



**Programa de cooperación.
Mejoramiento del sistema de control
sanitario de la cadena alimentaria para
la protección de la salud en América
Latina.**



Informe de Pasantía de los Cursos de Alta Formación



**Roma / Bologna / Milano
05 a 16 de noviembre de 2018**

INDICE

ANTECEDENTES.....	3
OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO	3
PARTICIPANTES.....	3
ACTIVIDADES REALIZADAS.....	4
Ceremonia de apertura de la Pasantía	5
Visita a la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) ..	6
Visita a empresa vinícola “Cantina Sant’Andrea”	8
Empresa Agrícola “Di Girolamo Gianni”	8
Visita a U.S.M.A.F. (Oficina de Sanidad Marítima, Aerea y de Frontera) y U.V.A./P.I.F. (Oficinas Veterinarias para los Cumplimientos Comunitarios y Puestos de Inspeccion Fronterizos) del Aeropuerto Fiumicino	10
Visita a la cocina del Policlínico de la Universidad Tor Vergata	13
Encuentro con COLDIRETTI (Confederación Nacional de Agricultores Directos)	14
Visita Supermercado "EUROMA 2" para análisis y verificación de etiquetado.	16
Encuentro con el Ministerio de la Salud de Italia	17
Encuentro en la Región Emilia Romagna - Dirección General de Atención a la persona, salud y bienestar, Servicio de prevención y salud pública colectiva. Área de sanidad veterinaria e higiene alimentaria.....	21
Visita al I.Z.S.L.E.R. (Istituto Zooprofilattico Experimental de Bologna)	22
Visita al C.O.N.A.I. (Consortio Nacional de Envases)	23
Visita al N.A.S. de Bolonia	25
Visita a la empresa “Appennino Food”	25
Visita a la empresa "Caseificio Pieve Roffeno".....	26
Visita guiada al Parque F.I.C.O. (Fabbrica Campesina Italiana)	26
Evento de cierre y entrega de certificados.....	27
LOGROS OBTENIDOS	28
COMPROMISOS ADQUIRIDOS.....	28
CONCLUSIONES	29

ANTECEDENTES

Por intermedio del programa de cooperación para el control sanitario de alimentos y la sanidad alimentaria en los PMDER (Países de menor desarrollo relativo) nace de una propuesta de ALADI a IILA del 2015, para la realización de actividades concretas de cooperación en el campo del control de calidad de los alimentos, a través de actividades de investigación, capacitación y asistencia técnica, divididas en diferentes fases, el Programa apunta a fortalecer las capacidades de los entes de Bolivia, Ecuador y Paraguay responsables y/o involucrados en los sistemas de control, vigilancia sanitaria y trazabilidad de los alimentos.

Tras el cierre de la fase de didáctica presencial del programa de cooperación en sanidad alimentaria ejecutado por IILA y ALADI, la fase de formación a distancia (FAD) del Programa llegó al fin el pasado 08 junio, con la entrega a la responsable IILA-ALADI, de 9 proyectos elaborados por los grupos plurinacionales (Bolivia, Ecuador y Paraguay y Brasil y Uruguay) constituidos en Montevideo, durante los Cursos de Alta Formación, 4 grupos del curso "Control de Alimentos – Frutas y hortalizas", 4 grupos del curso "Procesos de envasado", y un grupo mixto, compuesto por participantes oyentes de Brasil y Uruguay que no estaban vinculados formalmente a un u otro curso. Estos proyectos representaron el principal producto de la FAD, la cual también resultó fundamental por permitir a los participantes profundizar sus relaciones con los compañeros de grupo, y adquirir mayores conocimientos sobre los otros países involucrados, incentivando la mirada de integración regional que caracteriza el Programa de Cooperación. Los nueve proyectos elaborados han sido evaluados por un Comité de Evaluación constituido por los docentes de los dos Cursos de Alta Formación llevados a cabo en Uruguay. Los grupos responsables de los dos mejores proyectos de cada uno de los dos cursos fueron seleccionados para ser beneficiados de una pasantía de dos semanas en Italia.

OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICO

Objetivo General

Contribuir a mejorar la salud pública y la capacidad económica y productiva del sector alimentario en Bolivia, Ecuador y Paraguay.

Objetivo Específico

Incrementar la capacidad técnica, gestión y de cooperación entre las instituciones y entidades públicas y privadas de Bolivia, Ecuador y Paraguay encargadas y/o participantes en los sistemas de control, vigilancia sanitaria.

PARTICIPANTES

Bolivia

1. Zenón Cabezas Pinaya – Profesional I – Encargado de Registro y Certificación Inocuidad Alimentaria SENASAG – Oruro
2. Sergio Arturo Miranda Mañueco - Profesional I – Encargado de Registro y Certificación Inocuidad Alimentaria SENASAG – Cochabamba

Ecuador

1. Washington Wladimir Morales Cárdenas - Responsable Gestión de Certificación de Productos Primaria y Buenas Prácticas - Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario - AGROCALIDAD
2. Francisco Javier Casa López – Analista Zonal de Vigilancia y Control de Establecimientos Sujetos BP y Productos - Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria. ARCSA Coordinación Zonal 9.

Paraguay

1. Lic. Diego Fernando Toñáñez Gregor– Jefe de Sección de Inspección para Vigilancia del Departamento de Inspección Sanitaria - INAN
2. Lic. Cynthia Rossana Guerrero López - Jefe de Sección de Inspección para Habilitación de Establecimientos del Departamento de Inspección Sanitaria - INAN

ACTIVIDADES REALIZADAS

La delegación visitó y realizó encuentros con representantes de 19 instituciones, entre entes públicos encargados del control de alimentos, entes privados que representan a específicos sectores productivos, empresas agrícolas o de producción o suministro de alimentos, universidades y organizaciones internacionales. A continuación, un listado de los entes involucrados en las actividades de pasantía.

Entes públicos relacionados al control de la inocuidad y de la calidad de los alimentos:

- Ministerio de la Salud
- Comando Carabinieri per la Tutela de la Salud – NAS
- Empresas Sanitarias Locales (ASL) de Latina y de Roma 2
- Oficina de Sanidad Marítima, Aérea y de Frontera – USMAF, Aeropuerto de Fiumicino
- Oficinas Veterinarias para los Cumplimientos Comunitarios y Puestos de Inspección Fronterizos – UVAC-PIF, Aeropuerto de Fiumicino
- Servicio de prevención y salud pública colectiva. Área de sanidad veterinaria e higiene alimentaria de la Región Emilia Romagna
- Servicio de Agricultura Sustentable de la Región Emilia Romagna
- Unidad Sanitaria Local (USL) de Emilia Romagna
- Instituto Zooprofiláctico de Bologna – IZSLER

Entes privados representantes de específicos sectores productivos:

- COLDIRETTI (Confederación Nacional Agricultores Directos)
- CONAI – Consorcio Nacional de Envases

Empresas agrícolas, de producción o de suministro de alimentos:

- Vinícula Cantina Sant'andrea (provincia de Latina)
- Empresa Agrícola Di Girolamo Gianni (provincia de Latina)
- Appennino Food (provincia de Bologna)
- Caseificio Pieve Roffeno (provincia de Bologna)
- Mensa del Policlinico de la Universidad Tor Vergata (Roma)
- Supermercato COOP – Euroma 2.

Universidades y organismos internacionales:

- DeFENS, Departamento de Ciencias para los Alimentos, la Nutrición y el Ambiente, de la Universidad de los Estudios de Milán
- FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

PRIMERA SEMANA

Lunes - 05 de noviembre.

CEREMONIA DE APERTURA DE LA PASANTÍA

Saludo de las Autoridades del Comando Carabinieri para la Protección de la Salud (N.A.S. - Núcleo anti Adulteraciones y Sanidad) y presentación breve sobre este organismo.

Presentes

Arq. Augusto Chiaia (Coordinador del Programa de Cooperación), Lic. Thais Palermo Buti (Coordinadora pasantía), Lic. Pietro Noé (Ministerio de la Salud) y Lic. Mauro Vandali (Servicio de Cooperación IILA).

Temas tratados

Se dió la bienvenida a los pasantes y posteriormente se explicaron funciones y actividades del N.A.S.

El Comando de Carabineros para la Protección de la Salud (N.A.S.) es una unidad especializada en donde un grupo de carabineros seleccionados y capacitados técnicamente (cuentan con una formación profesional especializada en el área de alimentos), cuentan con la potestad legal de intervenir en todos los lugares donde se producen, se administran, se depositan o se venden productos destinados a la alimentación. Los fines de estas actividades no solamente son controles preventivos como inspecciones sanitarias, tomas de muestras, controles de alimentos elaborados, etc., sino que también investigaciones sobre asociaciones criminales que se dedican a los fraudes comerciales y sanitarios, falsificaciones y adulteraciones de alimentos en general, con la potestad de formular sanciones penales o administrativas. Italia es el único país que cuenta con este nucleo especializado dentro de la Unión Europea (U.E.), donde sostienen un cuerpo de aproximadamente 1.096 carabineros y 5.000 estaciones articuladas y conectadas en todo el país, con la estación de comando en Roma y distribuidas en todo el país.

Este cuerpo, junto con los demás organismos de control hace que Italia sea uno de los países con mejor control y vigilancia en cuanto a alimentos en Europa. No obstante sigue siendo un país en donde los fraudes alimentarios son considerados una problemática importante para combatir. Estos fraudes pueden ser:

- Comerciales: no representan riesgos para la salud (ejemplo: mezclar leche y agua)
- Sanitarios: representan un riesgo para la salud (ejemplo: utilización de alimentos vencidos para la venta)

Lecciones aprendidas o importancia de la visita

La charla permitió conocer este cuerpo de control considerado de suma importancia para el sistema de control Italiano y único en la U.E. Han brindado información importante acerca del tipo de actividades que ejecutan, ejemplos de operativos realizados a nivel país y aspectos técnicos que tienen en cuenta a la hora de realizar los controles. Palpamos la calidad en cuanto al sistema de trabajo articulado que cuentan con otras instituciones públicas que permite que los controles lleguen a más lugares.

Situación actual en los países de la Región

En Paraguay no se cuenta con este tipo de comando, pero actualmente en algunas actividades de control, en las que actúan varias instituciones del Estado a la vez y las cuales son consideradas "operativos interinstitucionales", en ocasiones se requiere la presencia de la policía nacional a fin de resguardar la integridad física de los funcionarios que intervienen en el caso. Por ejemplo, en lugares considerados de venta masiva de todo tipo de alimentos (mercados específicamente) el problema radica en que cuando inspectores sanitarios del INAN (o funcionarios de otros entes) se suele presentar agresiones por parte de comerciantes e incluso los mismos compradores habituales en esos espacios, y quienes están integrados por personas de nivel social, educacional y económico bajos, oponiéndose a los controles y utilizando inclusive la fuerza física contra funcionarios del estado a fin de evitar el actuar por parte de la autoridad sanitaria. En este sentido, la policía nacional cuenta

con una función importante para la salvaguarda, pero éstos no cuentan con la capacidad de intervenir en aspectos técnicos sanitarios en cuanto al control de alimentos en base a normativas sanitarias.

En Ecuador existe una problemática muy similar a la de Paraguay, sin embargo en el caso de Ecuador aunque por estructura gubernamental y normativa no se puede tener un grupo policial al mando del Ministerio de Salud, las lecciones aprendidas dentro de las actividades realizadas con la cooperación italiana ha permitido mejorar la comunicación y afianzar la colaboración interinstitucional con la policía nacional, logrando tener una mayor control en cuanto a falsificaciones y fraudes. Sin embargo, si en un futuro se podría contar con una estructura similar a la Italiana se podrían realizar operativos mucho mas rápidos y mejor coordinados siendo esta una debilidad que se todavía se mantiene actualmente.

