a la evaluación inicial rápida y a la toma de decisiones * los explotadores de empresas alimentarias informan sobre el marco de clasificación de riesgos de las autoridades competentes y las opciones de gestión del riesgo correspondientes * existencia de bases de datos sustitutos (por ejemplo, datos toxicológicos sobre sustancias químicas similares) y bases de datos sobre el consumo de alimentos * asociaciones establecidas con expertos o grupos consultivos externos		



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

DIMENSIÓN C INTERACCIONES CON LAS PARTES INTERESADAS

DIMENSIÓN C Si bien los órganos de reglamentación (la base normativa y jurídica respaldada por las funciones oficiales de control) suelen ser lo primero que viene a la mente al reflexionar acerca del sistema nacional de control de los alimentos, también es necesario tener presentes los componentes “no normativos” de ese sistema.

C.1.1 RELACIONES ENTRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y EL SECTOR PRIVADO CON RESPECTO A LAS NECESIDADES DE CAPACITACIÓN
RESULTADO GLOBAL: Las necesidades de fomento de la capacidad de los ESA se abordan con el nivel de calidad adecuado para respaldar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
C.1.1.1	Las autoridades competentes evalúan las necesidades de fomento de la capacidad de los ESA para fundamentar y planificar las campañas de sensibilización y los programas de capacitación y formación	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes llevan a cabo un análisis periódico sobre las necesidades de desarrollo de capacidades de los explotadores de empresas alimentarias y revisan las ofertas de formación, en particular la calidad y el contenido, para detectar las deficiencias * registros de las formaciones cuando la legislación exige que los explotadores de empresas alimentarias realicen formaciones periódicas en materia de inocuidad de los alimentos (por ejemplo, las BPH) 		<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMAS DE FORMACIÓN IMPARTIDOS A LA INDUSTRIA O CON ESTA • CAMPAÑAS DE SENSIBILIZACIÓN
C.1.1.2	Una vez identificadas las necesidades, las autoridades competentes impulsan o llevan a cabo directamente actividades de fomento de la capacidad, para mejorar los conocimientos de diversos ESA (productores primarios, elaboradores, pequeños comerciantes, vendedores de alimentos, etc.) con respecto a los requisitos de la reglamentación alimentaria	<ul style="list-style-type: none"> * la formación sobre sensibilización y la orientación en materia de inocuidad y calidad de los alimentos se aplican ampliamente en el país y a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria * documentos sobre actividades de formación dirigidas a los explotadores de empresas alimentarias que informan sobre importantes medidas de seguridad y calidad de los alimentos 		
C.1.1.3	Se está intentando identificar oficialmente qué controles específicos de los alimentos realizan con frecuencia los ESA de manera deficiente y estos se abordan en las actividades de fomento de la capacidad concebidas y organizadas por las autoridades competentes o en colaboración con ellas	<ul style="list-style-type: none"> * informes analíticos, perfiles de riesgo, evaluaciones de riesgo o correspondencia sobre investigación de medidas o normativas de control alimentario * actividades realizadas por las autoridades competentes que trascienden a otros asociados para crear o apoyar una oferta de actividades destinadas al desarrollo de capacidades 		

