

LEGISLACIÓN PARA EL CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y NORMAS DE CALIDAD EN VENEZUELA

MANUEL COLS PAEZ

INDICE

- 1.- Introducción.
- 2.- Objetivos fundamentales de la legislación alimentaria, salud humana salud animal, sanidad vegetal. Calidad de los Alimentos. Proteger el medio ambiente.
- 3.- Estructura y contenido de la legislación alimentaria.
- 4.- Importancia de una legislación alimentaria moderna.
- 5.- La inocuidad como factor fundamental de la legislación alimentaria y las normas de calidad.
- 6.- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Herramienta del Siglo XXI para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- 7.- Organización Mundial del Comercio.- Directrices y recomendaciones de obligatorio cumplimiento. (MSF) Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias. (OTC) Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio.
- 8.- El Codex Alimentarius. Su desarrollo, importancia y trabajos desarrollados. La O.M.C. y las normas Codex. Creación del Comité venezolano del Codex.
- 9.- FONDONORMA.- Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad. Normas COVENIN, marca NORVEN y certificación.
- 10.-Infraestructura jurídica:
 - Constitución de la República Bolivariana de Venezuela.
 - Ley Orgánica de la administración central
 - Ley Orgánica de Salud.
 - Ley Orgánica para el Sistema Venezolano de la Calidad.
 - Ley de Metrología.
 - Reglamento orgánico del Ministerio de Agricultura y Tierras
- 11.- Diagnostico de la situación actual del control de la inocuidad de los alimentos en Venezuela.
- 12.- Conclusiones.
- 13.- Recomendaciones.
- 14.- Bibliografía.

LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMAS DE CALIDAD PARA LOS ALIMENTOS RESUMEN

Se presenta en este artículo un análisis de los principios y disposiciones más importantes que debe contener la infraestructura jurídica (Leyes, Reglamentos Técnicos, Normas de Calidad) para enfrentar las exigencias de inocuidad y calidad, indispensables para la protección de la salud y vida de los consumidores, así como los requisitos exigidos por el comercio internacional de alimentos en el mundo globalizado (OMC).

Se analiza la necesidad de profundizar en la industria alimentaria nacional, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los sistemas gerenciales de inocuidad (HACCP).

Se analiza desde el punto de vista del control de los alimentos, lo dispuesto en la Constitución Nacional, la Ley Orgánica de Salud y la Ley Orgánica para el Sistema Venezolano de la Calidad.

Para una mejor comprensión de las medidas que son susceptibles de ser utilizadas por las autoridades gubernamentales se plantea la necesidad de modernización de la legislación sanitaria actual. Eliminar los requisitos innecesarios o injustificados que puedan incluir requisitos relativos a la salud de las personas, los animales o las plantas, a la seguridad, a la protección del medio ambiente o del consumidor que podrían constituirse en “obstáculos técnicos al comercio” (OMC).

Finalmente se abarca la situación actual de la inocuidad de los alimentos en Venezuela y la necesidad de mejorar las debilidades existentes en el sector primario de la producción.

INTRODUCCION

Todo sistema de control de alimentos descansa en una serie de factores que se complementan y la eficacia del mismo, en su conjunto, sólo se logra en la medida en que cada uno de ellos sea eficiente.

Tales factores son: La legislación alimentaria, autoridades gubernamentales, estructura administrativa, capacidad analítica y capacidad para incorporar los avances de la ciencia y la tecnología; de éstos el fundamental, el más importante es la legislación alimentaria.

Tradicionalmente se ha entendido por tal:

“el conjunto de preceptos de contenido jurídico de obligatorio cumplimiento, encaminados a regular los alimentos en todos sus aspectos; desde el cultivo, producción, elaboración, transporte, almacenamiento y expendio”



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

Las primeras disposiciones legales, en materia de control de alimentos se remontan a la antigüedad; en la Edad Media este enfoque se desarrolló sobre todo con relación a la protección contra los fraudes. Sin embargo, fue necesario esperar hasta el siglo XIX y la revolución industrial, para que se sentaran las bases de una reglamentación más sistemática. Esta última evolucionó conforme al desarrollo industrial que superó el nivel de la producción artesanal y familiar y a problemas reales para la salud pública provocados por la alimentación. La primera ley general moderna que se promulgó en Gran Bretaña en 1860, trata de la prevención de los fraudes en los alimentos y las bebidas. Francia aprobó su primera ley en materia de represión de fraudes en 1905. Los países en desarrollo importaron la legislación junto con la administración colonial y a menudo se ha heredado sin que se aportara ninguna o significativa modificación.

En Venezuela, históricamente desde 1899 hasta 1959 conocemos que existieron para el control sanitario, los siguientes documentos legales:

1899.- Creación de la Dirección de Higiene del Distrito Federal.

1909.- Creación de la Comisión de Higiene Pública de la ciudad de Caracas, la que luego dicta el Reglamento de los Servicios de Desinfección y Saneamiento.

1912.- Promulgación del Reglamento de Sanidad Nacional.

1921.- Promulgación del Reglamento para importación, elaboración y expendio de alimentos.

1931.- Reglamento de la Ley de Sanidad Nacional.

1941.- Reglamento sobre Alimentos y Bebidas.

Actualmente están en vigencia, para el control sanitario de los alimentos, las siguientes:

1959.- Reglamento General de Alimentos y sus Resoluciones que incluye la Resolución sobre Leche y sus Derivados.

1979.- Ley sobre Normas Técnicas y Control de la Calidad.

1980.- Ley de Metrología.

IMPORTANCIA DE UNA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA MODERNA

Cada día se reconoce más la importancia de contar con una legislación alimentaria moderna para la protección de los alimentos que permita, especialmente en los países en vías de desarrollo, enfrentar prioridades de creciente importancia tales como:



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

- a) Aumento de la población y su demanda por alimentos inocuos y de calidad.
- b) Aumento de la población urbana y en consecuencia aumento de los productos alimenticios manufacturados y semi procesados.
- c) Combatir el hambre y sus efectos desbastadores de la sociedad: enfermedad y muerte, arrebatada a las personas su capacidad de trabajar, entorpece en los niños el aprendizaje.
- d) El incremento de la contaminación ambiental que influencia la calidad e inocuidad de los alimentos.
- e) Incremento del comercio nacional e internacional de Alimentos.
- f) Avances en la ciencia y tecnología alimentaria.