En Ecuador, como en muchas partes del mundo existe problemáticas que dificultan a los sistemas de sanidad alimentaria:

- La población no tiene un pleno conocimiento de las problemáticas que trae el consumo de alimentos provenientes de sistemas no seguros de producción y por ende las exigencias están solo enfocadas en la adquisición de alimentos con bajo costo, que ha diferencia de países desarrollados estos tienden a tener mayor preferencia a aquellos que tengan estos tipos de condiciones.
- Déficit de políticas sancionatorias severas y rápidas hacia los infractores de los alimentos no inocuos.
- Falta de articulación interinstitucional sobre las competencias de las diferentes entidades estatales a cargo de la regulación y control de la inocuidad de los alimentos.
- Falta de presupuesto para cubrir la alta demanda que exigen las entidades de control de la inocuidad de los alimentos, lo que ha provocado que se limiten a ciertos factores urgentes y se deje de lado a aquellos de menor importancia.
- El factor principal para el éxito de los sistemas sanitarios de los alimentos, sobre los productores, procesadores y comercializadores es el empoderamiento de la responsabilidad de garantizar la inocuidad de sus productos hasta la entrega al consumidor.

De igual forma en Bolivia, no se cuenta con una entidad similar a la institución Comando Carabiniere para la Protección de la Salud – N.A.S., pero el control y fiscalización en mercado interno y centros de abasto se lleva a cabo en coordinación con Intendencia Municipal, Defensa al Consumidor del Municipio, Viceministerio de Defensa de los Derechos del Usuario y del Consumidor, Ministerio de Salud y con apoyo de la Policía Nacional Boliviana. Y el control fiscalización a establecimiento dedicados a la elaboración de alimentos de consumo humano, el responsable es el Servicio de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG.

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

Presentes

Juan Lubroth y Alejandro Acosta sobre los temas de política ganadera y enfermedades infecciosas.

Temas tratados

Se tuvo un conversatorio con Alejandro Acosta, economista del área de Sanidad Animal, para Latinoamérica, los temas tratados fueron los modelos económicos exitosos que se han desarrollado en algunos países del hemisferio sur, todos ellos enfocados en la Agenda de Desarrollo 2030 de París y las políticas ganaderas orientadas al acercamiento interinstitucional Público Privadas e Institutos de calidad “Multisectoriales” como por ejemplo la Política de la leche en Rep. Dominicana, donde se establecieron estándares nacionales, en los que debería cumplir las importaciones.

El modelo comentado contempla el involucramiento y participación activa de todos los actores interesados en algo específico, enfoque que tendría éxito si se contemplan intereses

comunes y no sectoriales; además de entender el mensaje del Lic. Acosta de poder ver el todo y no solo la perspectiva en la que se ha formado el profesional en una determinada rama.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita

La visita fue de interés ya que en la Mesa redonda se discutieron temas referentes a las funciones de la FAO en general, sus desafíos diarios y sus actividades globales en la agricultura y seguridad alimentaria. La asistencia técnica que brindan a los países de América Latina y posibles aportes que pueden realizarse a los tres países visitantes. Como ejemplo, se discutió el proyecto de reducción de la peroxidasa en la leche en República Dominicana donde el productor al final recibe una mejor tasa de pago y el producto un mejor tratamiento .

Situación actual en los países de la Región

Paraguay como país miembro de la FAO, cuenta con una oficina permanente de representación en el país que tiene como objetivo hacer más directa y fluida la relación entre la FAO Paraguay. Actualmente el INAN y la FAO, que enfatiza sus esfuerzos en áreas como citar una de ellas inocuidad de alimentos, se encuentra en una fase inicial de planificación, para la creación de una Ley Nacional de Inocuidad que cuenta como propósito contar con una política o ley de inocuidad nacional.

El Ecuador con la finalidad de potenciar la participación del país en la revisión y análisis de documentos y proyectos de normas del Codex Alimentarius, el gobierno ecuatoriano efectuó la reorganización del Comité Nacional del Código de Alimentación – CNCA mediante Decreto Ejecutivo No. 82, (Registro Oficial 79 de 15 de agosto de 2013).

El mencionado Decreto establece la creación de Subcomités Técnicos como grupos de trabajo creados con el objetivo principal de realizar el análisis y estudio de la documentación remitida por la Comisión del Codex, a fin de emitir una posición país alineada a los intereses nacionales; la cual será presentada y debatida en las respectivas reuniones internacionales del CODEX. En este sentido el poder tener un contacto directo con profesionales que trabajan permanentemente en la sede de la FAO, resulto positivo para futuros contactos que el país pueda tener en cuanto a Resistencia Anti microbiana o proyectos de cooperación en conjunto con FAO. La FAO como un ente internacional en busca de la mejora de la producción suficiente alimentos para alimentar adecuadamente a todos sus habitantes; ha venido elaborando estrategias junto a los actores de las diferentes cadenas de producción con el fin de establecer de mejorar la calidad y cantidad de alimentos mediante metodos que sean adecuados para proteger el ambiente y la salud de los productores tomando en cuenta los resistes problemáticas como son la Resistencia a los Microbianos, Políticas Alimentarias, Agricultura Familiar Campesina y Políticas Estrategicas de Comercialización.

En Bolivia, con la representación de FAO en este país; en el año 2012 se ha elaborado el Marco de Programación de País (MPP), con la participación activa de ocho ministerios y la sociedad boliviana. Las áreas prioritarias las cuales se citan, son: seguridad alimentaria con soberanía; agricultura familiar comunitaria; cambio climático con sostenibilidad; inocuidad alimentaria y sanidad agropecuaria. El MPP se enmarca en la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia, teniendo como referencia las prioridades nacionales de desarrollo a mediano plazo y su articulación con el Plan Nacional de Desarrollo (PND), así como con la Ley 144 de Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria.

Martes - 06 de noviembre

Coordinado por del N.A.S. y con la presencia de la A.S.L. Latina (Agencias Sanitarias Locales)

Presentes

N.A.S: Suboficial Nicola Solano

A.S.L. Latina: Dra. Vincenza Galante, Dirigente S.I.A.N. (Servicio de Higiene Alimentario y Nutricional). Distrito Fondi - Terracina A.S.L. Latina.

VISITA A EMPRESA VINÍCOLA “CANTINA SANT’ANDREA”

Temas tratados

Coordina NAS de Latina, con la presencia de Militares de Latina y del Comando, con presencia Licda. Patrizia Lucantonio de la ASL Latina, que es la Instancia Intermedia Operativa del Ministerio de Salud. El establecimiento funciona desde 1.964, cultiva sus propias vides, procesa las mismas en diferentes tipos de vino. Se explicaron aspectos técnicos en cuanto al procesamiento para la elaboración del vino, desde el campo hasta la mesa, y las reglamentaciones a grandes rasgos, de las cuales la empresa se encuentra obligada a cumplirlas como responsables directos de la elaboración de productos inocuos y aptos para su consumo.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita

Técnicos de prevención de las A.S.L., que son los responsables de los controles sanitarios locales, pudieron explicar la metodología de control utilizado para llevar a cabo las inspecciones y auditorias y el seguimiento de control que deben hacer como Autoridad Sanitaria. También explicaron la importancia de la lectura en la etiqueta en la botella del vino, es decir, como diferenciar si las uvas corresponde de la región donde se procesó y envaso ("producto íntegramente elaborado") o proviene de otro lugar en donde se procesó y envasó ("envasado por"), lo cual influye directamente en la calidad y precio de venta. Se pudo conocer los aspectos determinantes de la Denominación de Origen Protegida "DOP" y de la Indicación Geográfica Típica IGT, resultando ser una protección de productos con características específicas de la región en donde se producen, además de constituir en instrumentos de protección a la industria de la región.

La visita a esta empresa, permitió profundizar conocimientos en cuanto al procesamiento de vinos, aprender nuevos conceptos y entender los procedimientos utilizados por la autoridad sanitaria a la hora de realizar los controles y seguimientos.

EMPRESA AGRÍCOLA “DI GIROLAMO GIANNI”

Temas tratados

Coordina N.A.S. de Latina, Estuvo presente la Licda. Patrizia Lucantonio de la A.S.L. Latina. Empresa dedicada al envasado de frutas y hortalizas en estado primario. Se explicaron aspectos técnicos en cuanto a la actividad de envasado de frutas y hortalizas. Se logró visitar la producción primaria (campo) en observó las plantaciones, tratamiento de aireación de suelo y cosecha. Esta hacienda (llamada así por los técnicos italianos) en la zona de siembra de las hortalizas cuenta con sistemas modernos como :

- Cabinas Meteorológicas para la predicción del pronóstico de tiempo.
- Cabinas de Humedad.
- Asistencia técnicas (un técnico ambiental y técnico agrónomo).
- Todas las tecnologías utilizadas es para disminuir la utilización de fitofármacos.

Posteriormente se visitó la planta procesadora, en donde se realiza la recepción, limpieza y envasado de frutas y hortalizas. Así mismo, conocer a grandes rasgos, las documentaciones utilizadas por la empresa en cuanto a la trazabilidad del producto terminado. También, estuvo presente técnicos de la A.S.L. y NAS, quienes mostraron los controles que realizan y los cuales se basan en un reglamentación que debe cumplir cualquier tipo de empresa que procese alimentos.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita

La visita a esta empresa, permitió profundizar en cuanto a la importancia y los procesos que se deben tener en cuenta para mantener la trazabilidad del alimento, desde el campo. Así mismo, se pudo visualizar aspectos técnicos de importancia en cuanto al cuidado e higiene en este tipo de actividad productiva, estructuras edilicias, equipos, maquinarias y documentaciones que posee la empresa. En la visita se ha podido comprobar que todas las instancias relacionadas a la producción, comercialización y lugares de expendio de preparación y venta de alimentos, tienen implementado sistemas de autocontrol, como

requisito mínimo para su registro y operación. Se ha podido conocer los diferentes puntos críticos de control identificados, en las diferentes etapas de producción y acondicionamiento de los productos; resaltando la trazabilidad en todos los eslabones de cada etapa.

Se ha comprendido que la fase de producción/cosecha, está ligado al requerimiento de los clientes.

Situación actual en los países de la Región

Actualmente, el sistema de gestión en cuanto a inspecciones y auditorías que cuenta Paraguay a través del INAN, es el siguiente:

Los establecimientos elaboradores, fraccionadores, importadores y distribuidores de alimentos, deben primeramente realizar las gestiones correspondientes ante el INAN, el cual consiste en la declaración de las actividades de la empresa y la presentación de una serie de documentaciones legales así como las tasas arancelarias correspondientes, a fin de que puedan ser habilitadas por medio de una inspección higiénico sanitaria in situ (con la nueva Resolución que entró en vigencia recientemente, se prevé realizar auditorías). La empresa, debe cumplir con las normativas sanitarias mínimas exigidas (Buenas Prácticas de Manufactura) para obtener el "Registro de Establecimiento" y puedan iniciar las operaciones declaradas. Esto, se encuentra establecido por Ley del Código Sanitario de Paraguay y aplica tanto para alimentos de origen animal y vegetal. Esta habilitación, actualmente cuenta con una validez de 5 años (a partir de la nueva Resolución 578/18). Anteriormente, el periodo de validez era de 3 años. Una vez vencido el plazo de validez, las empresas deben volver a iniciar trámites para la renovación del Registro de Establecimiento.