C.1.2 CORRIENTES DE INFORMACIÓN E INTEGRACIÓN DE LOS EMPRESARIOS DEL SECTOR ALIMENTARIO EN LA GESTIÓN DEL RIESGO

RESULTADO GLOBAL: Un sistema de comunicación eficaz a cargo de las autoridades competentes permite a los ESA y sus organizaciones comerciales mantenerse al tanto de la información relativa a la inocuidad y la calidad de los alimentos y hace posible que dicha información revierta en ellas para la elaboración de normas y la generación de información y datos.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
C.1.2.1	Las autoridades competentes reconocen a las asociaciones de ESA y colaboran con ellas para ofrecer a sus miembros información relativa a la inocuidad y la calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * promoción de las asociaciones independientes de productores de alimentos, autorización (especialmente para los “productores de alimentos de riesgo”) y/o transmisión extensa de información sobre el control de los alimentos desde las autoridades competentes a los explotadores de empresas alimentarias a través de estas asociaciones independientes moderadoras * políticas que promueven la participación de los explotadores de empresas alimentarias en la gobernanza del control de los alimentos 		<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIDAD DE LA NORMATIVA E INFORMACIÓN SOBRE SU CUMPLIMIENTO EN LOS SITIOS WEB DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES O EN PAPEL – CON INFORMACIÓN AD HOC • LISTA Y ACTAS DE REUNIONES CON GRUPOS Y ASOCIACIONES DE EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS • INFORMACIÓN DE CONTACTO Y NÚMEROS DE TELÉFONO DE AYUDA
C.1.2.2	Los ESA tienen acceso a información sobre la formulación de la reglamentación en materia de control de los alimentos y las normas alimentarias y participan en ella y tienen la posibilidad de aportar observaciones y canalizar reclamaciones hacia las autoridades competentes	<ul style="list-style-type: none"> * disponibilidad de información sobre la normativa y la formación oficial en materia de principios y prácticas relacionados con la inocuidad de los alimentos, así como sobre la forma en que los explotadores de empresas alimentarias pueden encontrar cursos de formación acreditados (u homologados) * existencia de un marco de consulta sostenible que permita a los explotadores de empresas alimentarias expresar sus preocupaciones, recursos e incluso quejas o reclamaciones 		
C.1.2.3	Los ESA de alto riesgo disponen de canales de comunicación especiales para tener la garantía de que reciben los mensajes de las autoridades competentes	<ul style="list-style-type: none"> * canales de comunicación dirigidos a las categorías de alto riesgo de los explotadores de empresas alimentarias * las autoridades competentes disponen de canales de comunicación que pueden verificar que los explotadores de empresas alimentarias han recibido la información; estos también la utilizan para transmitir a las autoridades competentes los datos de seguimiento particular, cuando proceda 		
C.1.2.4	Todos los ESA, incluidas las microempresas, están debidamente informados, reciben actualizaciones y gozan de igualdad de oportunidades, lo cual les permite entender y adoptar debidamente los enfoques recomendados y los requisitos de la legislación	<ul style="list-style-type: none"> * actividades gubernamentales para comunicar los nuevos requisitos a los explotadores de empresas alimentarias * información de las autoridades competentes al sector privado sobre comunicaciones de temas especiales (por ejemplo, la adopción del GHP y los autocontroles basados en el sistema APPCC) con paquetes para la gestión del cambio debidamente graduados * talleres, conferencias, actividades de sensibilización, sesiones abiertas o públicas de preguntas y respuestas y actos de formación 		
C.1.2.5	Las autoridades competentes informan a los ESA de los resultados de los informes de seguimiento y de inspección rutinaria para incentivar la colaboración positiva con el gobierno y mejorar el cumplimiento	<ul style="list-style-type: none"> * actividades de sensibilización realizadas para los explotadores de empresas alimentarias * ejemplos de sesiones informativas de las autoridades competentes sobre los informes anuales de vigilancia y control 		