Para enfrentar estos problemas el mundo se esfuerza en, el curso de los años, en la utilización planificada de fertilizantes, plaguicidas, medicamentos veterinarios y otros coadyuvantes químicos, la aplicación de ingeniería a la agricultura, la elaboración en gran escala, la conservación, el envasado, el transporte y el almacenamiento de los alimentos.

Todo esto crea la posibilidad de que, al lograr satisfacer la demanda de una mayor cantidad de alimentos, vayan aparejados problemas y riesgos para la salud de los consumidores que también es necesario prevenir y controlar con el desarrollo de sistemas eficientes de control de alimentos, basados en una legislación ágil, que a la vez que mantenga los principios fundamentales de protección al consumidor, integre la función contralora del gobierno con la función de los productores, la industria, las academias científicas y los consumidores y tome en cuenta los acuerdos de cumplimiento obligatorio sobre comercio nacional e internacional.

LEGISLACIÓN ALIMENTARIA. ESTRUCTURA Y CONTENIDO

De acuerdo a recomendación de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). La organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Mundial del Comercio (OMC), instituciones internacionales a las cuales pertenece Venezuela, la legislación alimentaria de un país debe responder a dos objetivos fundamentales:

- 1.- La protección de la salud y vida de las personas (inocuidad de los alimentos).
- 2.- Asegurar el ejercicio honesto del comercio (prácticas leales).

Para ello se requeriría la integración de objetivos tales como: salud humana, salud animal, sanidad vegetal, calidad de los alimentos y proteger al medio ambiente;



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

superpuestos sobre estos problemas fundamentales, los complicados factores políticos, económicos y sociales.

La legislación para alcanzar tales fines debería tener las siguientes características:

- 1.- Ser clara, racional y basada sobre la ciencia contemporánea;
- 2.- Ser factible de aplicarse adecuadamente;
- 3.- Definir de manera clara autoridad y responsabilidades;
- 4.- Ser lo suficientemente flexible para incorporar cambios en la base científica;
- 5.- Contener regulaciones que integren todos los componentes del sistema alimentario desde la producción hasta la distribución;
- 6.- Considerar todos los aspectos de seguridad alimentaria, incluyendo etiquetado y reglamentaciones técnicas;
- 7.- Permitir armonizar con las normas, directrices y recomendaciones internacionales.

La FAO en colaboración con la OMS recomiendan la conveniencia de una Ley Alimentaria Básica que formule los principios fundamentales de protección al consumidor y establezcan en reglamentos y directrices los requisitos más técnicos relativos a la gestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. Estos deben armonizar con las normas, directrices y recomendaciones internacionales. En general, la Ley Básica debe considerar los siguientes aspectos:

Definiciones	Composición
Aditivos	Contaminantes
Etiquetado y publicidad	Envases y embalaje
Métodos de elaboración y Conservación	Locales y condiciones de elaboración, almacenamiento expendio.
Transporte	Personal.
Métodos de análisis	Normas de inspección
Códigos de higiene	Normas de calidad industrial.
Normas fitosanitarias	Normas zoonosanitarias.
Normas sobre metrología	

LEGISLACIÓN SANITARIA PARA EL CONTROL DE LOS ALIMENTOS INOCUIDAD

La legislación sanitaria para el control de los alimentos se centra en alcanzar el mayor grado posible de inocuidad. Esto se ha convertido en una de las preocupaciones



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

principales de la comunidad internacional, porque la contaminación alimentaria afecta todos los países prescindiendo de su nivel de desarrollo; las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados constituyen el mayor riesgo actual para la salud a nivel internacional y además son la fuente principal de peligro respecto de los agentes químicos y biológicos. El Codex Alimentarius define como inocuidad de los alimentos:

“La garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.”

Los sistemas de control para obtener inocuidad son complejos y difíciles de establecer por su misma naturaleza polifacética y dinámica que atañe a todos los eslabones de la cadena alimentaria, esto hace posible que un alimentos que se considere inocuo en determinadas circunstancias no lo sea necesariamente en otra. Igualmente, es difícil lograr consenso a nivel nacional e internacional acerca de lo que es “alimento inocuo”; por lo general son los gobiernos quienes lo deciden teniendo en cuenta factores económicos, sociales, culturales y de otra índole. Ningún gobierno estaría dispuesto a renunciar a su autoridad por la salud de su pueblo, particularmente cuando las acciones son aplicadas a la seguridad de algo tan fundamental como la provisión de alimentos.

Sin embargo, lograr inocuidad en los alimentos es una responsabilidad compartida, conjunta entre gobierno, productores, industriales, etc., pero los gobiernos son el eje central al crear condiciones ambientales favorables, lograr consenso y crear el marco legislativo necesario para regular las actividades de los sectores involucrados. Para ello, en los marcos reglamentarios nacionales de los alimentos, debe reconocerse la responsabilidad primaria de toda la cadena alimentaria, incluidos los piensos para lograr la producción de alimentos inocuos mediante el establecimiento de objetivos alcanzables a corto y largo plazo.

ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (HACCP)

Para lograr el mayor grado de inocuidad, a nivel internacional, se ha sustituido el sistema de control tradicional por el denominado “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control” (HACCP).

Este sistema, que está considerado como la herramienta del siglo XXI para asegurar la inocuidad de los alimentos, ha sido incorporada en la práctica empresarial y en la legislación de un número grande y creciente de países. Actualmente, es parte integral del Codex Alimentarius.

Lamentablemente, por razones que más adelante analizaremos, nuestro país no está en condiciones de exigir, como ocurre en los países desarrollados, el establecimiento de un programa de control de alimentos que incluya obligatoriamente, este útil sistema de peligros y puntos críticos de control (HACCP).

Debemos aclarar que el HACCP, aplicado para evaluar y adoptar sistemas de seguridad de los alimentos, no es el único, existen otros, pero éste es el más difundido y fue adoptado por el Codex Alimentarius. Presenta las siguientes ventajas:

- . Se centra en el control de peligros.
- . Tiene fundamentos científicos y carácter sistemático.
- . Es fundamentalmente preventivo.
- . La seguridad está incluida en el proceso y no está pensado como una reacción ante un accidente.