Durante el periodo de tiempo de validez del Registro de Establecimiento, el INAN realiza en muy pequeña escala, actividades de monitoreo (o también llamado vigilancia) a los establecimientos habilitados a fin de constatar el mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación. Estos controles no son ejecutados con una frecuencia armonizada y se utiliza un sistema de muestreo aleatorio simple por conveniencia para la elección de las empresas a ser monitoreadas. Para acceder y contar con los datos de las empresas, los mismos deben ser verificados expediente por expediente (formato físico) a través de actas anteriores, esto dificulta que la búsqueda sea efectiva y permite que el control no sea unificado para todas las empresas.

Si bien, actualmente el INAN se encuentra en fase de implementación de un procedimiento interno para reforzar el monitoreo a empresas registradas, actualmente no cuenta con un programa ni procedimiento detallado ni específico que permita medir una metodología estructurada y ordenada para llevar a cabo estos controles. No se cuenta con un sistema adecuado que identifique claramente la categorización de los establecimientos en base al riesgo (bajo, medio, alto) ni que establezcan frecuencias de control en base al riesgo e historial. No se cuenta con un sistema que permita trazar de manera fácil y ordenada las empresas monitoreadas a fin de realizar un seguimiento práctico.

El sistema de gestión de control de monitoreo que se realiza actualmente por parte del INAN, no se encuentra fuertemente estructurado ni cuenta con una organización adecuada. Se ve claramente la necesidad de reforzarla con procedimientos y/o programas estudiados. Además, Por todo lo mencionado, durante el periodo de validez del Registro de Establecimiento, la mayoría de las empresas ni siquiera llegan a ser monitoreados durante el periodo que dure su Registro.

Cabe resaltar, que cada establecimiento puede solicitar voluntariamente "Certificado de Cumplimiento de B.P.M.", el cual implica un control más estricto (auditorías). El certificado mencionado tiene una validez de 1 año periodo en el cual no hay ningún tipo de monitoreo a la empresa el cual se ha otorgado el certificado. Generalmente, un número muy bajo de establecimientos lo solicitan ya que son requisitos indispensables que deben contar para participar de licitaciones públicas nacionales, como "almuerzo escolar" o "merienda escolar". En el caso de Ecuador AGROCALIDAD es la entidad de Regulación y Control de Fito y Zoonosanitario e Inocuidad de los Alimentos en su fase primaria lo cual lo realiza a través de la inspección a Unidades de Producción Agropecuaria para verificar la implementación de

Buenas Prácticas de Producción con el objetivo de garantizar la calidad e inocuidad de los productos.

Estas prácticas están enfocadas en las Buenas Practicas Agropecuarias - BPA, que son un conjunto de normas, lineamientos técnicos aplicados desde las etapas de producción en campo, empackado y transporte enfocados en mantener la inocuidad de los productos bajo criterios sociales y ambientales.

Como parte del reconocimiento al esfuerzo al productor por cumplir con estos parámetros la Agencia otorga la certificación de B.P.A. que tiene una duración de tres años, tiempo en el cual el productor es inspeccionado anualmente. El permiso de funcionamiento para plantas procesadoras de alimentos, es realizado mediante una notificación al sistema informático de la ARCSA. El establecimiento es controlado en visitas posteriores a su notificación mediante una planificación anual realizada en base al riesgo de establecimientos. Los productos alimenticios cuando son considerados "procesados" requieren una notificación sanitaria, de igual forma los mismos son valorados en cuanto a su riesgo. Existe un instructivo para realizar dicha valoración.

Se pudo verificar por comentarios realizados por personal de las empresas visitadas que muchas veces sienten que están sujetos a muchos controles y que los mismos podrían ser más eficientes si existiera una mejor comunicación con otras entidades del Estado. Es algo que mencionaron están trabajando para mejorarlo y en el caso de Ecuador muchas veces esta comunicación no es efectiva entre entidades del Estado, existen proyectos entre ARCSA y AGROCALIDAD, como por ejemplo en el control del sector lácteo que intentan ser una base para luego trasladarlo a otros sectores de importancia. A diferencia de Ecuador en Italia los muestreos realizados no son cobrados al productor, ya que existe una asignación anual de controles que son financiados mediante el presupuesto del Ministerio de Salud. Los análisis son cobrados cuando la empresa exige que se realice un nuevo muestreo por no estar de acuerdo con los resultados. Ecuador tiene una debilidad fuerte en comparación con el sistema italiano en cuanto a verificar las frecuencias de control en establecimientos y productos. Si bien se tiene un sistema informático donde son ingresados todos los informes de inspección, tiene una debilidad en cuanto a la verificación del historial de inspecciones y categorización del riesgo en dicho sistema conforme a la categoría de alimentos procesados y los incumplimientos realizados en los controles. No se cuenta con un sistema que permita trazar de manera fácil y ordenada las empresas monitoreadas a fin de realizar un seguimiento práctico.

En Bolivia, si bien existe normas ya establecidas para su cumplimiento de las empresas Industriales, Semi-Industriales y Artesanales dedicadas a la actividad de procesamiento de alimentos para consumo humano, hay una necesidad de proyectos de apoyo para mejoramiento en:

- Implementación de sistema HCCP en pequeñas y medianas empresas procesadoras vinos.
- Mejoramiento de sistema de control y seguimiento en manejo de registros de trazabilidad a pequeñas y medianas empresas dedicadas a producir vinos de diferentes variedades.
- Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y sistema Puntos críticos de Control (HCCP) a todo los productores dedicados a la producción de hortalizas, para mejorar y garantizar el producto al consumidor.

Miércoles - 07 de noviembre

Coordinación del Ministerio de la Salud

VISITA A U.S.M.A.F. (OFICINA DE SANIDAD MARÍTIMA, AEREA Y DE FRONTERA) Y U.V.A./P.I.F. (OFICINAS VETERINARIAS PARA LOS CUMPLIMIENTOS COMUNITARIOS Y PUESTOS DE INSPECCION FRONTERIZOS) DEL AEROPUERTO FIUMICINO

Temas tratados

Estuvieron presentes: Dr. Carmine Guarino, Director U.S.M.A.F.-S.A.S.N. di Lazio, Marche, Umbria, Abruzzo e Molise

Dr. Alessandro Lattanzi, Dirigente Médico y Director del U.T. Aeropuerto "Leonardo da Vinci" de Fiumicino, U.S.M.A.F.-S.A.S.N. Lazio Marche Umbria Abruzzo Molise

Dr. Pier Luigi Feliciangeli, veterinario responsable del U.V.A.C.-P.I.F.

Se explicaron las actividades de competencia de P.I.F. y U.S.M.A.F. así como se visitaron áreas aduaneras

Entre los temas hablados, se pudo conocer que en Italia existen 23 Puestos de Inspección de Frontera (P.I.F.), de conformidad con la legislación comunitaria, estos son competentes para el control de los animales, de los productos de origen animal y piensos destinados a la introducción en Italia o en uno de los otros 26 países de la U.E. Ellos operan bajo la coordinación del Ministerio de la Salud italiano y bajo la supervisión de la U.E.

Las Oficinas Veterinarias para los Asuntos Comunitarios (U.V.A.C.) son competentes para la vigilancia del comercio intra-comunitario de animales, productos de origen animal y piensos. Han sido instituidas en 1993 después de la abolición de los controles en las fronteras con los otros países de la U.E. y en total se cuenta con 17 oficinas.

Sus principales tareas consisten en:

- Aplicación de medidas de salvaguardia en caso de emergencia sanitaria que afecten el territorio de la U.E.
- Asistencia a las regiones y A.S.L. en materia de legislación del comercio intra-comunitario y a los Estados miembros en caso de cotejar irregularidades en las mercancías enviadas a Italia
- Vigilancia sobre el comercio intra-comunitario de animales, productos de origen animal y piensos, en cooperación con los Servicios Veterinarios territoriales (Regiones y las Empresas Sanitarias Locales).

U.S.M.A.F. (Air and Sea Healthy Offices): responsables del control de alimentos de origen no animal. Es el único control en el aeropuerto de Fiumicino, por eso además de control de origen animal realizan otros controles:

- Control de mercancía y de pasajeros para prevenir enfermedades contagiosas por ejemplo la malaria.
- Control de mercancías para países no Europeos.

Cuentan además con el sistema de alerta R.A.S.F.F. para toda la U.E. en caso de encontrar una mercadería con algún problema, en donde se envía un comunicado a todos los puertos dentro de la U.E. con el objetivo de no recibir dicha mercadería. Una vez realizado todos los controles, dan luz verde para el ingreso del producto o no admisión que impide la circulación e ingreso. El sistema informático utilizado por el U.S.M.A.F. donde todos los aeropuertos de la U.E. tienen acceso, se constituye de una base virtual donde se realizan los comunicados de alerta y además si existe algún historial.

Cabe resaltar que también el U.S.M.A.F. tiene la potestad de destrucción del alimento en caso de no conformidad o devolución dependiendo el caso y la autoridad sanitaria del país de origen debe estar informada de la devolución o destrucción.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

La visita al aeropuerto y la charla brindada permitió conocer el sistema de gestión de control en cuanto al ingreso, sobre todo de alimentos en el país, los controles por lo que pasan, procedimientos internos en caso de rechazo de productos (establecidos por reglamentaciones) y el sistema de alerta con el que cuenta a nivel país y a nivel U.E. Esta actividad constituida por dos partes, una parte en la mañana, dedicada a conocer la normativa italiana y de la U.E., como base para el desarrollo de las funciones de las diferentes actividades de estas dos entidades

Se puede rescatar el sistema europeo de alerta R.A.S.F.F., en el que si una importación, producto del muestreo de rutina, cuenta con resultados fuera de parámetros, es notificada en este sistema a nivel U.E., para tener la obligatoriedad de muestreo de en las siguientes importaciones. El trabajo es coordinado interinstitucionalmente, para las importaciones, se solicitan la presencia de especialistas para casos determinados para la inspección, por ejemplo, de micólogos, fitopatólogos, veterinarios especializados en mariscos y peces.

Situación actual en los países de la Región

Paraguay, a través del INAN realiza un trabajo en coordinación con los puertos aduaneros del país. Todos los productos alimenticios envasados a ser importados, deben primeramente realizar las gestiones correspondientes ante el INAN a fin de tramitar el Registro de Establecimiento (depósito de la empresa) a través de una inspección, posteriormente el R.S.P.A. (Registro Sanitario del Producto Alimenticio) del producto alimenticio a importar, que consiste en declaraciones técnicas en base a las normativas establecidas.

La Dirección Nacional de Aduanas, implementó la Ventanilla Única del Importador (VUI), el cual constituye una herramienta de Gobierno Electrónico que permite a las instituciones intervinientes en el proceso de importación (en este caso, INAN), interactuar en forma coordinada con la Dirección Nacional de Aduana - DNA, en la gestión de los permisos, autorizaciones y certificaciones en tiempo real, a través de un Sistema de Gestión Electrónico basado en Internet en donde la empresa responsable de la importación declara y prueba todas las gestiones previas a la importación de alimentos. De esta manera, se permite el intercambio de informaciones antes de dar el visto bueno para el ingreso.

Se ve la debilidad a nivel país de que, el periodo de tiempo el cual permanecen los productos a ser importados, en la Aduana, éste no cuenta con espacios lo suficientemente preparados desde el punto de vista sanitario (por ejemplo condiciones de infraestructura de depósito no óptimas en su totalidad y falta de control higiénico sanitario en estos espacios en donde las mercaderías quedan retenidas antes de su ingreso). No se cuenta con la capacidad operativa ni programas para este tipo de control.