C.1.3 CORRIENTES DE COMUNICACIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LOS CONSUMIDORES

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes aplican una política interna establecida para comunicar a los consumidores los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, que se basa en la apertura, la transparencia, la oportunidad y la capacidad de respuesta, y se vigila su eficacia.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
C.1.3.1	Las autoridades competentes tienen establecida una política interna para la difusión de información entre los consumidores, incluidos los grupos con necesidades especiales, sobre la importancia de la inocuidad de los alimentos, en particular las prácticas de su manipulación inocua y las cuestiones de calidad esenciales	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes se dirigen a audiencias específicas, como mujeres embarazadas, ancianos, personas inmunodeprimidas, y utilizan métodos de información, educación y comunicación (IEC) en las escuelas y los medios de comunicación social, etc. * las autoridades competentes utilizan activamente los medios de comunicación para difundir información sobre salud pública (hojas informativas, carteles, transmisiones de radio, sitios web, etc.) 		<ul style="list-style-type: none"> • DISPONIBILIDAD DE DATOS SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LA INFORMACIÓN DE LOS CONSUMIDORES QUE APARECE EN LOS SITIOS WEB DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES / PAPEL / RADIO-TV/COPIAS EN PAPEL– INCLUIDA INFORMACIÓN AD HOC • LISTA Y ACTAS DE LAS REUNIONES CON LAS AGRUPACIONES DE CONSUMIDORES • INFORMACIÓN DE CONTACTO PARA LOS CONSUMIDORES Y NÚMEROS DE TELÉFONO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO
C.1.3.2	Las decisiones y la información sobre el control oficial de los alimentos están en todo momento a disposición de los consumidores y se les presta particular atención durante las crisis relacionadas con su inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> * se facilitan las deliberaciones y decisiones adoptadas por los comités nacionales de inocuidad de los alimentos (u otras reuniones oficiales nacionales sobre la materia) * los ciudadanos pueden acceder a la información sobre las decisiones del gobierno en materia de inocuidad de los alimentos 		
C.1.3.3	Las autoridades competentes pueden utilizar diferentes métodos y medios de comunicación para las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos con el respaldo de especialistas en comunicación	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes están informadas de los métodos y medios de comunicación de masas (nacionales) más adecuados, especialmente en caso de crisis sobre inocuidad de los alimentos * se utiliza una importante red de especialistas técnicos para difundir mensajes de concienciación sobre la inocuidad de los alimentos en las comunidades del país 		
C.1.3.4	Las autoridades competentes tienen un plan de comunicación del riesgo para las crisis (sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos o los fraudes alimentarios), a fin de transmitir a los consumidores mensajes pertinentes a la inocuidad	<ul style="list-style-type: none"> * selección y formación de portavoces y referencia rápida a la información objetiva ya disponible sobre el peligro o el riesgo * mecanismo que garantice la coordinación entre las autoridades competentes y las partes interesadas en cuanto a la información que debe divulgarse, cómo, cuándo y por quién * velar por que se elijan los canales de comunicación adecuados y se transmita el mensaje correcto con un tono equilibrado que informe con precisión al público, evitando al mismo tiempo una ansiedad injustificada 		
C.1.3.5	Las autoridades competentes proporcionan un mecanismo para las consultas y las reclamaciones de los consumidores	<ul style="list-style-type: none"> * existencia de un mecanismo operativo que responda a las preguntas y reclamaciones de los consumidores 		

C.2.1 INTERACCIONES ENTRE LAS AUTORIDADES COMPETENTES A NIVEL INTERNACIONAL

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes trabajan con sus contrapartes a nivel internacional y esto facilita la concertación de acuerdos de exportación e importación.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
C.2.1.1	Las autoridades competentes respaldan el establecimiento de relaciones comerciales bilaterales o regionales con un sistema de comunicación abierto y dinámico sobre la reglamentación en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, así como sobre las medidas de control y los requisitos de documentación	* las autoridades se comunican de forma proactiva y regular con las partes interesadas extranjeras y con las representaciones diplomáticas para intercambiar información y observaciones técnicas		
C.2.1.2	Los interlocutores comerciales tienen fácil acceso a información actualizada sobre los requisitos y los controles relativos a la inocuidad y la calidad de los alimentos	* sitios web en uno o más idiomas que estén actualizados * puntos de contacto operativos que proporcionen información sobre los requisitos de inocuidad y calidad de los alimentos o (en el caso de los miembros de la OMC) puntos de contacto notificados a la OMC y que figuren en las bases de datos SPS-IMS y TBT-IMS		<ul style="list-style-type: none"> • LISTA DE ACUERDOS COMERCIALES BILATERALES Y MULTILATERALES Y RESUMEN • INFORMACIÓN EN UN SITIO WEB SOBRE LOS REQUISITOS DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN
C.2.1.3	Los Estados Miembros notifican a otros países, por medio de la OMC, los requisitos nuevos o modificados relativos a la inocuidad y la calidad de los alimentos que afectan al comercio	* existencia de autoridades nacionales de notificación para el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (acuerdo SFS) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (convenio TBT) * canales de comunicación activos e intercambio de información efectivo entre las autoridades nacionales de notificación y las autoridades competentes en materia de inocuidad de los alimentos		
C.2.1.4	Las autoridades competentes de los países importadores y exportadores tienen capacidad para concertar y mantener mecanismos de cooperación y acuerdos relativos a las medidas de control a fin de permitir el comercio de categorías específicas de productos alimenticios	* certificaciones expedidas por las autoridades competentes en las que se reconocen plenamente los elementos de importación y exportación para productos específicos y mecanismo oficial de intercambio de certificados * acuerdo sobre el reconocimiento de la equivalencia o conversaciones o pasos oficiales en vista de tales acuerdos		

C.2.2 PARTICIPACIÓN DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES EN ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

RESULTADO GLOBAL: **Participación de las autoridades competentes en organizaciones internacionales.**