- . Puede aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor final.

- . Es multidisciplinario.

- . Es compatible con la aplicación de otros sistemas de gestión de calidad (serie ISO 9000).

- . Es susceptible de cambios que pueden producirse en avances de diseño de equipos, procedimientos de elaboración, nuevas tecnologías, etc.

Ha sido adoptado tanto por la industria como por agencias reguladoras.

La verdadera fuerza motriz que ha impulsado la adopción de este sistema, ha sido el comercio, a través de la demanda de los clientes de la industria alimentaria.

El HACCP contiene un mensaje implícito de responsabilidad para las empresas, en el sentido de que en la práctica, el sistema sólo será tan bueno como lo sean los métodos empleados para ponerlo en práctica.

Se requiere un nivel razonable de conocimiento en ciencia y tecnología de los alimentos, por lo que es importante para que el sistema funcione, que la capacitación del personal en la empresa, sea visto como una inversión y no como un gasto. Se requiere de una concepción gerencial y no de una cuestión puramente técnica; debe haber congruencia entre lo técnico y lo administrativo. No es una metodología que se puede simplemente implantar, sino que se debe integrar a un sistema más grande que lo contenga y en el que encaje en armonía; es decir, la empresa debe ser un sistema en el que sus componentes deben estar interrelacionados hacia el logro de un propósito construido y compartido por todos; este es la INOCUIDAD.

Los expertos recomiendan, que para poner en práctica el HACCP, debe incluirse la capacitación de la alta gerencia en aspectos gerenciales de largo alcance, en particular control estadístico de procesos, pensamiento sistemático y trabajo en equipo.

Este es un requisito indispensable porque tradicionalmente en nuestros países lo que prevalece en la industria alimentaria nacional es la gerencia por cantidad y no la gerencia por calidad. Esto es así por muchas razones comprensibles, una de ellas, quizás la más importante para la implantación del HACCP, es la falta de recursos financieros; con frecuencia la debilidad más visible en las empresas medianas y pequeñas.-

Se puede afirmar, que en general en Latinoamérica, los sistemas gerenciales de inocuidad aún no están desarrollados adecuadamente en la pequeña y mediana industria alimentaria.

Hay que enfatizar que la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene (BPH), las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) y también las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) son indispensables para la producción, manufactura y distribución de alimentos inocuos y saludables. Por consiguiente, en la práctica es imprescindible cumplirlos antes del desarrollo del sistema HACCP. Lo que indiscutiblemente puede demandar más recursos financieros que los que se requieren para poner en práctica el mismo sistema HACCP.

Como conclusión, podemos decir que la inocuidad es algo que se va construyendo a través de toda la cadena agroalimentaria y no solamente en las plantas de procesamiento; por lo que es conveniente que se haga una distinción entre actividades gubernamentales, centradas en la legislación y en el cumplimiento regulatorio de actividades dentro del ámbito de la producción primaria, de las plantas procesadoras, de la distribución y el consumo de los productos terminados.

Si se deposita toda la responsabilidad por la inocuidad en manos de la industria, sólo el seguimiento de las materias primas en busca de riesgos probables, se vuelve muy costoso e ineficaz y se pierde la oportunidad de mejorar las operaciones de los grupos intermediarios tales como los productores de materias primas, los que transportan dichos ingredientes a las plantas, los distribuidores y los operadores en las organizaciones comerciales que atienden al público. Este esfuerzo, en los países en desarrollo, toma necesariamente varios años y es esencial que todos los grupos, comenzando por los gobiernos, estén involucrados desde el comienzo en el proceso de desarrollo, para lograr niveles adecuados de inocuidad; es decir, desde la etapa de diseño. Es un proceso interactivo de aprendizaje para todos los involucrados.

En síntesis, la debilidad principal de la mayoría de las empresas alimentarias pequeñas y medianas en América Latina para implantar el sistema HACCP es la falta severa de recursos financieros y el hecho de que el sistema gerencial subyacente, generalmente le otorga poco valor al conocimiento, le pone demasiado énfasis al corto plazo y depende fuertemente de la autoridad formal.

Tenemos ciertamente un reto difícil, pero también hay una gran fortaleza en la intención por aprender y trabajar juntos para mejorar el desempeño de nuestras empresas y el bienestar de nuestra gente y ésta es una gran fuente de apalancamiento para llegar a ser, luego de algunos años, altamente competentes.

Para ilustrar la complejidad de instalar un sistema de análisis de peligro y puntos críticos de control, a continuación transcribo un párrafo de la introducción del trabajo realizado por la Ingeniero Carmen Vergara, funcionaria de la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Salud y Desarrollo Social, experta en este campo, titulado "PLAN HACCP PARA LA LINEA DE LECHE EN POLVO COMPLETA DE LA PLANTA "LACTEOS VENEZOLANOS C.A." (hipotética).

“Garantizar La calidad e inocuidad de la leche es posible mediante la aplicación de un sistema de control basado en el Sistema de Análisis de Peligros y puntos Críticos de Control (HACCP) complementado con otras estrategias de control que son implementadas bajo la forma de “Programas Prerrequisitos”, como son: Buenas Prácticas Agrícolas; Prácticas de Higiene en el Ordeño; normas de Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos y Normas COVENIN sobre Leche Cruda, Leche Pasteurizada y Leche en Polvo, respectivamente. Además, para lograr una exitosa aplicación del sistema HACCP es necesario que la Dirección de la empresa esté verdaderamente comprometida con el diseño, desarrollo e instauración del plan, logrando el compromiso y participación del personal involucrado en el mismo”.

En Venezuela, este novedoso sistema no es desconocido, ya en 1994 un grupo de trabajo integrado por técnicos de la Dirección de Higiene de los Alimentos del Ministerio de Sanidad y Asistencia Social y de la Comisión de Normas de CAVIDEA (CONORCA), realizó un trabajo titulado: “DIRECTRICES GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE PLANES HACCP POR LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS” el cual fue revisado en 1996. Como ejemplo, el apéndice e) nos describe un estudio hipotético de sistema HACCP en una industria pasteurizadora de leche.

