

19 de octubre de 2022

(22-7848)

Página: 1/2

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## GUÍA DE ANÁLISIS Y MANUAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE LA CFI

### COMUNICACIÓN DE LA CORPORACIÓN FINANCIERA INTERNACIONAL (GRUPO BANCO MUNDIAL)

La siguiente comunicación, recibida el 13 de octubre de 2022, se distribuye a petición de la Corporación Financiera Internacional (CFI).

#### **1 GUÍA DE ANÁLISIS DE LA CFI**

1.1. La Guía de análisis de la CFI es una nueva herramienta desarrollada por el Grupo Consultivo sobre Inocuidad de los Alimentos de la CFI a fin de apoyar el análisis de las dimensiones de política y reglamentación relacionadas con cuatro aspectos del sistema alimentario de un país; a saber: la inocuidad de los alimentos, el enriquecimiento de los alimentos, la pérdida y el desperdicio de alimentos y la producción ganadera (bienestar animal y uso de antibióticos). Esta herramienta de evaluación será de interés para los países en los que se ha previsto emprender transformaciones del sistema alimentario nacional o en los que estas ya están en curso.

1.2. En la Guía de análisis de la CFI se recoge la experiencia que durante años han adquirido los especialistas de la CFI que trabajan en diferentes regiones y contextos y las contribuciones de nuestros colegas del Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (STDF), la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), la Alianza Mundial para Mejorar la Nutrición (GAIN), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el International Livestock Research Institute (ILRI), así como de consultores independientes.

1.3. El propósito de la Guía de análisis de la CFI es ayudar a los expertos de los sectores público y privado a evaluar elementos específicos de los sistemas alimentarios nacionales, centrándose en las dimensiones de política, de gestión de la reglamentación y de cuestiones institucionales, así como en las actividades de creación de capacidad en los países en los que se ha previsto emprender transformaciones del sistema alimentario nacional.

1.4. La Guía de análisis de la CFI puede utilizarse junto con otras herramientas y ofrece un sólido conjunto de datos con la capacidad de orientar y fundamentar la aplicación de esas otras herramientas, en los casos en que los Gobiernos opten por continuar con una evaluación más profunda del tema seleccionado. Las listas de verificación y los cuadros que figuran en la Guía se han elaborado con base en la experiencia práctica adquirida por los equipos de la CFI que han participado en evaluaciones de sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en todo el mundo.

1.5. La Guía de análisis permitirá lograr lo siguiente:

- comprender el funcionamiento de los sistemas alimentarios nacionales;
- determinar maneras de responder a las dificultades, entre otras cosas utilizando recursos limitados para hacer frente a los problemas;
- diseñar o rediseñar proyectos destinados a fortalecer los sistemas alimentarios nacionales;

- formular recomendaciones pertinentes dirigidas a los Gobiernos; y
- evaluar la inocuidad de los alimentos y otras cuestiones relativas a los sistemas alimentarios, concebir y aplicar soluciones y dar seguimiento a los progresos logrados al respecto.

## **2 MANUAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE LA CFI**

2.1. El Manual de inocuidad de los alimentos de la CFI es una guía práctica para la creación de un sólido sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, que se ha concebido para ayudar a las empresas del sector alimentario a establecer, mantener de forma profesional y mejorar la inocuidad de los alimentos (medidas fundamentales para mejorar los resultados mundiales en materia de salud). Aunque se ha elaborado para utilizarse en el sector privado, el Manual es una herramienta que deben conocer los organismos de reglamentación y las instituciones académicas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos, ya que en él se explican el funcionamiento del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos y los beneficios que supone implantar un sistema riguroso de inocuidad de los alimentos (como un mejor acceso a los mercados, un mejor reconocimiento de la marca, una mayor fidelidad de los consumidores y una contribución significativa a la salud pública).

2.2. En el Manual:

- se realiza una presentación general de la Iniciativa Mundial para la Inocuidad de los Alimentos y de varios sistemas fundamentales de gestión de la inocuidad de los alimentos en la que se destaca la función que desempeñan los principales programas de certificación de la inocuidad de los alimentos;
- se examinan las normas y directrices internacionalmente admitidas en el ámbito de la inocuidad de los alimentos y se explora la manera en que las empresas pueden mostrar que cumplen las prescripciones nacionales e internacionales de inocuidad de los alimentos, así como adoptar enfoques en la materia que sean compatibles con casi todos los principales marcos reglamentarios;
- se presentan herramientas útiles de planificación y aplicación de la inocuidad de los alimentos, como una detallada guía sobre los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que constituyen la base de todos los sistemas modernos de inocuidad de los alimentos. También se incluyen guías para sectores específicos, lo que abarca orientaciones para el sector de los productos lácteos;
- se hace referencia a los procedimientos y la documentación relativos a la gestión de la inocuidad de los alimentos. Se incluyen unas plantillas multifuncionales listas para que los operadores del sector alimentario las adopten;
- se aborda la cuestión de la formación sobre inocuidad de los alimentos y se brindan consejos para mejorar el cumplimiento cotidiano de las prácticas de inocuidad de los alimentos por parte del personal de una empresa; y
- se proporciona orientación para la gestión de empresas, entre otras cosas sobre políticas de inocuidad de los alimentos. Se incluyen conjuntos de herramientas concebidos para facilitar el examen de los procedimientos de inocuidad de los alimentos y una herramienta para evaluar los costos asociados a las prácticas inadecuadas de inocuidad de los alimentos.

2.3. La Guía de análisis y el Manual de inocuidad de los alimentos de la CFI están disponibles al público sin costo alguno en el sitio web del Grupo Consultivo sobre Inocuidad de los Alimentos de la CFI: <http://www.ifc.org/foodsafety>.

---