Como parte de los objetivos de la AGROCALIDAD, el velar que los productos nacionales como de importación cumplan con los parámetros de inocuidad de los alimentos, se realiza la habilitación de empresas interesadas en exportar mercancías pecuarias hacia el Ecuador a través de la habilitación zoonosanitaria y la habilitación de empresas cumpliendo con los estándares exigidos dentro de las resoluciones vigentes.

Se realiza la habilitación de empresas mediante la revisión documental y análisis de laboratorios, sin embargo, el proceso de habilitación in situ ha quedado en espera hasta tener una administración más definida.

En Bolivia el Servicio de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria – SENASAG, es el ente sanitario responsable de autorización de permisos de productos de consumo humano para aquellas personas legalmente establecidas en el país, pero según los resultados de la visita a U.S.M.A.F.-S.A.S.N. Se ve la necesidad de mejoramiento en los puntos de control Fronterizo y Aduanas Interiores:

- Implementación de ambientes con capacidad adecuada para almacén de productos de riesgo alto y bajo riesgo.
- Implementación de sistema de R.A.S.F.F para mejoramiento del control de productos de importación.

Para los tres países, es muy importante destacar la especialización que tienen los técnicos de las diferentes instituciones de Italia, por ejemplo el contar con micólogos expertos que son destinados a acciones específicas por su formación y llegan a ser expertos de referencia en el ámbito en el que se desenvuelven.

Se pudo visualizar como se mantienen los registros de alertas sanitarias en puertos, donde se valora el historial de los países con sus productos importados a la U.E, el hecho de tener una regulación común para los países miembros facilitó la apertura de sus fronteras internas

y enfocarse en las puertas de entrada a la U.E, así como sus sistema de alerta rápida. Los puertos de entrada deber reunir ciertas características técnicas para poder recibir y controlar la entrada de productos alimenticios al continente. Esto es admirable y un buen ejemplo ya que podría ser una gran alternativa de crecimiento en cuanto a la vigilancia y control sanitario de alimentos para los países sudamericanos si se pensaría en una implementación similar.

Jueves - 08 de noviembre

VISITA A LA COCINA DEL POLICLÍNICO DE LA UNIVERSIDAD TOR VERGATA

Coordinación del NAS, con la presencia de la ASL.

Temas tratados

Presentes

NAS - Suboficial Luca Marzilli

Dr. Massimiliano Mereu - Gestión Tor Vergata, Gruppo Innova

Simulación de inspección higiénico sanitaria de las dos cocinas que cuenta el Policlínico (una cocina exclusiva para pacientes y otra para el público en general, doctores, enfermeros, visitantes, etc.). La inspección fue llevada a cabo por técnicos de prevención de la A.S.L. en conjunto con carabineros del N.A.S. Se pudieron tratar aspectos técnicos en cuanto a la metodología de inspección y toma de muestra de alimentos. Se visualizó áreas de procesamiento de alimentos, depósitos, cámaras de frío y equipos de trabajo con que cuenta la cocina. También se resalta el compromiso del encargado de la cocina en cuanto al manejo de sus puntos críticos, planillas y al manual de autocontrol.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

Se logró entender con mayor profundidad que tanto los técnicos de prevención del A.S.L. así como los carabineros del N.A.S., cuentan con funciones independientes pero ambos pueden llevar a cabo controles de prevención. Se pudo ver el enfoque de riesgo – peligro que se utiliza para llevar a cabo las inspecciones (se aclara que este enfoque es el utilizado para las tareas de control, se pudo ver en todas las inspecciones de simulación realizadas). Además se proporcionó información valiosa sobre las cantidades de porción de muestra que se toman dependiendo de cada alimento, así como la interacción que se tiene con el sistema de laboratorios.

Situación actual en los países de la Región

Actualmente, el INAN está llevando a cabo la elaboración de una Guía para Servicio de Alimentación Hospitalario, el cual a la fecha se cuenta con un formato en borrador (aún no se encuentra aprobada) y tiene como objetivo establecer orientaciones para la estructuración, el funcionamiento y la implementación de buenas prácticas higiénico sanitarias en servicios de alimentación hospitalarios (cocinas para público en general y servicios de alimentación enteral - área de reconstitución de fórmulas enterales en hospitales públicos y privados sin tinte de comercialización)

Se ve el problema que las guía no tiene soporte legal para su implementación, hasta no haber una normativa, resolución o legislación que hable de que esas guías deben ser de cumplimiento obligatorio en ese tipo de establecimientos. Hasta la fecha no se cuenta con tal normativa. Actualmente, los controles en las cocinas de hospitales son realizados pero con baja periodicidad, y se ve la necesidad de reforzarlo. Muchas de las cocinas de hospitales no cuentan con un exigente control por parte de la autoridad INAN (lo mencionado se aclara mejor más abajo, en el punto número 9)

En Ecuador existe una normativa sobre buenas prácticas para establecimientos de alimentación colectiva. El control a nivel hospitalario es más estricto que en otros establecimientos, sin embargo llama la atención el principio de autocontrol que es manejado en Europa, no solo para plantas procesadoras, sino que también es exigido para estos establecimientos, en este sentido se puede generar una modificación normativa que se base

en el sistema de autocontrol basado en los principios HACCP y dándole una exclusiva o total responsabilidad al operador, así como una exigencia de proveedores de materias primas en estado natural que exijan como requerimiento las Buenas Prácticas Agrícolas.

Por otro lado, en Ecuador existen algunos inconvenientes con las cantidades de muestra que se toman con los diferentes productos alimenticios procesados, ya que se maneja una sola cantidad de muestra para todos los alimentos independientemente de su clasificación, complicando el cumplimiento del proceso de muestreo cuando no existe suficiente cantidad de producto, en este sentido se podrá trabajar con la información proporcionada por el N.A.S. y A.S.L para poder corregirlo internamente.

En Bolivia, de acuerdo a los resultados de la visita a la policlínica Policlínico de la Universidad Tor Vergata, se tiene la necesidad de:

- Implementación de Buenas prácticas Agrícolas de los proveedores de materia prima para su elaboración de alimentos para los pacientes.
- Implantación de Buenas Prácticas en Preparación de Alimentos.
- Implementar normativas que el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria tenga atribuciones en control de recepción, infraestructura y preparación de alimentos

ENCUENTRO CON COLDIRETTI (CONFEDERACIÓN NACIONAL DE AGRICULTORES DIRECTOS)

Temas tratados

A través de su representante del Staff de Abogados de Seguridad Alimentaria Emanno Coppola, realizó una exposición en la detallan aspectos importantes, como que representan o aglutinan al 70% de las empresas registradas en las Cámaras de Comercio; se trató temas sobre las actividades de la Confederación y su rol en la defensa de los productores italianos. La estrategia de COLDIRETTI data del año 1.950, en la cual se permitió la transferencia de terrenos abandonados a los campesinos así pudieron comenzar a labrar la tierra y ser productores propietarios primarios, también se pudo implementar el seguro social. Ya en el año 2.000 comenzó a cambiar la relación con los consumidores, donde Italia defiende sus propios productos.

COLDIRETTI, se trata de la mayor asociación de representación y asistencia de la agricultura italiana. Se considera una organización con una influencia estable en las políticas de los gobiernos italianos en asuntos como la tributación de los agricultores y la regulación de la producción y distribución también en el extranjero (como por ejemplo, el etiquetado el cual protegen a los productores según la región)

También, cuentan con una fundación “Campaña Amiga”, que favorece la venta del productor al consumidor, a través de la sensibilización al consumidor sobre estos productos y su consumo, fomenta un producto 100 % italiano ya que los agricultores cuentan con un sello específico que se encuentra asociado a esto. Es una red en donde también pueden asociarse restaurantes, empresas agrícolas, mercados, agroturismo, etc. Se trata de defender el auténtico producto italiano y dejar de lado las falsificaciones, por medio de sellos que protegen al producto:

- D.O.P. (Denominación de Origen Protegida): la plantación, cosecha, materia prima, procesamiento, maduración, envasado, etc., se realiza en una misma región y bajo reglamentaciones establecidas.
- I.G.P. (Identificación de Origen Protegida): la materia prima puede ser de una región diferente al de proceso de producción, maduración, envasado, etc. También bajo reglamentaciones establecidas.

Se habló también, sobre el tema “Italian Sounding” que significa que un producto alimenticio tiene una fina similitud a un producto italiano, pero en realidad no es elaborado en Italia, sino en otro país, catalogando eso como un fenómeno no reglamentado y competencia desleal. Como actividad de control, el N.A.S. llega a formar parte para realizar muestreo de estos

productos en varios países de la U.E. y alertar a la población y autoridades de control. Su difusión está generalizada en todo el territorio nacional.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

La charla brindada, nos permitió entender sobre la importancia de esta confederación, como estrategia ligada a las políticas del gobierno y que permiten defender no solamente lo auténtico de un país en cuanto al sector agrícola y agroalimentaria, si no que además, permitir generar fuentes de trabajo ya que también es la primera organización agrícola de empleadores, por el número de empresas que contratan mano de obra.

Se comprendió además que valorar y defender la producción nacional de calidad, hace que uno este orgulloso de mostrar al mundo sus productos alimenticios dando prioridad al productor nacional y dejando como segundo lugar al producto importado. Por más pequeño que sea el productor lo hace cumpliendo las normativas legales.

Situación actual en los países de la Región

En Paraguay, el INAN no tiene injerencia respecto a la producción primaria. En este sentido y realizando una pequeña comparación con las actividades y objetivos de COLDIRETTI, el país a través del Ministerio de Agricultura y Ganadería - MAG, forma parte de la Reunión Especializada de Agricultura Familiar del MERCOSUR (REAF), un espacio de encuentro entre productores familiares, organizaciones e instituciones rurales de la región con el objetivo de generar un marco de políticas públicas regionales para la agricultura familiar (pequeños productores), siendo la base fundamental, el comercio.

Se trata de una experiencia singular en el contexto regional, ya que basa en el diálogo político entre representantes de los gobiernos y de la sociedad civil, en la construcción de iniciativas y posiciones a partir de la sinergia entre los espacios nacionales y el espacio regional.

Actualmente, existe un proceso de implementación del sello paraguayo de la Agricultura Familiar (AF). Para acreditar dicho sello es indispensable que el producto alcance criterios de calidad e higiene exigidos por el mercado. Este sello surge para identificar y diferenciar los productos provenientes de la agricultura familiar y en esta forma facilitar su posicionamiento en los mercados, siendo los beneficiarios, los agricultores familiares empadronados en el Registro Nacional de la AF, las organizaciones de la AF y los consumidores.

Entre los objetivos del sello, se citan: la formalización comercial de esos productos benefician al productor con mejor precio y, además, le abre la posibilidad de aumentar el volumen de ventas; valorar la identidad local, la responsabilidad ambiental y el rol social, cultural, nutricional y económico de la AF; contribuir a ampliar y mejorar los canales de comercialización de los productos con origen en la AF, a nivel local, nacional y regional; fomentar el consumo de productos de la AF, como medio de contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional.

Para Ecuador resulta muy llamativa la forma de organización que tiene COLDIRETTI, el relacionamiento que tienen con los gremios de consumidores y la fuerza que tienen para prevenir prácticas inadecuadas o abusos que puedan surgir en contra de sus agremiados. Es una organización digna de tomar en cuenta ya que en el país existen problemas que muchas veces escalan a nivel de convulsión política cuando podrían ser solucionados con la organización y la unión de los productores, así como el establecimiento de sellos, campañas e involucramiento del consumidor dentro del control y vigilancia. Es claro ejemplo de que la mejor manera de mantener un adecuado desarrollo de los productores de mercancías agropecuarias e industriales es a través de organización de todos sus miembros en el bien común, ya que al ser pequeños productores sus exigencias puedan que no sean tomadas en cuenta pero al tener toda una federación conformada por un gran sector este puede ser escuchado dentro de las decisiones políticas que favorezcan a sus miembros.