Este importante documento lo presentó oficialmente el gobierno de Venezuela para ser analizado por los países miembros del Acuerdo de Cartagena.

Actualmente, el Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA), en el Comité CT 10 Alimentos, se discute.

Un anteproyecto de norma CONVENIN sobre HACCP, basado en las citadas directrices, que al ser aprobado será el instrumento para que la industria nacional desarrolle la aplicación del HACCP y permitirá establecer en Venezuela la certificación requerida para el comercio alimentario internacional.

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO (OMC)

La Organización Mundial del Comercio (OMC) es una entidad intergubernamental, cuyo objetivo fundamental es facilitar el comercio internacional. Actúa como el foro para las negociaciones comerciales; establece la base jurídica e institucional del sistema multilateral de comercio. De ella demandan las principales obligaciones contractuales que determinan la manera en que los gobiernos configuran y aplican las leyes y reglamentos comerciales nacionales. Y es también la plataforma en la que se desarrollan las relaciones comerciales entre los distintos países mediante un ejercicio colectivo de debate, negociación y enjuiciamiento.

Los alimentos, al igual que todos los productos que circulan en el comercio internacional (importaciones, exportaciones) están sometidos a las reglas de la Organización Mundial del Comercio (OMC); Venezuela es miembro de dicha Organización; por ello es conveniente analizar brevemente los acuerdos de la OMC relativos a la calidad que



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

establecen la obligatoriedad de incluir como principio fundamental la inocuidad de los alimentos en la legislación de los países miembros.

A tal fin, aprobaron dos acuerdos orientados a la aplicación de medidas para la protección de la salud humana, salud animal y sanidad vegetal siempre y cuando no se constituyan en obstáculos técnicos al comercio. Tales acuerdos son:

Acuerdo sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y
Acuerdo sobre obstáculos técnicos al comercio (OTC)

En el primero, se hace énfasis en la adopción por parte de los países miembros, de medidas sanitarias y fitosanitarias basadas en fundamentos científicos y en la evaluación previa del riesgo como requisito para la determinación de un nivel adecuado de medidas sanitarias y fitosanitarias.

El segundo, procura asegurar que los reglamentos y normas de carácter técnico, incluidos los requisitos de envasado, mercado y etiquetado así como los procedimientos para evaluar la conformidad con los reglamentos y normas técnicas, no constituyan obstáculos superfluos al comercio internacional.

Ambos acuerdos, reconocen la importancia de la armonización de las normas a nivel internacional y a tal fin la Organización Mundial del Comercio (OMC) ha identificado tres organizaciones de reconocido prestigio, como instancias de referencia: La Organización Internacional de Epizootias (OIE), la Convención Internacional de Protección Vegetal (IPPC) y el Codex Alimentarius (Codex).

Las medidas sanitarias y fitosanitarias comprenden todas las leyes, decretos, reglamentos, prescripciones y procedimientos pertinentes, con inclusión, entre otras cosas, de: criterios relativos al producto final, procesos y métodos de producción, procedimientos de prueba, inspección, certificación y aprobación; regímenes de cuarentena, incluidas las prescripciones asociadas al transporte de animales o vegetales, o a los materiales necesarios para su subsistencia en el curso de tal transporte; disposiciones relativas a los métodos estadísticos, procedimientos de muestreo y métodos de evaluación del riesgo pertinentes; y prescripciones en materia de embalaje, etiquetado directamente relacionado con la inocuidad de los alimentos.

A fin de cumplir con los acuerdos, los gobiernos deben tomar todas las medidas necesarias para desarrollar una estrategia nacional de control de alimentos, basada en la inocuidad y calidad de los mismos, para lo cual es fundamental y prioritario implantar buenas prácticas agrícolas, (BPA) y buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los eslabones de la cadena alimentaria.

La implementación de estas reglas del comercio mundial afectan no solamente a los gobiernos sino también, en gran medida, a los productores y comerciantes, sobre todo a los importadores y exportadores y a todas las personas e instituciones con ellos relacionados, incluyendo los consumidores y los especialistas en las disciplinas de la calidad y la normalización técnica.

Los acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC) relativos a la calidad, particularmente los aspectos legales de la calidad, van a determinar la capacidad de un producto alimenticio para acceder o no a los mercados internacionales.

Todos los países miembros de la Organización Mundial del Comercio (OMC), están comprometidos a cumplir los acuerdos suscritos; ninguna medida, ninguna legislación, podrá establecerse en contradicción con los principios básicos de la misma.

LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

En 1961 la FAO y la OMS reconocieron la necesidad de crear un Foro intergubernamental para analizar aspectos de la calidad e inocuidad de los alimentos objeto de comercio internacional; a tal fin, crearon la Comisión del Codex Alimentarius: un órgano asesor mixto, para aplicar el programa común FAO/OMS sobre normas alimentarias con los objetivos siguientes:

- √ Proteger la salud de los consumidores
- √ Asegurar la adopción de prácticas leales en el comercio internacional
- √ Elaborar normas alimentarias aceptables a nivel internacional.
- √ Crear el Codex Alimentarius.
- √ Promover el acceso a productos alimenticios inocuos y sanos, exentos de adulteración y correctamente etiquetados, presentados y conservados.

Importancia de la Comisión.- Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la salud pública y a prácticas equitativas en el comercio alimentario es inestimables. Se ha convertido en el punto de referencia mundial para los consumidores, productores y fabricantes, organismos nacionales de control y el comercio alimentario internacional.

Actualmente cuenta con 165 Estados miembros que representa el 98% de la población mundial.

Trabajos realizados por la Comisión del Codex Alimentarius.- Para realizar su tarea fundamental de elaborar normas internaciones sobre alimentos, la comisión efectúa las siguientes actividades:

- 1.- Determina y examina los adelantos en la ciencia de los alimentos y las nuevas tecnología que tienen o pueden tener efectos sobre la calidad de los alimentos y las normas alimentarias
- 2.- Examina los factores y decisiones basados en principios científicos que limitan o favorecen la aplicación de reglamentos relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 3.- Proporciona a la FAO, la OMS y la OMC., los gobiernos nacionales, la industria, los consumidores y la comunidad académica, asesoramiento y recomendaciones sobre futuras orientaciones en la calidad e inocuidad de los alimentos.