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
C.2.2.1	El país es miembro activo del Codex y de otras organizaciones internacionales pertinentes con mandatos sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * pertenencia del país a organizaciones internacionales con mandatos en materia de inocuidad y calidad de los alimentos o protección de los consumidores (OMS/FAO/Codex/OMC/OIE) * funcionarios nacionales o puntos críticos de control (PCC) que contribuyan a los comités pertinentes de las organizaciones internacionales y los procedimientos documentados para apoyar los procesos del Codex 		<ul style="list-style-type: none"> • MANDATOS Y ACTAS DE LAS REUNIONES DEL COMITÉ NACIONAL DEL CODEX • LISTA DEL CODEX. QUÉ AUTORIDADES COMPETENTES ASISTIERON A LAS REUNIONES DE LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) Y LA CONVENCIÓN INTERNACIONAL DE PROTECCIÓN FITOSANITARIA (CIPF) • REFERENCIA Y ADOPCIÓN DE LAS NORMAS DEL CODEX, LA OIE Y LA CIPF EN LA NORMATIVA
C.2.2.2	Existe un mecanismo de consulta integrador, transparente y eficaz sobre cuestiones relativas al Codex	<ul style="list-style-type: none"> * un órgano de consulta oficial (un Comité Nacional del Codex/comité de coordinación) con un mandato claro y que incluya a las principales partes interesadas * existencia de procedimientos precisos para preparar las posiciones nacionales, asegurar una buena planificación, la transparencia en la toma de decisiones, la notificación y la comunicación a los miembros 		
C.2.2.3	El país proporciona información científica y técnica de interés al Codex y a los órganos de asesoramiento científico conexos	<ul style="list-style-type: none"> * registros de las posiciones nacionales respaldadas por datos científicos comunicados al Codex en relación con cuestiones específicas 		
C.2.2.4	Las normas del Codex y otras orientaciones se utilizan de manera adecuada a nivel nacional	<ul style="list-style-type: none"> * normas específicas del Codex que han servido de base para la elaboración de normativas nacionales 		



INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS
DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

DIMENSIÓN D BASE CIENTÍFICA DE CONOCIMIENTOS Y MEJORAMIENTO CONTINUO

DIMENSION D En esta dimensión se examinan las características necesarias para que el sistema adquiera solidez científica, incorpore principios de análisis del riesgo y se mantenga al tanto de las novedades e innovaciones científicas, a fin de mejorar sin interrupción.

D.1.1 ACCESO DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES A INFORMACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA ACTUALIZADA**RESULTADO GLOBAL:** Las autoridades competentes basan sus decisiones en información científica y técnica relevante.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.1.1.1	El personal pertinente tiene acceso a fuentes auténticas y actualizadas de información científica, técnica, de seguimiento y de vigilancia	* pruebas (por ejemplo, presupuestos) de que se asignan fondos o recursos económicos del gobierno para proporcionar al personal acceso a la información científica		<ul style="list-style-type: none"> • LISTA DE REUNIONES DEL PERSONAL TÉCNICO Y DESCRIPCIÓN • PROYECTOS/ACUERDOS CON INSTITUCIONES DE INVESTIGACIÓN SOBRE REGLAMENTOS E INFORMACIÓN ACERCA DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA EN LOS SITIOS WEB DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES/COPIA EN PAPEL –INCLUIDA INFORMACIÓN AD HOC
D.1.1.2	El personal recibe apoyo para intercambiar nuevos conocimientos con colegas y equipos de trabajo	* filosofía de las autoridades competentes que anima al personal a compartir nuevos métodos y conocimientos * fomento de la comunidad de prácticas mediante el intercambio de nuevos métodos y conocimientos por parte del personal		
D.1.1.3	Las autoridades competentes colaboran activamente con uno o más centros de excelencia o centros de referencia para la inocuidad de los alimentos y el personal participa en asociaciones profesionales	* el gobierno puede demostrar una colaboración activa con los Centros de Excelencia y/o los Centros de Referencia (por ejemplo, los laboratorios regionales de inocuidad de los alimentos) * colaboración activa y continua con al menos uno de estos centros, o su apoyo (por ejemplo, enviando muestras y/o recibiendo conocimientos especializados)		

D.1.2 CAPACIDAD PARA RECOPIRAR Y ANALIZAR DATOS CON FINES DE ANÁLISIS DEL RIESGO (1/2)