De igual manera, estos pueden tener un gran peso al punto que desde sus propios recursos pueden generar conocimientos para impulsar sus propios mercados tomando en cuenta que para lograrlo se deben fijar en el cumplimiento de las exigencias de los mercados.

En el país existe una gran división entre los productores quienes no llegan a concretar acuerdos entre los grupos provocando una división entre ellos ya sea políticos como económicos generando que muchos de los programas implementados en el sector lleguen a ser un fracaso total, existe una falta de fortalecimiento Organizacional, dentro de la comunidades locales.

En Bolivia, de acuerdo a los resultados de la exposición de COLDIRETTI, se ve una importante necesidad de contar una conformación de la CONFEDERACION NACIONAL DE AGRICULTORES similar del país de Italia, que tenga la función de lucha contra el fraude de productos y proteger el producto nacional.

Viernes - 09 de noviembre

VISITA SUPERMERCADO "EUROMA 2" PARA ANÁLISIS Y VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO.

Coordinado por del N.A.S.

Temas tratados

Con la dirección del Suboficial Luca Marzilli, se procedió a visitar un supermercado en la ciudad de Roma con la finalidad de verificar aspectos prácticos de etiquetado en alimentos preenvasados.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

En esta visita, el suboficial pudo explicar aspectos técnicos en cuanto al control de alimentos listos para ser comercializados en bocas de expendio, la verificación de etiquetas y su actuar en caso de constatar irregularidades en base a normativas establecidas de etiquetado o incumplimientos sanitarios como almacenamiento, cadena de frío, etc. y que puedan ser considerados de riesgo para la salud del consumidor.

Situación actual en los países de la Región

En Paraguay, dentro de las actividades de vigilancia, no se encuentra incluida la verificación de etiquetado de productos en el mercado a fin de constatar que las empresas se encuentren en cumplimiento a lo declarado ante el INAN. No se cuenta con un programa o procedimiento definido que permitan llevar a cabo en forma ordenada y estructurada estos controles a productos alimenticios envasados y que ya se encuentren distribuidos en el mercado, a fin de constatar que realmente se encuentren en cumplimiento con las normativas sanitarias y lo declarado ante el INAN. Salvo ciertas ocasiones, se realiza este tipo de control de etiquetas pero el mismo es visto también como una actividad de carácter reactivo, es decir, cuando ingresan reclamos o denuncias del consumidor.

Una cuestión que llamó la atención, es la obligatoriedad de contar con un "libro informativo" que declare específicamente los ingredientes para aquellos productos que se vendan a granel (por ejemplo, variedades de quesos, jamones, entre otros, que tienen incorporados otros ingredientes para conseguir una particularidad específica en los sabores u otros fines) de modo a que el consumidor cuente libremente con el acceso a esa información de gran importancia. Esto, no se encuentra reglamentado en el país.

En Ecuador ARCSA controla el etiquetado de alimentos procesados y mantiene un control permanente a través de sus técnicos en campo. Es uno de los controles priorizados dentro del proceso de vigilancia, en la visita se pudo solventar algunas dudas como por ejemplo la diferencia entre una fecha de caducidad sanitaria y otra de calidad organoléptica, la última es catalogada como "consumir preferiblemente hasta", este tema es muy discutido en el país y se obtuvo un importante intercambio de información que pueden ayudar a normalizarlo de mejor forma. Además la forma en la que la información esta presentada al consumidor en un

supermercado es digna de resaltar y poder ser imitada por ejemplo, la presentación de los ingredientes en un cuaderno para los productos que se encuentran en el área de delicatessen o el origen de los productos de la pesca.

Además se pudo constatar como el consumidor tiene una importancia muy grande dentro de la información que se presenta en el etiquetado, por ejemplo los porcentajes en los ingredientes de los alimentos o cuando los mismos han sido colocados bajo prácticas de bienestar animal o libre de hormonas y antibióticos.

En Bolivia, el Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria desarrolla la actividad de control y vigilancia en los supermercados, mercados de abasto y quioscos. La misma actividad se desarrolla en coordinación con Intendencia Municipal, Defensa al Consumidor del Municipio, Viceministerio de Defensa de los Derechos del Usuario y del Consumidor, Ministerio de Salud y con apoyo de la Policía Nacional Boliviana.

ENCUENTRO CON EL MINISTERIO DE LA SALUD DE ITALIA

Temas tratados

Estuvieron presentes: Dr. Pietro Noé, Director Oficina 2 de la D.G.I.S.A.N. - Dirección General para la higiene y seguridad de los alimentos y la nutrición.

Dra. Francesca Roberti, Dirigente D.G.I.S.A.N.

Dr. Raffaello Lena, Dirigente Oficina 8 D.G.I.S.A.N., experto R.A.S.F.F

Se dió a conocer la organización de los servicios de control del Ministerio de Salud.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

Cuentan con una Ley de Higiene que trata tres puntos:

1. La seguridad de los alimentos es responsabilidad exclusiva de los productores.
2. El control de los alimentos debe ser desde toda la cadena: producción primaria hasta la llegada al consumidor. Cada actor debe asegurar alimentos inocuos en todas sus etapas (primaria por medio de Buenas prácticas Agrícolas - B.P.A. y el procesamiento por medio de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control - H.A.C.C.P.)
3. Principio de la precaución: cuando no hay seguridad, es mejor no distribuir al mercado, por lo que la autoridad sanitaria puede proceder de acuerdo a lo que corresponda.

Cuentan con un sistema de control, Reglamento General 852, el cual establece como principio básico que todos los productores deben contar con un sistema de autocontrol el cual incluye 3 partes obligatorias:

1. Buenas prácticas de elaboración
2. Buenas prácticas de higiene
3. H.A.C.C.P.: obligatorio para las actividades alimentarias de empresas grandes. Para empresas pequeñas sólo son obligatorios los puntos 1 y 2. El Estado apoya a las pequeñas y medianas empresas. Generalmente las pequeñas empresas cuentan con asesorías de empresas privadas pero la autoridad sanitaria también puede colaborar para ayudar a éstos (apoyo técnico, no económico)

Este sistema de control se basa en los siguientes supuestos:

- Cuenta con bases científicas.
- Trata todos los peligros conocidos que afectan a la seguridad alimentaria.
- Consiste en controles oficiales de los sistemas seguidos por el operador, así como las actividades oficiales de inspección.
- Obliga a los operadores de empresas alimentarias a establecer, implementar y mantener procedimientos basados en los principios del H.A.C.C.P.
- Obliga a los operadores de empresas alimentarias a garantizar que se cumplen las disposiciones de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, el procesamiento y la distribución, y a verificar que se cumplan estas disposiciones.
- Programar la actividad de control oficial que permita el mantenimiento de un nivel mínimo de control, uniforme en todo el territorio nacional.
- Adoptar procedimientos estandarizados para obtener la uniformidad de las intervenciones de control en las plantas.

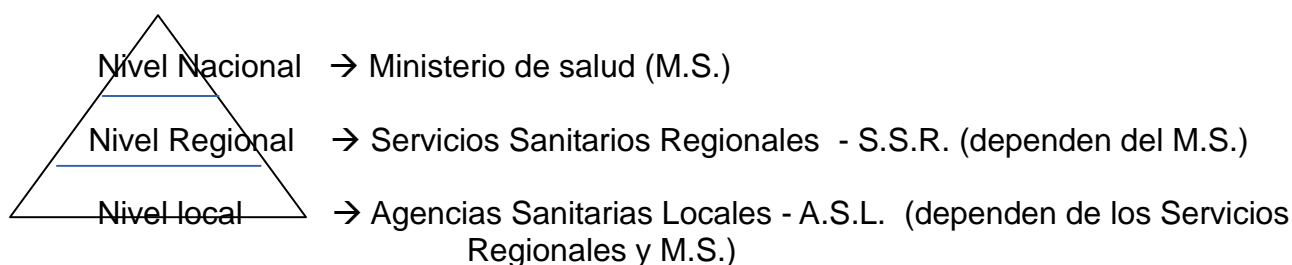
- Crear un sistema de documentación que permita formalizar la actividad realizada y demostrar el alcance y los resultados del control.
- Recopilar datos e información útil para la reprogramación eventual de las actividades.
- Implementar un sistema de evaluación.

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos del Codex Alimentario constituyen una firme base para garantizar la higiene de los alimentos, haciendo hincapié en los controles esenciales en cada fase de la cadena alimentaria y recomendando la aplicación del sistema de H.A.C.C.P., siempre que sea posible para potenciar la inocuidad de los alimentos.

El H.A.C.C.P. permite determinar riesgos concretos y adoptar medidas preventivas para evitarlos. Es un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el control de los puntos críticos en la manipulación de los alimentos para prevenir problemas al respecto, ya que propicia un uso más eficaz de los recursos y una respuesta más oportuna a tales problemas.

El sistema de H.A.C.C.P. facilita la inspección por parte de las autoridades encargadas de regular el control de los alimentos y favorece el comercio internacional al aumentar la confianza de los compradores en la inocuidad de los alimentos.

La organización de los servicios:



Pirámide de la estructura organizacional en Italia, en donde el M.S. y los S.S.R. son considerados entes administrativos y las A.S.L. son considerados entes operativos que llevan a cabo las tareas de control y que se encuentran ubicadas en las diferentes localidades de todas las regiones de Italia,. Son los “técnicos de prevención” (anteriormente llamados inspectores sanitarios), profesionales en el área de alimentos, los encargados de realizar las actividades operativas (inspecciones, auditorías, muestreo, investigaciones, verificación de normativas en general, entre otros)

La comunidad europea realiza auditorías al M.S.; el M.S. a las S.S.R. y éstos a las A.S.L. a fin de evaluar el cumplimiento de las reglamentaciones y controles que se hayan establecidos. Pero si se detectan irregularidades graves, la comunidad europea también realiza actividades de auditorías directamente a las A.S.L.

Si el M.S. no comprueba que las S.S.R. hayan cumplido con las metas trazadas, entonces el M.S. prevé que no se mande la totalidad de los fondos económicos para esa región.

Situación actual en los países de la Región

En Paraguay, la organización de los servicios de control oficial para establecimientos elaboradores que procesan, fraccionan, importan y distribuyen alimentos es el siguiente: el INAN, ente dependiente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, es la institución rectora en cuanto al control y vigilancia del cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes, tanto para los establecimientos que realizan las actividades citadas. Lo mismo se encuentra establecido en la Ley del Código Sanitario 836/80.

A su vez, los municipios tienen la obligación, en base a la Ley 3.966/10 - Orgánica Municipal, regular todo lo relativo que guarden relación a la higiene de alimentos y atendiendo las disposiciones pertinentes de la Ley del Código Sanitario.

Entre otros entes de control dentro del rubro alimenticio, se podría citar al Servicio Veterinario Oficial SENACSA (Servicio Nacional de la Calidad y Salud Animal encargado de la política y gestión nacional de calidad y salud animal), SENAVER (Servicio Nacional de Calidad y Sanidad Vegetal y de Semillas, relacionados a la calidad y sanidad vegetal) y MAG (Ministerio de Agricultura y Ganadería) relacionado a la producción agropecuaria y forestal.