4.- Examina las repercusiones que tendrán las últimas novedades en el ámbito de la nutrición, las preocupaciones ambientales, los aspectos culturales y las exigencias de los consumidores para la calidad de los alimentos y las normas alimentarias.

5.- Prepara estrategias que permitan a los países en desarrollo identificar prioridades en la aplicación de reglamentos sobre la calidad e inocuidad de los alimentos dentro de los límites de sus recursos actuales y con asistencia técnica y de otro tipo, de manera que puedan cumplir sus obligaciones y obtener los beneficios.

6.- Recomienda una estrategia global con arreglo a la cual los países puedan llegar a una armonización, equivalencia o reconocimiento mutuo respecto del control de la calidad e inocuidad de los alimentos.

El Codex Alimentarius. -El Codex Alimentarius (que en latín significa Código o Ley de los Alimentos) es una colección de normas alimentarias internacionales aprobadas por la Comisión y presentadas de modo uniforme. Se incluyen en él normas para todos los principales alimentos, elaborados, semi elaborados o sin elaborar, así como las materias primas destinadas a ulterior elaboración para su conversión en alimentos,. El Codex Alimentarius contiene normas relativas a la higiene y calidad nutricional de los alimentos, así como normas microbiológicas disposiciones para los aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, y métodos de análisis y de muestreo. Contiene asimismo disposiciones con carácter de recomendación en forma de códigos de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas.”

El Codex Alimentarius contiene más de 200 normas para productos específicos, además de alrededor de 10 normas generales para etiquetado, aditivos, etc.; límites máximos para residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios y 22 códigos de prácticas de higiene para diversos tipos de alimentos.

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos.- La FAO/OMS iniciaron en 1958 trabajos para crear un Código de Principios Referentes a la leche y los Productos lácteos. En 1993 lo transformaron en un “Comité del Codex sobre leche y los productos lácteos” y se designó a Nueva Zelanda como país hospedante responsable del mismo.

Actualmente, publicados en el volumen doce del Codex (segunda edición 2000), dedicado a la leche y productos lácteos existen los siguientes documentos:

1. Norma general del Codex para el uso de términos lecheros.
2. Dieciséis normas del Codex para productos lácteos diversos.
3. Dieciséis normas internacionales individuales del Codex Para los quesos.
4. Código internacional recomendado de Prácticas de Higiene para la leche en polvo.
5. Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema para la lactoperoxidasa.

Creación del Comité Nacional del Codex.-Para mejor aprovechamiento de los trabajos del Codex y para un manejo adecuado de la abundante información producida por los diferentes Comités Técnicos y órganos auxiliares, cada país nombra un Punto de Contacto del Codex que será el nexo con el sistema Codex a nivel internacional. En Venezuela, desde la creación del Codex ha sido el Ministerio de Sanidad y Asistencia



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

Social, hoy Ministerio de la Salud y Desarrollo Social el punto de contacto. Además, se recomienda organizar un sistema interno, denominado Comité Nacional del Codex, que tiene como funciones coordinar el trabajo de los diversos sectores involucrados con la normalización de alimentos (organismos gubernamentales, asociaciones, cámaras de la industria y organizaciones de consumidores) y fijar la posición del país en relación a las normas del Codex en elaboración.

Favorablemente, con fecha 11-7-2001, Gaceta Oficial No. 37.237, el gobierno nacional publicó el decreto No. 1.346 de fecha 13-6-2001, creando con carácter permanente el Comité Nacional del Codex, integrado por organismos gubernamentales, Fondonorma, Cavidea y los consumidores. La secretaría técnica estará a cargo del Comité Técnico de Alimentos (CT 10) del Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA).

Actualmente, se discute un anteproyecto de Reglamento de funcionamiento de dicho Comité.

NORMAS DE CALIDAD FONDO PARA LA NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE LA CALIDAD (FONDONORMA)

La normalización es un proceso participativo y de consenso que contribuye al desarrollo económico y social del país. Las normas deben basarse en los avances de la ciencia y la tecnología y establecer los parámetros y directrices básicos de calidad. Es una actividad de interés social porque beneficia a los consumidores, productores, industriales, comerciantes, etc. Existe en todos los países, especialmente en los industrializados. Cada país cuenta con un órgano especializado que ejerce el proceso y lo representa.

En Venezuela es “FONDONORMA”; asociación civil sin fines de lucro, creado en 1973 como un foro entrenado y dedicado, entre otras actividades conexas, a la elaboración de normas técnicas de calidad, incluidas las correspondientes a los alimentos.

El Consejo Superior de FONDONORMA, su órgano rector, está constituido por veintiún miembros de los cuales catorce pertenecen al sector privado y siete al sector oficial.

FONDONORMA es reconocido por el gobierno venezolano como un ente normalizador y certificador, por lo que una de sus actividades más importantes es la realización de todo el proceso de elaboración de las Normas Venezolanas COVENIN, que son las normas oficiales reconocidas por el estado venezolano. En esta labor intervienen todas las empresas e instituciones públicas y privadas, involucradas en el proceso de normalización y calidad en Venezuela.

La elaboración de normas de alimentos se realiza en el Comité de Alimentos CT 10, el cual está integrado por dieciséis Subcomités Técnicos, los cuales se encargan del estudio y análisis de las normas para las distintas áreas del sector alimentos. Hasta el presente se



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

han elaborado cuatrocientas ochenta y dos (482) Normas Técnicas de las cuales ciento ochenta (180) para productos doscientos sesenta y ocho (268) para métodos de análisis y treinta y cuatro (34) diversas.

El Subcomité CT 10/SC4 Productos Lácteos y Derivados, ha elaborado cincuenta y tres (53) normas, de las cuales veintidós (22) para productos y treinta y tres (33) para métodos de análisis. Catorce (14) de ellas son de Técnicas y Certificación de la calidad obligatorio cumplimiento de acuerdo a lo dispuesto en la Ley de Normas vigente desde 1979

INFRAESTRUCTURA JURÍDICA

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (Gaceta Oficial No 5453 extraordinaria del 24-3-2000).- Mandatos constitucionales. En el campo de la legislación sanitaria y normas de calidad para controlar la inocuidad y calidad de los alimentos en general y a fin de garantizar los derechos de los consumidores y promover el desarrollo económico y social, la Constitución vigente consagra en el Artículo 83, el derecho social fundamental a la salud como parte del derecho a la vida; todas las personas tienen derecho a la protección de la salud. El Estado promoverá y desarrollará políticas orientadas a elevar la calidad de vida y el acceso a los servicios.