RESULTADO GLOBAL: Los análisis del riesgo se basan en procedimientos sólidos de recopilación de información y datos de calidad.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.1.2.1	Hay suficiente infraestructura y capacidad tecnológica para llevar a cabo una recopilación de datos en apoyo de las actividades de análisis del riesgo	<ul style="list-style-type: none"> * infraestructura y capacidad de laboratorio suficientes para agilizar la recogida y el análisis de datos a nivel central para las actividades de análisis de riesgos * capacidad de las autoridades competentes para acceder y utilizar los datos elaborados por organismos científicos reconocidos internacionalmente, como el Comité Mixto de Expertos FAO/OMS en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Mixta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) y el Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (SIMUVIMA/Alimentos) * capacidad del país para recopilar datos sobre sus propios riesgos y problemas alimentarios 		<ul style="list-style-type: none"> • INFORMES DE RECOPIACIÓN DE DATOS SOBRE RIESGOS ALIMENTARIOS, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, ETC.
D.1.2.2	La elaboración de protocolos sólidos de recopilación y análisis de los datos que necesita el país para el análisis del riesgo está respaldada por un nivel suficiente de conocimientos especializados	<ul style="list-style-type: none"> * la mayoría de las necesidades de recopilación y análisis de datos pueden satisfacerse en términos de conocimientos técnicos * se invierte en adquirir la capacidad suficiente para llevar a cabo actividades válidas de recogida de datos 		
D.1.2.3	Las autoridades competentes supervisan la recopilación y el tratamiento de datos, realizando controles de su calidad	<ul style="list-style-type: none"> * control de calidad, demostrado mediante la participación en rondas de pruebas de colaboración internacionales y el uso de materiales de referencia * enfoque aplicado al tratamiento de los datos y a la importancia estadística de las conclusiones 		
D.1.2.4	Las autoridades competentes identifican y recopilan datos sobre combinaciones específicas de peligros y productos de cada país	<ul style="list-style-type: none"> * datos de peligro correspondientes a productos alimenticios de riesgo concreto, en particular datos sobre la prevalencia y la cuantificación de los peligros * identificación de los peligros o productos que son objeto de encuestas o programas de recogida de datos e información técnica que apoye el protocolo * datos sobre vigilancia de la salud humana recopilados y considerados a la hora de decidir el enfoque de las encuestas o los programas de recopilación de datos 		
D.1.2.5	Funciona un sistema de vigilancia que integra la información procedente de toda la cadena alimentaria para poder conocer mejor los riesgos	<ul style="list-style-type: none"> * un equipo de representantes en la estructura gubernamental y una base de datos para recopilar y compartir los datos de vigilancia integrada de la cadena alimentaria * un mecanismo de transferencia de datos (que permita extraer información de la base de datos de vigilancia existente y otras fuentes de datos) a la base de datos de vigilancia integrada de la cadena alimentaria * todas las partes interesadas pueden acceder a los análisis de datos 		
D.1.2.6	Para fundamentar las actividades nuevas o en curso de análisis del riesgo se utilizan datos de los programas de inspección, seguimiento y vigilancia de rutina	<ul style="list-style-type: none"> * disponibilidad de datos y resultados procesados de los programas de seguimiento y vigilancia (prevalencia y repercusiones de los peligros significativos) * estos datos se procesan para informar sobre las actividades de análisis de riesgos, ya sean evaluaciones o gestión de riesgos 		

D.1.2 CAPACIDAD PARA RECOPIRAR Y ANALIZAR DATOS CON FINES DE ANÁLISIS DEL RIESGO (2/2)

RESULTADO GLOBAL: Los análisis del riesgo se basan en procedimientos sólidos de recopilación de información y datos de calidad.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.1.2.7	Las autoridades competentes identifican las necesidades de datos para las evaluaciones del riesgo y generan los que se requieren	<ul style="list-style-type: none"> * pruebas de que los requisitos de datos se han publicado durante la evaluación de riesgos * pruebas de que se ha generado información con la que cubrir las lagunas de datos más notables 		<ul style="list-style-type: none"> • INFORMES DE RECOPIACIÓN DE DATOS SOBRE RIESGOS ALIMENTARIOS, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, ETC.
D.1.2.8	Se realizan estudios de investigación que tienen como objetivo atribuir enfermedades específicas a fuentes de alimentos concretas, comprender la epidemiología de las ETA y estimar su carga de morbilidad en la comunidad	<ul style="list-style-type: none"> * la autoridad competente es responsable de emprender y dotar de recursos a estos estudios especiales y puede aplicar los resultados obtenidos * existe un mecanismo para debatir, implementar y gestionar los tipos de investigación específica que deben llevarse a cabo en el país 		
D.1.2.9	Las autoridades competentes generan las estimaciones de la carga de ETA que integran los datos sobre la incidencia y la gravedad de estas enfermedades como la mejor prueba para el establecimiento de prioridades entre los riesgos	<ul style="list-style-type: none"> * datos de incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos, reunidos y ajustados para tener en cuenta los factores infradeclarados, con el fin de calcular la incidencia en la comunidad * datos de hospitalización y mortalidad examinados para los casos debidos a enfermedades de transmisión alimentaria * colaboración con <u>el Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria (FERG) de la OMS</u> 		