El INAN no cuenta con la capacidad operativa para llevar a cabo las tareas de habilitación en tiempos abreviados ni controles de monitoreo (vigilancia) con una frecuencia moderada y que abarque a todo el país. Actualmente, el INAN no es una institución descentralizada, sólo se encuentra en la capital del país, por lo que los inspectores sanitarios deben realizar viajes al interior del país para llevar a cabo tareas programadas. La falta de capacidad operativa, hace que un gran porcentaje de establecimientos a nivel país, opere informalmente sin las habilitaciones correspondientes ni los controles ante el INAN así como influye directamente en no cubrir adecuadamente actividades de monitoreo en todo el país. A su vez, la mayoría de las municipalidades, tampoco cuentan con la capacidad operativa suficiente y cuerpo técnico capacitado para llevar a cabo tareas de control. Sólo una minoría de las municipalidades cuentan con este cuerpo, pero tampoco se encuentran lo suficientemente fortalecidas.

Por todo lo mencionado, el INAN se encuentra centrando sus esfuerzos para mejorar dicha situación y se halla trabajando en cooperación con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) a fin de implementar un modelo de proyecto en conjunto con las municipalidades para la descentralización de servicios y el trabajo articulado.

Como la Ley del Código Sanitario establece los control por parte del Ministerio de Salud a nivel país y la Ley Orgánica Municipal establece controles dentro del municipio, hay superposición de actividades tanto de las autoridades estatales y las autoridades locales.

El objetivo de este trabajo en conjunto es firmar acuerdos que permitan esclarecer el alcance de cada ente de control, evitar superposiciones y fortalecer las capacidades técnicas del municipio, entre otros. No obstante, el problema radica además en la mentalidad de algunos ciudadanos para cambiar paradigmas por lo que inclusive se hallan manifestándose en contra del INAN, alegando que si las municipalidades no cuentan con la capacidad operativa suficiente para llevar a cabo estas actividades, como sería posible llevar a cabo el proyecto. Esto, es un hecho de repudio por parte de algunos gremios profesionales, que incluso es llevado por las noticias televisivas. Es por ello, que se ve como necesidad contar con todo el apoyo y respaldo lo suficientemente fuerte, como por ejemplo, apoyo de un país como Italia, considerado de excelencia en esta materia, de modo a que ayude a llevar a cabo este proceso, en forma exitosa.

Para Ecuador es llamativo que en Italia todo el proceso de control y vigilancia tanto en la fase primaria como en la fase procesada esté bajo el control del Ministerio de Salud. Esto es algo no común en el resto de países del mundo, para el caso de Ecuador se tiene a Agrocalidad adscrito al Ministerio de Agricultura en la fase primaria y ARCSA adscrito al Ministerio de Salud en la fase secundaria. Lo que establece un reto importante de mejora de comunicación y trabajo conjunto entre ambas instituciones.

Además llama a la atención como las administraciones de salud locales, trabajan bajo un efecto cascada de los lineamientos que vienen desde planta central en Roma, sin embargo también tienen cierta libertad de poder ejecutar dichos lineamientos, de ahí que por ejemplo existen diferentes tipos de actas para realizar los controles de las diferentes administraciones locales, todas creadas bajo los lineamientos de planta central, en este sentido se podrían unificar las zonas de acción entre las dos instituciones competentes en Ecuador así como proporcionar ciertas libertades, cuando corresponda, a estas zonas para que puedan ejecutar de mejor manera su trabajo.

En Bolivia de acuerdo a la Ley 830, el cual establece a la autoridad nacional competente en materia de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria, es el Servicio Nacional de Sanidad

Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria - SENASAG. El alcance del SENASAG en el ámbito de sus atribuciones, se circunscribe a los servicios de alcance nacional, en los tramos productivos y de procesamiento en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia.

**Presentación del R.A.S.F.F. (Sistemas de alertas rápidas para alimentos y piensos).
Presentación del P.N.I. (Plan Nacional Integrado) y del P.N.R. (Plan Nacional Residuos).
Presentación general del sistema de control oficial en Italia.**

Temas tratados

En cuanto al R.A.S.F.F., es un sistema integrado de alerta rápido para alimentos potencialmente peligrosos y que ya se pueden encontrar en el mercado o que hayan sido importados y quieran entrar al mercado. Se alerta no sólo a Italia, si no que a todos los países de la U.E. Utilizan un sistema informático para llevar a cabo la notificación automáticamente a las autoridades de control, dentro de las 24 hs. y cuentan con dispositivos móviles (celulares) que debe estar disponible en todo momento y son exclusivos para recibir este tipo de notificaciones, a modo de actuar lo mas rápido posible. Todas las alertas en curso, son también comunicadas a la población en caso de corresponder a través de redes sociales, carteles informativos en supermercados, televisión, etc., dependiendo del caso presentado.

Presentación del P.N.R. (Plano Nacional Residuos): detecta sustancias químicas de origen animal. Su objetivo principal es investigar y asegurar la ausencia de sustancias dañinas como por ejemplo, fármacos veterinarios, pesticidas, abono químico clasificados en categoría A como no autorizado y categoría B autorizado pero dentro de parametros. Cuentan con auditoria de la U.E.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

En esta charla, se pudo comprender la importancia de contar con sistemas de alertas para alimentos potencialmente peligrosos, el cual constituye un sistema práctico y de suma importancia para alertar no solo a los diferentes organismos de control a nivel país sino que también a la población. Se pudo entender las estrategias de trabajo utilizado para estos sistemas de alerta y conocer las acciones que puede tomar el gobierno cuando se presente este tipo de situaciones.

Situación actual en los países de la Región

En Paraguay, el Ministerio de Salud es miembro de la red INFOSAN (Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de Alimentos) la cual constituye una red gestionada conjuntamente por la FAO y la OMS y uno de sus objetivos es impulsar el intercambio rápido de información durante sucesos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

A la vez, la Dirección General de Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud, cuenta con un programa de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos en donde se halla establecido notificaciones pero solo para casos de intoxicaciones alimentarias.

De todas maneras, el Ministerio de Salud no cuenta con sistema nacional de gestión de alerta y notificaciones para alimentos que puedan significar un peligro para la salud del consumidor. Dentro del margen de vigilancia de alimentos, en caso de constatarse no conformidades de productos alimenticios que pueda significar un potencial peligro para la salud del consumidor, si bien, existen medios de comunicaciones como por ejemplo redes sociales (que cabe recalcar, muchas informaciones elevadas, son falsas y no provienen de fuentes seguras) o noticias televisivas; no se cuenta con un sistema sistema integrado y fortalecido de alerta ni programas adecuado que permitan alertar en forma segura y rápida a la población sobre la peligrosidad que pueda conllevar el consumo de alimentos peligrosos.

Si bien el INAN cuenta con su propia página web, se aclara que en dicha página se eleva informaciones como por ejemplo alimentos envasados que no cumplan con ciertas normativas establecidas entre otras informaciones, pero no se cuenta con un programa o procedimiento específico a nivel institucional ni país que permita llevar a cabo en forma ordenada este tipo de notificaciones a la población. Además, se percibe una falta de

sensibilización a la población que conozca que haga uso con fines informativos, de la página web.

En Ecuador se han dado pasos muy importantes en cuanto a la comunicación de alertas sanitarias y el empoderamiento a la población en el control de los productos alimenticios mediante la plataforma para dispositivos móviles denominada ARCSA móvil, donde se pueden realizar denuncias de inconformidades por parte de la ciudadanía, verificación de códigos de notificaciones sanitarias o permisos de funcionamiento, así como la visualización de alertas sanitarias confirmadas por parte de la autoridad nacional .

Para Ecuador resulta muy importante conocer como Italia realiza la planificación anual de control de residuos, ya que los mismos son también valorados dependiendo de su incidencia histórica y la gravedad en la afectación de la salud de los consumidores.

Sábado - 10 de noviembre

Día libre

Domingo - 11 de noviembre

Día libre a traslado a la ciudad de Bolonia

SEGUNDA SEMANA

Lunes - 12 de noviembre

ENCUENTRO EN LA REGIÓN EMILIA ROMAGNA - DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA PERSONA, SALUD Y BIENESTAR, SERVICIO DE PREVENCIÓN Y SALUD PÚBLICA COLECTIVA. ÁREA DE SANIDAD VETERINARIA E HIGIENE ALIMENTARIA.

Temas tratados

Estuvieron Presentes: Dr. Francesco Bonicelli del Servicio de Prevención y Salud Pública Colectiva. Área de Sanidad Veterinaria e Higiene Alimentaria de la Región Emilia Romagna.

Dra. Matilde Fossati del Servicio de Agricultura Sustentable de la Región Emilia Romagna.

Dr. Franco Santachiara de la Unidad Sanitaria Local de Emilia Romagna.

Se realizó un repaso de las competencias de los P.I.F. como puesto de control fronterizo, se recordó que las A.S.L. agrupa a 40 comunidades y se ubica dentro de la salud pública donde un médico es el coordinador, además se divide en tres áreas:

- Área de origen animal.
- Área de enfermedades infecciosas en animales.
- Área de Zootecnia para control de farmacos.

Se realizaron presentaciones en las que se identificaban, las estructuras sanitarias a nivel regional dependientes del Ministerio de la salud

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

Se comentó a la delegación latinoamericana que en la región de Bologna cuentan con diez y nueve veterinarios y dos técnicos de prevención (antes eran llamados guardia veterinario). Cuentan con ocho mataderos habilitados tanto de porcino, ovino, bovino y equino y con un centro de inspección de mariscos . Comentaron además que una de las limitaciones del ASL es que ellos controlan solo dentro de su horario laboral. Tras las exposiciones se pudo identificar, que la Región de Emilia Romagna, es una zona caracterizada por la excelencia de la producción, no sólo se limita al registro, sino que se realiza acompañamientos a cada una de las empresas establecidas en la región, en la que se destaca el control a los procesos y no al producto, además en cuanto al no cumplir con los objetivos propuestos anuales, implica sanciones de carácter económico, orientados a la reducción de presupuestos operativos a la autoridad competente

VISITA AL I.Z.S.L.E.R. (INSTITUTO ZOOPROFILACTICO EXPERIMENTAL DE BOLOGNA)

Coordinación I.Z.S.L.E.R.

Presente

Dr. Giorgio Fedrizzi

Temas tratados

Se dio a conocer sobre las actividades, organización y funciones del I.Z.S.L.E.R. El instituto corresponde a una entidad pública que se encarga de diversas actividades las cuales se citan: diagnóstico de enfermedades infecciosas y parasitarias en material patológico extraído del ganado y animales afectivos a través de exámenes bacteriológicos y parasitológico; microbiología de alimentos en general a través de la ejecución de pruebas bacteriológicas en matrices alimentarias de origen animal y ambiental representativas de toda la cadena de producción de alimentos (carne, leche, huevos y sus derivados) y piensos; actividades de carácter analíticos y técnicos del sector zoonosis, capacitación y apoyo a ganaderos, análisis de materiales en contacto con alimentos (MOCA). Cuentan con tres direcciones: análisis microbiológicos, análisis químicos y observatorio epidemiológico. Para la ejecución de las actividades todas las muestras son recepcionadas de las U.F.M.A.F., P.I.F., A.S.L., N.A.S., otros I.Z.L. de otras regiones y también cuentan con un sistema de R.A.S.F.F.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

La visita fue de interés, ya que permitió conocer la organización del instituto y actividades de control que llevan a cabo en un laboratorio considerado de primer nivel. Se realizó un recorrido por las diferentes áreas, pudiendo visualizar equipos de última generación y sus usos en forma general. La visita al laboratorio de referencia de la región, demostró la cantidad y calidad de análisis que se realizan, tomando en cuenta el equipamiento para análisis de precisión muy específica, constituyéndose en el referente de la región. Además de realizar análisis en envases alimenticios.