En el Artículo 117 consagra el derecho de todas las personas a disponer de bienes y servicios de calidad bajo el criterio de un tratamiento digno y no discriminatorio, así mismo recibir una información adecuada y no engañosa sobre el contenido y las características de los productos y servicios requeridos por el consumidor o usuarios.

Ordena establecer por ley los mecanismos necesarios para garantizar esos derechos, las normas de control de calidad y cantidad de bienes y servicios.

En el Artículo 156, ordinales 17, 24 y 25 establece que es potestad originaria del Poder Público Nacional, el régimen de metrología legal y el control de la calidad; las políticas y los servicios nacionales de educación y salud y las políticas nacionales para la producción agrícola, ganadera, pesquera y forestal.

Es conveniente mencionar, que esta Constitución establece mandatos para el desarrollo de campos que son de fundamental importancia para lograr la modernización, profundización, consolidación de la producción, industrialización y exportación de los alimentos. Por ejemplo en el Artículo 110 se reconoce el interés público de la ciencia, la tecnología, el conocimiento, la innovación y sus aplicaciones por ser instrumentos fundamentales para el desarrollo económico, social y político del país.

A tal fin, ya se promulgó la Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación que establece la creación del Sistema Nacional de Ciencia y Tecnología y el Artículo 127 establece el derecho individual y colectivo a disfrutar de una vida y de un ambiente seguro, sano y ecológicamente equilibrado.



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

LEY ORGANICA DE LA ADMINISTRACIÓN CENTRAL (Decreto N: 369 de fecha 14/10/99)

Este decreto modifica la fundamentación legal sobre la estructura y funcionamiento de los organismos públicos encargados de ejecutar las competencias que en política de control de alimentos ejerce la administración pública. Establece lo siguiente:

ARTICULO 33: Corresponde al ministerio de la producción y del comercio el régimen de pesas y medidas, normas técnicas, certificación y control de calidad. A tal fin con fecha 30/12/98, decreto N:3145, gaceta oficial N:307581 del 11/01/99, crea el SERVICIO AUTÓNOMO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN, CALIDAD, METROLOGÍA Y REGLAMENTOS TÉCNICOS (SENCAMER), que actúa como organismo rector y regulador del sistema, la planificación, coordinación y control de todas las actividades en esos campos.

En el mismo artículo también le atribuye al ministerio de la producción y el comercio, a los efectos del control sanitario, las actividades del almacenamiento, oferta, transporte y comercio de vegetales, animales o sus partes. Así mismo la protección de la producción y comercio agrícola, vegetal, pecuario y pesquero.

ARTICULO 35: Corresponde al ministerio de salud y desarrollo social la regulación y fiscalización sanitaria sobre los alimentos destinados al consumo humano.

LEY ORGANICA DE SALUD (Gaceta oficial No 5263 extraordinaria del 17/09/98)

En concordancia con la Constitución Nacional y la Ley Orgánica de la Administración Central (Gaceta Oficial No. 36.775 del 30-8-1999) la Ley Orgánica de Salud (Artículo 11, numerales 4; 7; 8; 9; 10 y 14) le confiere al Ministerio de Sanidad, actualmente Ministerio de Salud y Desarrollo Social, el control sanitario en todo el territorio nacional de los alimentos de consumo humano. A tal fin le da atribuciones para planificar, ejecutar coordinadamente y supervisar todos los programas de saneamiento ambiental y asistencia social. Analizar la información epidemiológica nacional, la estimación de riesgos de enfermar, la vigilancia epidemiológica y el establecimiento de medidas preventivas y ejercer en las aduanas y fronteras la más alta autoridad de contraloría sanitaria.

En los Artículos 32 y 33 numeral 1, establece que la Contraloría Sanitaria comprende: el registro, análisis, inspección, vigilancia y control sobre los procesos de producción, almacenamiento, comercialización, transporte y expendio de los bienes de consumo humano y garantiza los requisitos para el consumo de los alimentos y cualquier otro producto de consumo humano.

Actualmente la Asamblea Nacional analiza un nuevo proyecto de Ley Orgánica de Salud; convendría estar atentos al desarrollo de este proceso a fin de lograr la mayor objetividad y modernización de tan importante instrumento legal para la producción nacional de alimentos.



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

REGLAMENTO GENERAL DE ALIMENTOS

(Decreto No: 525 del 12/01/59).Gaceta oficial No: 25864 del 16/01/59)

RESOLUCIÓN No: 8 sobre leche y sus derivados del 4/02/59 Gaceta oficial No:25880 del 5/02/59

Estos dos instrumentos legales establecen los principios básicos para el control sanitario de los alimentos y específicamente para la leche y los productos lácteos. Ambos adolecen de actualización para incluir conceptos administrativos necesarios para el logro de la gestión de inocuidad y calidad.

Es necesario armonizar los reglamentos alimentarios y las medidas relacionadas con los actuales conceptos de evaluación del riesgo y eliminación de obstáculos técnicos al comercio en un todo de acuerdo con las directrices y recomendaciones del codex como puntos de referencia internacionales para resolver controversias relacionadas con los acuerdos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y los de obstáculos técnicos al comercio (OTC) principios básicos de la organización mundial de comercio (OMC).

Lo ideal sería promulgar una ley alimentaria básica, concebida bajo el criterio de responsabilidad compartida y eliminar la tendencia policial tradicional orientada exclusivamente a represión de fraudes. Debe contener los fundamentos necesarios para proteger al consumidor, pero debe también tomar en cuenta el fundamento científico en la formulación de los requisitos de calidad e inocuidad así como la evaluación del riesgo necesario para mejor comprensión de la influencia de factores legítimos como lo son los económicos culturales y sociales. Ya es tiempo de contar con una ley básica que elimine el sistema actual de control basado principalmente en el registro previo sin implantar un sistema de control posterior eficiente. No es conveniente estar sujetos legalmente a que un alimento sea considerado nocivo no apto para el consumo humano por simple sospecha o duda de la autoridad sanitaria.