D.1.3 CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DEL MARCO DE ANÁLISIS DEL RIESGO (1/2)

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes utilizan de manera adecuada el marco de análisis del riesgo para cuantificar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y usan los resultados para planificar y perfeccionar periódicamente sus controles oficiales de la inocuidad.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.1.3.1	Las autoridades competentes demuestran un conocimiento sólido de los principios aplicables al análisis del riesgo y un compromiso en relación con el marco de gestión del riesgo en los procedimientos y los resultados, cuando procede, relativos a la legislación, el establecimiento de normas, las políticas, las orientaciones, etc.	<ul style="list-style-type: none"> * la legislación incluye una referencia al análisis de riesgos y los elementos de este análisis se aplican en la práctica (política pertinente) * un proceso nacional de toma de decisiones sobre gestión de riesgos basado en los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas a nivel regional e internacional * la evaluación y la gestión del riesgo tienen en cuenta las prácticas pertinentes de producción, almacenamiento y manipulación utilizadas en toda la cadena alimentaria * adaptación de las normas del Codex al contexto nacional usando datos nacionales de exposición (datos de consumo y contaminación de alimentos) 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMIENTOS Y LISTAS DE EVALUACIÓN/ CLASIFICACIÓN DE RIESGOS
D.1.3.2	Las autoridades competentes utilizan enfoques de <u>clasificación de los riesgos para destinar recursos a su gestión</u>	<ul style="list-style-type: none"> * clasificación de los resultados producidos por las combinaciones riesgo-alimento que tienen importancia * los peligros para la inocuidad de los alimentos detectados como importantes se abordan con controles oficiales activos de inocuidad realizados a lo largo de las cadenas de valor de los alimentos 		
D.1.3.3	En caso necesario, las autoridades competentes utilizan perfiles del riesgo para guiar y documentar la utilización de recursos en los controles oficiales	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes han encargado la elaboración de perfiles de riesgo relativos a las combinaciones riesgo-alimento que son importantes en el país * pruebas de ulteriores acciones de evaluación o gestión de riesgos, adoptadas como resultado de la actividad relativa al perfil de riesgo * pruebas de colaboración multisectorial para proporcionar datos que apoyen la elaboración de perfiles de riesgo 		
D.1.3.4	Las autoridades competentes han colaborado en la preparación de un marco de categorización de los riesgos de los ESA	<ul style="list-style-type: none"> * se han identificado los peligros para la inocuidad de los alimentos en relación con tipologías o sectores alimentarios determinados de los explotadores de empresas alimentarias, y se han clasificado * se han definido diferentes categorías de riesgo de los explotadores de empresas alimentarias, en función de la clasificación de los peligros para la inocuidad de los alimentos y se han tenido en cuenta otros factores 		
D.1.3.5	Se realizan evaluaciones cuantitativas del riesgo	<ul style="list-style-type: none"> * se han obtenido resultados relevantes para cada componente de la evaluación de riesgos, aunque sólo sean cualitativos o semicuantitativos * la autoridad competente conoce los pasos recomendados por el Codex para la evaluación del riesgo (identificación y caracterización del peligro, evaluación de la exposición y caracterización del riesgo) * documentos sobre las lagunas en los datos y el valor de subsanarlas, según la repercusión que tienen esas deficiencias en las conclusiones finales sobre riesgos * documentos sobre los supuestos, las limitaciones y la incertidumbre en las estimaciones de riesgos y su efecto en la evaluación de riesgos 		

D.1.3 CONOCIMIENTO Y UTILIZACIÓN POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES DEL MARCO DE ANÁLISIS DEL RIESGO (2/2)