Es importante resaltar que contar con un laboratorio de referencia, conlleva una alta inversión en equipamiento, para poder responder a los requerimientos, tanto cuantitativos como cualitativos, de los diferentes planes de vigilancia nacional como internacional.

Situación actual en los países de la Región

Fue de suma importancia conocer sobre los análisis de materiales en contacto con los alimentos, ya que allí lo tratan con un alto grado de importancia respecto al comportamiento de migración de contaminantes desde los empaques al alimento y en Paraguay no hay una sensibilización a la población respecto a ello (uso correcto de materiales en contacto con alimentos) ni tampoco la autoridad sanitaria cuenta con programas fortalecidos en este tipo de control.

Actualmente, la dirección de laboratorio del INAN se encuentra en proceso de fortalecimiento para la vigilancia de resistencia antimicrobiana, contando con dos proyectos:

1. Proyecto de IICA, a través de un consultor, el donde fue convocado el INAN entre otras instituciones SENACSA, Facu Veterinaria, Laboratorio Central "Vigilancia de la Resistencia Antimicrobiana de la Cadena Alimentaria" en donde se cuenta con un plan 2.019 para la investigación de carne molida para la vigilancia de E. coli y Salmonella a fin de vigilar el perfil de resistencia / sensibilidad. Este plan, prevé incluir mas alimentos de la cadena agroalimentaria, por ejemplo para 2.020 incluir pollo pero a su vez sería ampliado los parámetros de análisis y para el 2021 chancho. Este plan todavía no se encuentra aprobado.

2. "Plan Nacional de Resistencia Antimicrobiana", el cual es liderado por LA Dirección General de Vigilancia Sanitaria - D.G.V.S. del Ministerio de Salud y el INAN forma parte del comité de elaboración de dicho plan. Es un plan de mayor alcance donde involucra no solo alimentos, sino que también muestras humanas y puntos de desechos. Este plan ya se

encuentra totalmente elaborado y queda pendiente la aprobación por parte del M.S. y actualmente, los técnicos del laboratorio se encuentran en fase de capacitación para técnicas de uso del antibiograma el cual permitirá medir el perfil de resistencia.

Cabe mencionar además, que el laboratorio del INAN fue acreditado como Laboratorio de Ensayo conforme a la Norma NP-ISO/IEC 17025:2006, equivalente a la Norma NP-ISO/IEC 17025:2005 de “Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración” y que recientemente se adquirió equipo para detección de metales pesados y los técnicos están en proceso de capacitación.

En Ecuador actualmente AGROCALIDAD y ARCSA han venido fortaleciendo su capacidad analítica en análisis de laboratorios y han logrado el obtener el reconocimiento de la ISO 17025 para que sus análisis lleguen a los estándares internacionales, no obstante, existe bajo presupuesto estatal para continuar adquiriendo equipos y herramientas de análisis que faciliten un resultado rápido y eficiente para una toma de decisión más efectiva. Además es destacable la especialización que tienen ciertos laboratorios dependiendo de la zona en la que se desempeñen, todos los laboratorios en Italia pueden realizar los análisis requeridos pero existe una especialización que es fundamental para poder llegar a ser considerados de referencia a nivel Europeo.

En Bolivia existen 2 laboratorios de uso oficial pertenecientes al Servicio de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG, “LIDIVET” (Laboratorio de Investigación y Diagnóstico Veterinario) y “LIDIVECO” (Laboratorio de Investigación y Diagnostico Veterinario Cochabamba), bajo dependencia directa del SENASAG y este a su vez del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras MDRyT y un laboratorio también oficial pero este último corresponde al Ministerio de Salud y Deportes, el laboratorio es el “INLASA”, (Instituto Nacional de Laboratorios en Salud).

Si bien cuenta Bolivia con Red de laboratorios autorizados por Servicio de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria SENASAG, pero de acuerdo a los resultados de la visita al laboratorio de Instituto Zooprofilactico Experimental de Bologna, se ve la necesidad de proyecto para mejorar un su equipamiento a un laboratorio que sea de referencia que tenga la capacidad de:

- Análisis de contaminantes de residuos de plaguicidas
- Análisis de contaminantes de residuos de medicamentos veterinarios
- Análisis de envases que se utiliza para los alimentos.
- Análisis físico químico.
- Análisis de metales pesados

Martes - 13 de noviembre

Traslado ida y vuelta a la ciudad de Milán.

VISITA AL C.O.N.A.I. (CONSORCIO NACIONAL DE ENVASES)

Coordinación Universidad de Milán y C.O.N.A.I.

Temas tratados

La exposición fue dirigida por la Dra. Amanda Fuso Nerini, Responsable Relaciones Internacionales C.O.N.A.I.

Se explicó en base a un panorama en general, sobre las actividades que se llevan a cabo en el consorcio. C.O.N.A.I., mismo que es un consorcio privado que opera sin fines de lucro y es un sistema que es la respuesta de las empresas privadas a un problema de interés colectivo, como el medio ambiente, en cumplimiento de las directrices y objetivos establecidos por el sistema político. Este consorcio involucra a una gran cantidad de fabricantes y usuarios de envases y se basa en la prevención, recuperación y reciclaje de seis materiales de embalaje: acero, aluminio y papel, madera, plástico y vidrio. C.O.N.A.I. representa para los ciudadanos la garantía de que los materiales que provienen de la colección separada se encuentran en pleno uso a través de procesos correctos de recuperación y reciclaje. Las compañías que pertenecen al Consorcio pagan una contribución obligatoria que representa la forma de

financiamiento que permite al C.O.N.A.I. intervenir en apoyo de las actividades de recolección y reciclaje por separado de los residuos de envases.

Cuentan con unas directrices para el cumplimiento de la directiva de envases 94/62/CE y residuos de embalajes, que son reglamentaciones establecidas y cuentan con los siguientes fines:

- Base legal para el medio ambiente: proteger al medio ambiente y a la salud del consumidor.
- Base legal del mercado interno: que no se creen distorsiones en el mercado.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

El comité CONAI, instancia que innova en la producción de envases alimenticios, se basa en la preservación del alimento, la regeneración, reutilización de éstos, su reciclaje, eliminación y recuperación. Se considera mucho el aspecto de la recuperación de los envases.

Los embalajes cambian en función de la demanda y los hábitos de consumos de la región.

Esta instancia, responde a las exigencias de la Comunidad Europea, además de constituirse en una instancia de desarrollo e innovación de envases alimentarios. Esta estructura representa otro ejemplo de trabajo mancomunado de actores con los mismos intereses.

Situación actual en los países de la Región

La visita al CONAI, fue de interés ya que permitió conocer a grandes rasgos el sistema en el cual opera para llevar a cabo el control sobre reciclaje de envases alimentarios, considerado de suma importancia no solo para el medio ambiente, sino que también para la salud de los consumidores.

En Paraguay, las actividades relacionadas a reciclajes no entra dentro del alcance del INAN, si no de La Dirección General de Gestión Ambiental de la Municipalidad de Asunción, a través del Centro de Educación y Promoción Ambiental y su Unidad de Reciclaje.

Si bien se suele contar con campañas sobre el reciclaje y las cuales son fomentadas por las Municipalidades (por ejemplo, "Campaña Reciclando Todo" que fue dirigida a instituciones educativas de los barrios de Asunción y con el objetivo de la reducción de residuos sólidos en origen). En el país no se cuenta con una cultura de reciclaje ni un sistema de gestión en forma permanente sobre el tratamiento y reciclaje de envases a nivel país. Muchas veces, son las personas de bajo nivel económico son los que realizan la recolección de materiales reciclajes, en contenedores de basura, calle, casa por casa debido a que son remunerados por kilo para las recicladoras de envases.

Para Ecuador es rescatable la creación de instituciones creadas bajo decreto público que funcionan con financiamiento privado y tienen independencia de funciones. Esto es algo que ya se pudo visualizar en Uruguay con el consorcio de la carne y que ayuda a que las instituciones mantengan su financiamiento pero trabajen independientemente con visión de país. El tema de reciclaje es algo que no compete a las instituciones participantes en la pasantía sin embargo es una muy buena idea que puede ser trasladado a la institución competente.

La Ley N° 755 de 28 de octubre de 2015, tiene por objeto establecer la política general y el régimen jurídico de la Gestión Integral de Residuos en el Estado Plurinacional de Bolivia, priorizando la prevención para la reducción de la generación de residuos, su aprovechamiento y disposición final y ambientalmente segura, en el marco de los derechos de la Madre Tierra, así como el derecho a la salud y a vivir en un ambiente sano y equilibrado.

En el Artículo 14° establece el Aprovechamiento de residuos.

- El aprovechamiento de residuos es el conjunto de acciones que permiten la reutilización de los mismos o la reincorporación al ciclo productivo de los diferentes recursos presentes en

los mismos, para generar beneficios al medio ambiente y a la economía del país, mediante el compostaje, reciclaje o aprovechamiento energético.

- Se dará prioridad al reciclaje y compostaje sobre el aprovechamiento energético.
- Para garantizar el adecuado aprovechamiento de los residuos, se debe implementar sistemas de separación en origen y recolección diferenciada, así como la instalación de infraestructura y equipos de acuerdo a reglamentación de la presente Ley. Forman parte de este proceso, las instalaciones de acopio o clasificación de residuos.
- El nivel central del Estado y las entidades territoriales autónomas, en coordinación con el sector productivo, implementarán los mecanismos y estrategias para promover el máximo aprovechamiento de los residuos, antes que su disposición final.

En Bolivia, Si bien existe normativas que estable a la actividad de reciclaje y aprovechamiento de residuos (metales, vidrios y plásticos), pero no hay una institución sea privada o pública específica dedica a este tipo de actividad de desarrollar la actividad de reciclar y posterior su aprovechamiento de los mismos. Por lo cual existe una necesidad de implementación de una entidad sea privada o pública similar a CONAI, que tenga las mismas funciones en recolección y reciclaje de envases.

Miércoles - 14 de noviembre

VISITA AL N.A.S. DE BOLONIA

Coordinación N.A.S. Bologna.

Temas tratados

Estuvo presente el Mayor Dr. Ing. Umberto Geri, Comandante Carabineros N.A.S. Bologna Breve introducción sobre el N.A.S. de Bologna y se dió a conocer estadísticamente, las actividades de control realizadas en la Región Emilia Romana del transcurso del año 2018 así como una breve descripción sobre los productos mas típicos de dicha región (queso, vinagre, carne y derivados, aceite de oliva hortalizas y frutas, vino), los cuales cuentan con D.O.P. y I.G.P.

VISITA A LA EMPRESA "APPENNINO FOOD"

Temas tratados

La visita fue liderada por el Suboficial Paolo Fasciani del N.A.S. Bologna, se realizó una simulación de inspección higiénico sanitaria a una empresa elaboradora de condimentos y salsas a base de trufas. La inspección fue llevada a cabo por dos carabineros del N.A.S. Se pudieron tratar diferentes aspectos técnicos en cuanto a la metodología de inspección y procesamiento higiénico de salsas y condimentos. en producción de conservas y comercio de trufas, hongos y productos típicos.

Se realizó la visita a las instalaciones de la empresa, cuya característica es que se encuentra habilitada para exportar a Estados Unidos y cumple simultáneamente la legislación sanitaria de Estados Unidos

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

Con la visita, se pudo profundizar, como en otras simulaciones de inspecciones, la visión del enfoque riesgo – peligro para llevar a cabo las tareas de control. Se realizó un recorrido de dicha planta procesadora y la cual es considerada "modelo" a seguir. Se pudo visualizar técnicas llevadas a cabo para el procesamiento higiénico de alimentos. La empresa se caracteriza por contar con sistemas de control HACCP, como base y contar con demás certificaciones que le permite exportar, toda su producción a todas las regiones del mundo.