Es justo reconocer el esfuerzo que en ese sentido a realizado la Dirección de Higiene de los alimentos del Ministerio de Salud para superar dificultades y aclarar conceptos al publicar y poner en practica importantes resoluciones al Reglamento General de Alimentos, tales como: las Normas Complementarias al Reglamento, las Normas de buenas Practicas de Fabricación y Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano así como las Normas para Obtener los Permisos Sanitarios de los Establecimientos y Vehículos, Industrias y Expendios de Alimentos.

LEY SOBRE DEFENSAS SANITARIAS, VEGETAL Y ANIMAL

(Gaceta Oficial No. 20.566 del 15 de Agosto de 1941) y su Reglamento

(Gaceta Oficial No 24.804 del 25 de julio de 1955).

Lamentablemente estos dos instrumentos jurídicos que enmarcan la autoridad gubernamental para el sector de la producción agrícola y pecuaria no han sido actualizados. La Ley es de 1941 y el Reglamento de 1955; Podemos considerar que están desfasadas en



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

relación a los requerimientos actuales para desarrollar políticas eficientes para salud animal y sanidad vegetal.

Si bien es cierto que consagran la autoridad oficial para la aplicación de las medidas fitosanitarias y zoonosológicas, a nuestro juicio carece de conceptos que permitan aplicar medidas basadas en criterios técnicos, científicos y de seguridad para establecer un sistema de técnicas de evaluación de riesgos y los riesgos asociados con el peligro.

El retardo en la modernización de esta legislación, quizás esté afectando el desarrollo de programas fundamentales para la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos tales como la aplicación de buenas prácticas agrícolas, control de residuos de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario, etc.

El control adecuado en el sector agropecuario, primer eslabón de la cadena de producción de alimentos, es fundamental para lograr inocuidad y calidad y es requisito imprescindible para aspirar a la comercialización internacional de alimentos.

Favorablemente, el Servicio Autónomo de Sanidad Agropecuaria (SASA) en la Gaceta Oficial No 36.947 del 10 de mayo de 2000, publicó una Resolución sobre Normas Generales para regular las actividades de: fabricación, elaboración, almacenamiento, expendio, importación, exportación, distribución y control de calidad de insumos de uso animal y materias primas para elaborarlos.

REGLAMENTO ORGANICO DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y TIERRAS

Con fecha 24 de marzo del 2002 Gaceta oficial No: 37.412 se publicó el decreto 1713 del 18/03/02 que establece la organización administrativa y la distribución de las funciones correspondientes al ministerio de agricultura y tierras. En el artículo 20 que establece las funciones DEL VICE MINISTERIO DE DESARROLLO DE CIRCUITOS AGROPRODUCTIVOS Y AGROALIMENTARIOS; en los numerales 7 y 8 se especifica que corresponde al ministerio mencionado el inspeccionar, controlar y supervisar la calidad de los productos agroalimentarios primarios y procesados destinados al consumo humano tanto del mercado nacional como internacional; así como el comercio de productos de origen vegetal, animal, pesquero y acuícola y sus partes. Igualmente le atribuye las actividades de vigilancia y control técnico del almacenamiento, conservación, transporte y oferta de productos agro productivos y agroalimentarios.

Esta legislación al incluir a los productos alimenticios procesados destinados al consumo humano, a nuestro juicio, permite o tiende a confundir las actividades que debe desarrollar este ministerio con las que ya realiza el Ministerio de Salud en el control sanitario de alimentos.

LEY ORGANICA PARA EL SISTEMA VENEZOLANO DE LA CALIDAD

La Asamblea Nacional, por mandato de la Constitución Nacional, aprobó por unanimidad, en su segunda discusión, la Ley que crea el sistema nacional para la calidad,



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

que nos permitirá desarrollar, en un marco legal actualizado, de acuerdo a las tendencias internacionales, las áreas de competencia de todos los involucrados con la calidad.

Este hecho, sin ninguna duda, constituye para Venezuela un gran avance que le permitirá crear y desarrollar instituciones sólidas que interactúen armónicamente entre ellas con suficiente autonomía y con participación activa en las organizaciones internacionales de prestigio. Crea un ente rector; el Ministerio de Producción y el Comercio que coordinará la planificación y política del sistema y crea el CONSEJO NACIONAL DE LA CALIDAD, organismo asesor colegiado, integrado por veintinueve miembros tanto del sector público como del sector privado que propondrá la planificación y la política de gestión de la calidad en el país.

El sistema estará conformado por seis subsistemas: NORMALIZACION, METROLOGIA, ENSAYOS, ACREDITACION, CERTIFICACIÓN Y REGLAMENTOS TÉCNICOS.

EL SUBSISTEMA DE NORMALIZACION: Entre sus competencias, tiene la de fomentar el uso de las normas nacionales, regionales o subregionales cuando no existan otras normas o éstas no sean adecuadas. Los organismos oficiales competentes y demás entes territoriales descentralizados que dicten reglamentaciones técnicas tomarán las normas, bien sea en todo su contenido o parte de ellas, como base preferencial de referencia.

Se regirá por los principios de amplia participación, transparencia y consenso y se basará en los resultados consolidados de la experiencia, la ciencia y la tecnología.

Las actividades de normalización se desarrollarán por integración voluntaria de instituciones públicas y privadas con la participación conjunta de productores, consumidores y usuarios.

Por definición, establece que norma es un documento cuya observancia no es obligatoria, por lo que elimina las normas de obligatorio cumplimiento y las sustituye por el de REGLAMENTOS TÉCNICOS, cuya observancia es obligatoria. Sin embargo, las normas servirán de base a las reglamentaciones técnicas, evaluación de la conformidad, comercio, el desarrollo industrial y proveer las bases para mejorar la calidad de los productos procesos y servicios.

Las normas venezolanas COVENIN, constituirán la referencia básica para determinar la calidad de los productos y servicios y el subsistema de reglamentaciones técnicas.