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes utilizan de manera adecuada el marco de análisis del riesgo para cuantificar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos y usan los resultados para planificar y perfeccionar periódicamente sus controles oficiales de la inocuidad.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.1.3.6	Se aplican técnicas avanzadas a la gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> * el gobierno realiza sus propias evaluaciones cuantitativas de los riesgos para la inocuidad de los alimentos * la evaluación cuantitativa del riesgo se realiza con arreglo a las normas recomendadas internacionalmente (por ejemplo, el Codex) 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCÉDURES ET LISTES D'ÉVALUATION ET DE CATÉGORISATION DES RISQUES
D.1.3.7	Las evaluaciones del riesgo y las medidas de gestión del riesgo se reevalúan y actualizan periódicamente en caso necesario	<ul style="list-style-type: none"> * documentos sobre la toma de decisiones en materia de gestión de riesgos que utilicen enfoques analíticos * uso de herramientas analíticas cuantitativas avanzadas, como la decisión basada en múltiples criterios o factores, el enfoque costo-beneficio y el análisis riesgo-beneficio * informes de análisis estructurados y transparentes basados en herramientas analíticas cuantitativas avanzadas 		
D.1.3.8	Las dependencias que se ocupan de la evaluación y la gestión del riesgo tienen independencia funcional y las autoridades competentes y los expertos que intervienen en dicha evaluación no están sujetos a ningún conflicto de intereses	<ul style="list-style-type: none"> * práctica de revisión establecida para las evaluaciones y la gestión de riesgos * dichas revisiones han dado lugar a alteraciones en la comunicación de riesgos y/o a alteraciones en algún aspecto de los controles oficiales cuando ha sido necesario 		
D.1.3.9	Las dependencias que se ocupan de la evaluación y la gestión del riesgo tienen independencia funcional y las autoridades competentes y los expertos que intervienen en dicha evaluación no están sujetos a ningún conflicto de intereses	<ul style="list-style-type: none"> * pruebas de que las funciones de evaluación y gestión de riesgos son independientes entre sí en la estructura organizativa y en la función * información disponible públicamente sobre la identidad, los conocimientos especializados y la experiencia profesional de los expertos que participan en la evaluación de riesgos 		

D.2.1 SEGUIMIENTO DE LA ACTUACIÓN DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES Y MEJORAMIENTO CONTINUO

RESULTADO GLOBAL: Las autoridades competentes aplican una serie de instrumentos y enfoques para examinar y mejorar periódicamente las prestaciones y para garantizar que se consigan resultados relevantes.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.2.1.1	En el seno de las autoridades competentes hay un compromiso institucional en relación con el seguimiento de la actuación	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes demuestran su compromiso con la función de seguimiento y revisión del sistema nacional de control de los alimentos * las autoridades competentes evalúan periódicamente la eficacia en la consecución de los objetivos asignados 		<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMIENTOS Y LISTAS DE EVALUACIÓN/CATEGORIZACIÓN DE RIESGOS
D.2.1.2	Los procedimientos de las autoridades competentes dan resultados específicos que se pueden supervisar y evaluar	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes definen, miden y evalúan los resultados de sus actividades * los resultados son concretos, medibles, alcanzables, pertinentes y con un plazo determinado, y los resultados señalados están conectados a través de una cadena lógica 		
D.2.1.3	Las autoridades competentes han creado un plan de supervisión que respalda la medición de las prestaciones	<ul style="list-style-type: none"> * un plan de seguimiento proporciona un marco general sobre el proceso de recogida y análisis de datos para cada indicador * el plan de seguimiento define las fuentes de datos, la frecuencia de la recogida de datos y los métodos para garantizar la calidad y el análisis de los datos * se han establecido indicadores para cada resultado que son inequívocos, transparentes, fáciles de interpretar y de controlar 		
D.2.1.4	Las autoridades competentes aplican un plan de supervisión de la actuación y utilizan los datos obtenidos para mejorar los procedimientos y el logro de resultados	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes supervisan el rendimiento en función de los resultados establecidos mediante la recopilación de datos y pruebas, y llevan a cabo una revisión del rendimiento * las autoridades competentes integran los datos de rendimiento en el proceso de priorización de recursos y presupuestación * las autoridades competentes determinan las mejores prácticas, las lagunas y otras oportunidades en función de los resultados del rendimiento como un ciclo de retroalimentación y una oportunidad para aprender 		
D.2.1.5	Las autoridades competentes encargadas de los controles oficiales relativos a la inocuidad de los alimentos han fomentado las auditorías internas de los procedimientos oficiales de control	<ul style="list-style-type: none"> * informes recientes de auditoría interna oficial (con las notas de los elementos que han dado buenos resultados y aquellos que podrían mejorarse) * recomendación realizada 		
D.2.1.6	Las autoridades competentes encargadas de los controles oficiales relativos a la inocuidad de los alimentos tienen políticas por escrito para utilizar la auditoría externa de los procedimientos operativos a fin de mejorar los servicios públicos, y estas políticas se aplican	<ul style="list-style-type: none"> * documento normativo que explique la política y el grado en que se utilizará la auditoría externa (es decir, qué secciones del gobierno o de las autoridades competentes serán auditadas para comprobar cómo han actuado en apoyo de los controles sobre inocuidad de los alimentos) * informes de auditoría externa según las normas pertinentes (por ejemplo, ISO 17020, 17025, 9001) que muestren el rendimiento o recomienden mejoras 		