El NAS por su parte explicó que el comercio de trufas es un negocio que genera mucho dinero, motivo por el cual se constituye en un nicho aprovechado por el crimen organizado para realizar fraudes comerciales y sanitarios.

VISITA A EMPRESA "CASEFICIO PIEVE ROFFENO"

Temas tratados

La visita fue liderada por el Suboficial Paolo Fasciani del N.A.S. Bologna, se realizó una simulación de inspección higiénico sanitaria en la empresa, llevada a cabo por dos carabineros del N.A.S. Se procedió a tratar aspectos técnicos en cuanto al procesamiento del Queso Parmesano o "Parmigiano Reggiano" y otros productos lácteos. El parmesano es un producto con Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) según norma europea. Solo el queso producido bajo las especificaciones recogidas en el reglamento de producción puede llevar la marca Parmigiano-Reggiano. El parmesano debe llevar en la parte externa las marcas que permitan identificar y distinguir el producto.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

Con la visita, se pudo profundizar y conocer nuevos conceptos acerca del proceso de elaboración del queso parmesano. Como en otras simulaciones de inspecciones realizadas, la visión del enfoque riesgo – peligro para llevar a cabo las tareas de control. Se ha podido comprender que este producto es de alta gama, por ser un producto con denominación DOP, y contar con auditorías extras para poder portar en cada producto el sello correspondiente a la denominación DOP, cuyo sello es administrado por instituciones conformadas por las sociedades generadas por los miembros productores.

Se comprendió que más allá de ubicarse en la región protegida, los requisitos en cuanto raza bovina, sistema de cría, el proceso de elaboración de quesos, los insumos/ingredientes utilizados en éste la transformación, son un conjunto complejo que forma parte de la denominación protegida.

Jueves - 15 de noviembre

VISITA GUIADA AL PARQUE F.I.C.O. (FABRICA CAMPESINA ITALIANA)

Temas tratados

La visita fue liderada por el Suboficial Paolo Fasciani del N.A.S. Bologna, se realizó un recorrido en el lugar, el cual constituye un parque temático y centro comercial dedicado al sector agroalimentario y gastronómico. Inaugurado en el año 2.017 y considerado el más grande del mundo, representa la biodiversidad italiana y tiene como objetivo principal los distintos procesos que rodean a la gastronomía desde la granja hasta la mesa.

El parque ocupa un área de diez hectáreas, de las cuales ocho están cubiertas, donde hay tiendas y restaurantes de gran cantidad de empresas y áreas externas dedicados a una granja educativa donde se pueden observar las actividades agrícolas de cultivo y reproducción, como por ejemplo cría de animales de granja, apicultura, huertos. También cuenta con otras atracciones educativas como observar y aprender cómo se elaboran alimentos, hacer visibles los procesos de elaboración de quesos, pastas, embutidos, dulces, etc.

Lecciones aprendidas o importancia de la visita.

La visita fue considerada de importancia ya que se pudo conocer el más grande parque temático dedicado al sector agroalimentario y gastronómico italiano. Se pudo apreciar este sector como un ejemplo de alianza estratégica que permiten mostrar la biodiversidad alimentaria italiana a nivel mundial, ya que es considerado también como atracción turística. La visita al parque temático es una iniciativa privada que fomenta el consumo de los productos italianos, revalorando su identidad, además de contar con capacitaciones específicas en la elaboración de productos estrellas del país (pastas, salsas de tomate, pizzas, etc.)

Situación actual en los países de la Región

Nos llamó la atención este parque, ya que en la región no se cuenta con este tipo de temática. Toda la estructura organizacional que apunta a contar con un espacio que permita mostrar la biodiversidad en cuanto a alimentos y fomentar lo auténtico de un país, además de

contar con un espacio educativo el cual es considerado primordial para fomentar no solo el consumo de lo producido a nivel nacional si no que educar a la población sobre todo lo relacionado a procesamiento de alimentos, granjas, etc. Es un ejemplo digno a seguir y de poder conformar en cada uno de nuestros países.

Viernes - 16 de noviembre

EVENTO DE CIERRE Y ENTREGA DE CERTIFICADOS.

Coordinación IILA.

El cierre de la pasantía, con la entrega de los certificados de participación, se realizó en la sede de IILA, y contó con la presencia de autoridades italianas del Ministerio de la Salud y del Comandante Carabinero para la Protección de la Salud – N.A.S., representantes de las Embajadas de Bolivia, Ecuador y Paraguay (Roberto Melgarejo Palacios), además del Arq. Augusto Chiaia, Coordinador del Programa, y del Lic. Mauro Vandali, del Servicio de Cooperación del IILA.

RESULTADOS

LOGROS OBTENIDOS

Como funcionarios competentes en el área de inocuidad de alimentos, consideramos que las dos semanas vividas en Italia han sido muy didácticas y contribuyó positivamente a nuestra formación profesional. No solamente hemos profundizado conocimientos técnicos sino que también, adquirimos nuevos conceptos en la materia. La agenda presentada por los organizadores fue muy diversa y en atención a nuestros proyectos realizados pudimos contrastar lo que se realiza tanto en nuestro país y en Europa.

Hemos visitado diferentes plantas elaboradoras de alimentos, en donde tratamos temas de gran importancia en cuanto al procesamiento de alimentos, comprender a grandes rasgos algunas reglamentaciones establecidas, entender los procesos de inspección y auditoría con el enfoque riesgo - peligro.

Así también, en las visitas realizadas en los diferentes organismos de control, hemos profundizado temas en cuanto al sistema de gestión utilizado en el país para el control a las empresas elaboradoras de alimentos, controles a empresas que quieran exportar/importar alimento, controles preventivos, reglamentaciones varias, metodologías y estrategias utilizadas por las autoridades para llevar a cabo este tipo de actividades y la verificación del cumplimiento de las reglamentaciones sanitarias.

Además, nos ayudó a entender la importancia de mantener contacto activo entre los tres países involucrados. Consideramos que es posible fortalecer y solidificar un vínculo apropiado para trabajar en cuanto a los sistemas de información, mecanismos de cooperación y coordinación sanitaria a través de la Red de Cooperación IILA-ALADI.

Conocer nuevos sistemas de gestión de control de alimentos, sobre todo en un país en donde resalta la excelencia en cuanto este tipo de actividad, amplía la mirada en cuanto a la posibilidad de establecer estrategias de control que puedan ser replicadas a fin de mejorar y fortalecer un sistema integrado de gestión. Además, permite profundizar y entender cuál es el enfoque utilizado en ese país "modelo".

Consideramos que gracias a muchas de las visitas realizadas, sobre todo en los diferentes organismos de control, se ha recopilado informaciones interesantes que podrían ser atractivos a nivel institucional, a fin de realizar propuestas en cuanto a algunas metodologías y estrategias de trabajo.

Fundamental el proceso ha tenido que ir adaptando el sistema sanitario italiano a las exigencias de la Comunidad Europea, basadas en la prevención de contaminantes en los productos primarios como procesados, basados en la prevención de peligros de contaminación (BPM, HACCP, ISO, entre otros), lo que hace que el sistema se complemente a todos los niveles.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Realizar este tipo de actividades permite al profesional pasante, adquirir una nueva visión y por ende un dinamismo importante en cuanto al rol que debemos cumplir y la responsabilidad que se debe llevar a cabo para fomentar a nivel institucional, a través de la alta gerencia, propuestas sobre mecanismos de trabajo que puedan ser replicados según necesidad y con los ajustes que sean considerados en la institución y permitan así el fortalecimiento de las debilidades.

Asumimos la importancia de incentivar sobre los sistemas de información y mecanismos de coordinación sanitaria y comunicación activa entre los países para reducir los riesgos a través de la Red de IILA-ALADI de Sanidad Alimentaria, a fin de contribuir al desarrollo y

fortalecimiento de los procesos de control de calidad de los alimentos y al mejoramiento de la sanidad alimentaria.

Está previsto realizar una exposición de lecciones aprendidas a funcionarios relacionados al área de inocuidad alimentaria, sobre los sistemas de controles de Italia y aspectos técnicos que pudimos conocer y profundizar durante la pasantía.

Entre otros compromisos que puedan ser de interés a nivel institucional, se citan:

- Incentivar el fortalecimiento de un Sistema de Alerta Rápida, garantizando la circulación y el uso de la información entre los miembros de la Red con las herramientas adecuadas (<https://www.aladi-cvf.org/es/>).
- Fomentar la participación de los miembros en las diversas iniciativas de la red y facilitar el acceso a información relacionadas con oportunidades (de intercambio de profesionales, experiencias, proyectos, estudios, eventos, etc.) coherentes con sus objetivos.
- Promover el uso de foros de discusión destinados a crear una masa crítica sobre la sanidad alimentaria entre las instituciones participantes.
- Incentivar la creación de asociaciones entre los miembros para su participación en convocatorias públicas y privadas con objetivos afines a los de la Red.
- Fortalecer las competencias existentes a través de una adecuada formación del personal técnico sobre la base de las temáticas prioritarias y exigencias identificadas.
- Establecer políticas basados en el autocontrol y prevención ante contaminación.

CONCLUSIONES

La pasantía tuvo como propósito fortalecer los procesos de gestión para la vigilancia y control de la calidad e inocuidad de los alimentos y reforzar las capacidades técnicas e institucionales de Bolivia, Ecuador y Paraguay, para mejorar la salud animal, vegetal e inocuidad de los alimentos.

La importancia de contar con sistemas adecuados de trazabilidad y control de la calidad para los productos alimenticios, tanto al nivel del mercado local como el de exportación, para generar confianza en los consumidores y no estar expuestos a que se generen problemas en el mercado local que puedan afectar también la confianza de los países a los cuales se destinan los productos de exportación.

La sanidad agropecuaria y la inocuidad de alimentos constituyen una prioridad importante para el gobierno y los directores de las instituciones que integran los sistemas oficiales de control, quienes han hecho conciencia de la importancia de estos temas, tanto para la protección de la salud de las personas como para el desarrollo económico del sector agropecuario.

La necesidad de abordar campañas fuertes de sensibilización y capacitación de la comunidad en materia de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos, es de suma importancia para que el consumidor nacional tenga mayor cuidado con la producción y el consumo de alimentos, empleen mejores prácticas en la compra, preparación y manejo de alimentos y a la vez esté más pendiente de lo que hacen sus gobiernos para protegerlos y para favorecer el desarrollo económico del sector agropecuario.

Se recalca la importancia y necesidad de contar con una organización ligada a las políticas del gobierno, que permiten fomentar un producto 100 % nacional y defender lo auténtico de cada uno de nuestros países y darle el valor agregado deseado través de marcas que protejan al producto.

Contar con un sistema integrado de alerta alimentaria a nivel país, que permita identificar por medio de notificaciones rápidas a las autoridades de control y sobre todo fomentar la sensibilización a la población en cuanto a este tipo de alertas y notificaciones, que sean creíbles para que éstos conozcan y entiendan la importancia sobre la adquisición de

alimentos que cumplan con las normativas sanitarias establecidas, es una tarea notable que debe ser trabajada.

La pasantía realizada ha logrado fortalecer nuestros conocimientos técnicos que a su vez, será de interés institucional en temas de seguridad alimentaria en el país, así como generar redes de contactos profesionales de gran utilidad para el trabajo diario.

Mediante la retroalimentación de países desarrollados en temas de inocuidad y seguridad alimentaria nos sirve de gran apoyo para el desarrollo en estos temas en nuestro país y llevar a cabo un trabajo conjunto entre entes de control gubernamental.