Como podemos observar, las actividades relacionadas con calidad, ya cuentan con un instrumento jurídico actualizado, acorde con los nuevos tiempos y que atiende los diferentes compromisos nacionales e internacionales para la adecuación de la producción nacional a las altas exigencias competitivas del mercado globalizado.



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

Podemos confiar en que si desarrollamos adecuadamente el sistema nacional de calidad, podemos obtener los siguientes beneficios:

- √ Ordenamiento del funcionamiento de los distintos entes promotores y creadores de la calidad.
- √ Fijar los planes y políticas en el ámbito nacional en respaldo a las acciones ejecutivas.
- √ Facilitar el desarrollo económico, social y tecnológico en el país
- √ Participar en el contexto internacional de manera dinámica.
- √ Estar en consonancia con la decisión 419 de la Comunidad Andina de Naciones, de la cual Venezuela es signataria.
- √ Ingresar en el grupo de países que se encaminan correctamente hacia el desarrollo.
- √ Promover el desarrollo y crecimiento de la pequeña y mediana industria.
- √ Garantizar el derecho a disponer de bienes y servicios de calidad.
- √ Contribuir con el propósito de colocar a nuestro país dentro de la sociedad del conocimiento a la que el mundo globalizado espera construir.

“DIAGNOSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN VENEZUELA”

No hay duda de que la revolución científica y tecnológica está operando aceleradamente en el campo de la salud y la ciencia alimentaria; asombrosas transformaciones se están operando en el campo de la bioingeniería y en la biomedicina que pueden proporcionar grandes beneficios a los países en vías de desarrollo siempre y cuando tomemos las medidas necesarias y trabajemos para lograr los cambios que impulsa la globalización, a través de la revolución tecnológica que está viviendo la humanidad.

Recientemente, con motivo de la estructuración del proyecto de la FAO “PLAN DE ACCION PARA LA MODERNIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE SANIDAD AGROPECUARIA Y CONTROL DE ALIMENTOS EN LOS PAISES ANDINOS” tuvimos la oportunidad de participar en varios seminarios para hacer un diagnostico de la inocuidad y calidad de los alimentos en Venezuela. Después de analizar los factores que inciden en el problema y evaluar las debilidades y fortalezas que presentan, llegamos a la conclusión que todos los sectores adolecen de problemas que hay que corregir y que son muchas más las debilidades que las fortalezas. Sin embargo, nada tan preocupante como las debilidades y carencias del sector agro productor primario en el cual se incluye, por supuesto, la producción de leche. Basta con citar algunas de las conclusiones:

“No existen normas de buenas prácticas agrícolas (BPA) que regulen los peligros biológicos, químicos y físicos en los productos de la actividad primaria (patógenos, toxinas microbianas, residuos de medicamentos de uso veterinario residuos de plaguicidas, etc.”; “los planes de salud animal y sanidad vegetal no están vinculados a la inocuidad de los alimentos para consumo humano”; “deficiente sistema de vigilancia y control de la inocuidad, tanto del sector oficial como del productor”; “no existe capacidad analítica para el control de los peligros asociados a la producción primaria.”



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

Estamos convencidos de que muchos de esos problemas existen no por ausencia de legislación, o falta de modernización de la misma, sino porque la que existe o no se aplica o no se aplica en forma apropiada. Se hace necesario mejorar la comunicación, la cooperación y la transparencia de los procedimientos normativos y crear políticas orientadas hacia la gestión integral de inocuidad y calidad.

Es preciso intensificar la capacitación en la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), en vista de que ofrece ventajas importantes para la prevención de riesgos transmitidos por alimentos y contribuye en medida considerable a la economía y la comercialización.

Es fundamental y prioritario producir cambios de fondo que incidan sobre los aspectos críticos que elimine los errores conceptuales y las regulaciones innecesarias; cambiar de un sistema orientado a seguir reglas hacia otro que se oriente a alcanzar metas y obtener resultados. Reestructurar las operaciones básicas para aligerar procedimientos y aplicar técnicas de gerencia orientadas al servicio. Lo importante es reconocer donde estamos y hacia donde queremos ir.

CONCLUSIONES

- 1.- Existe en Venezuela legislación alimentaria que requiere ser actualizada para que los sistemas de control sean más eficaces.
- 2.- Se están realizando importantes esfuerzos en la revisión y armonización de la legislación alimentaria tomando en consideración las normas del Codex y las previsiones de los acuerdos MSF Y OTC de la Organización Mundial del Comercio.
- 3.- Existe en el país un sistema nacional eficiente de normalización de alimentos estrechamente coordinado con los principios y recomendaciones del Codex y los organismos internacionales de normalización.
- 4.- La industria alimentaria participa activamente en el proceso de normalización.
- 5.- Todavía no existe en el país suficiente concientización en todos los sectores involucrados, especialmente en el sector oficial, sobre la importancia de las normas, directrices y recomendaciones del Codex como marco de referencia para el desarrollo de una legislación alimentaria moderna.
- 6.- para el sector lácteo existe en el país un conjunto de normas COVENIN Y NORMAS Codex suficientes para un mejor desarrollo de la calidad e inocuidad.
- 7.- Existe una nueva base jurídica que fortalece la actividad de la calidad: la Ley Orgánica del sistema Venezolano de la Calidad.



Cámara Venezolana de Industrias Lácteas

RECOMENDACIONES

- 1.- Es conveniente aprobar una Ley alimentaria que defina los campos de acción del sector oficial y el sector privado, promueva la coordinación interinstitucional e incorpore los principios modernos de control.
- 2.- Continuar con el proceso de modernización y armonización de la legislación alimentaria basándose en las normas, directrices y recomendaciones del Codex para asegurar la la calidad e inocuidad de los alimentos.
- 3.-Fortalecer al recién creado comité Nacional del Codex para agilizar la gestión del Codex en el país y su participación en las reuniones de la Comisión del Codex Alimentarius y sus órganos auxiliares.
- 4.- Promover la capacitación del personal en todos los eslabones de la cadena alimentaria, especialmente el sector productivo primario, de los beneficios y conveniencia de instalar el sistema de Análisis de peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- 5.- Promover en el sector productivo primario la aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas Higiénicas (BPH) a fin de lograr la aplicación del sistema HACCP.