D.2.2 MECANISMO PARA GARANTIZAR EL EXAMEN DE LA INFORMACIÓN CIENTÍFICA Y TÉCNICA MÁS RECIENTE PARA EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS

RESULTADO GLOBAL: El sistema nacional de control de los alimentos se beneficia de los conocimientos científicos y técnicos más recientes para garantizar la relevancia de los resultados globales.

CÓDIGO	CRITERIO DE EVALUACIÓN	POSIBLES INDICADORES	VÉASE TAMBIÉN <small>CLIC EN LOS CRITERIOS SELECCIONADOS</small>	FUENTES DE DATOS PROBATORIOS
D.2.2.1	Hay vínculos de trabajo fructíferos entre las autoridades competentes y las instituciones académicas, universidades, institutos técnicos y otros grupos de expertos (por ejemplo, comités científicos), con el objetivo de generar información pertinente para evaluar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y el fraude y darles respuesta	<ul style="list-style-type: none"> * las autoridades competentes han forjado relaciones de trabajo oficiales con el sector de la investigación sobre inocuidad de los alimentos * pruebas de que se han intercambiado datos con fines relacionados con la inocuidad de los alimentos * cursos de formación para el personal de las autoridades competentes impartidos por la universidad 		<ul style="list-style-type: none"> • REVISIONES TÉCNICAS DEL CONTROL DE LOS ALIMENTOS • INFORMES DE LAS INSTITUCIONES ACADÉMICAS Y DE INVESTIGACIÓN SOBRE EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS
D.2.2.2	Las autoridades competentes adoptan técnicas de previsión a fin de respaldar un enfoque preventivo para el control de los alimentos, la identificación temprana de las cuestiones emergentes y críticas y la aplicación de políticas eficaces y la adopción de decisiones	<ul style="list-style-type: none"> * documentación que muestre la aplicación de metodologías de previsión (por ejemplo, examen del horizonte, modelos de simulación) para detectar lagunas en la base de conocimientos de una organización; poner a prueba los supuestos políticos; elaborar un plan de investigación; informar sobre futuras prácticas de seguimiento; evaluar la vulnerabilidad de un sistema alimentario; y descubrir y comprender los nuevos riesgos * se recopilan y utilizan diferentes fuentes de datos (por ejemplo, pruebas científicas, observaciones, experiencia, tendencias mundiales, perspectivas de expertos) para respaldar las decisiones y se tienen en cuenta diversas disciplinas * las conclusiones y los resultados se traducen en eventos de desarrollo y formación del personal para mantenerlo actualizado y proactivo 		

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS

DOCUMENTO DE INTRODUCCIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)
EQUIPO DE LA OMS : NUTRITION AND FOOD SAFETY

WWW.WHO.INT/HEALTH-TOPICS/FOOD-SAFETY

INFORMACIÓN DEL CONTACTO

Ms. Hyun Jin Kim (kimhyu@who.int) / científica
Dr. Amina Benyahia (benyahiaa@who.int) / científica
Multisectoral Action in Food Systems Unit (AFS)
Nutrition and Food Safety Department
Organización Mundial de la Salud (OMS)

Ms. Catherine Bessy (Catherine.Bessy@fao.org) / Oficial Superior de Inocuidad Alimentaria
Ms. Giovanna Sartori (Giovanna.Sartori@fao.org) / Especialista en inocuidad alimentaria
División de Sistemas Alimentarios e Inocuidad de los Alimentos (ESF)
Línea de trabajo sobre Desarrollo económico y social
Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y la alimentación (FAO)

