

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/295/Add.29
10 de diciembre de 2002

(02-6823)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: español

CUESTIONARIO SOBRE ASISTENCIA TÉCNICA

Comunicación de Costa Rica

Addendum

Necesidades de asistencia técnica:					
	Información	Capacitación	Infraestructura: (física/de servicios)	Intereses específicos	Otros
Derechos, obligaciones y aplicación práctica del Acuerdo MSF	<ul style="list-style-type: none"> Introducción a la OMC y al sistema comercial internacional Importancia del Acuerdo de MSF en el comercio internacional Introducción a la labor del CODEX , CIPF y OIE Información sobre: determinación sobre el nivel apropiado de protección sanitaria, medidas no discriminatorias para el comercio, análisis de casos de solución de diferencias relacionadas con las medidas sanitarias y fitosanitarias y la labor de los organismos de fijación de normas 	<ul style="list-style-type: none"> Aplicación de disposiciones sobre transparencia Reconocimiento de la equivalencia y regionalización Armonización de requisitos Análisis de riesgo Procedimientos de solución de diferencias Análisis de controversias 	<p>Servicios:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asesoría en el establecimiento / revisión de los sistemas normativos nacionales y su armonización con normas y directrices internacionales <p>Físicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suministro de programas de educación al consumidor en cuanto a medidas sanitarias y fitosanitarias. Creación de una base de datos para el sistema de notificaciones 	<p>Conocer la normativa existente en el Japón sobre el acceso de productos orgánicos costarricenses</p>	<p>Agricultura Orgánica</p> <ul style="list-style-type: none"> Armonización de requisitos Revisión / ajuste de nuestra normativa y procedimientos en el campo de la producción orgánica para facilitar su comercio mundial
Inocuidad de los Alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Seminarios informativos sobre el Acuerdo de MSF destinados a los productores, agricultores, industriales y funcionarios estatales 	<ul style="list-style-type: none"> Seminarios de capacitación en análisis de riesgos y determinación del nivel apropiado de protección, destinado a la comunidad científica para la evaluación del riesgo y para los productores y funcionarios estatales (gestión y comunicación del riesgo). Capacitación para el establecimiento de métodos de inspección, 	<ul style="list-style-type: none"> Mejoramiento de la capacidad de los servicios de inspección de alimentos y fortalecimiento de los laboratorios. Creación de un Instituto de Inocuidad de Alimentos que sirva de soporte al Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos. Recomendaciones sobre equipo, instalaciones y recursos (recursos humanos y presupuestarios) para su desarrollo. Creación de sistemas de información y análisis de datos sobre productos alimenticios, establecimientos 	<p>Fortalecimiento de las políticas y estrategias nacionales sobre inocuidad de alimentos. Lo anterior mediante la modernización de la legislación alimentaria y el análisis de los requisitos de gestión y organización para el desarrollo de programas modernos y eficaces de control de alimentos.</p>	<p>Establecimiento de programas de comunicación y participación del consumidor para el mejoramiento de la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Marco normativo para la producción, elaboración, comercialización de frutas y vegetales frescos</p>

<u>Necesidades de asistencia técnica:</u>					
	Información	Capacitación	Infraestructura: (física/de servicios)	Intereses específicos	Otros
		muestreo e investigación <ul style="list-style-type: none"> • Buenas prácticas agrícolas para el productor. • Sistemas de acreditación y certificación de productos inocuos 	alimentarios y normativa nacional e internacional <ul style="list-style-type: none"> • Asesoramiento en la implementación de nuevos métodos de laboratorio y mejora de las prácticas de laboratorio y de los sistemas de aseguramiento de la calidad 		
Salud Animal	<ul style="list-style-type: none"> • Comprensión general del AMSF 	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de riesgo, transparencia, procedimientos para la solución de conflictos, equivalencia y regionalización • Normalización y armonización de la reglamentación en salud animal y salud pública veterinaria • Capacitación a todo nivel en aseguramiento de la calidad en salud animal (principalmente en laboratorios) • Curso de buenas prácticas de manufactura en medicamentos veterinarios • Establecimiento de programas de capacitación a las autoridades policiales y judiciales en la aplicación del control 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo de laboratorio (3 espectrofotómetros de absorción atómica, 3 cromatógrafos de gases, 2 cromatógrafos líquidos, 1 digestor de microondas para metales pesados, 5 incubadoras, 3 congeladores grandes de -20 grados, 1 incinerador de 400 libras de capacidad.) • Construcción de 200 m2 para albergar el registro de alimentos para animales con su laboratorio. • Capacitación en sistemas de información geográfica • Ampliación del Sistema de Información Epidemiológica 		<ul style="list-style-type: none"> • Capacitación en evaluación económica de campañas zoonosológicas. • Formulación de proyectos de vigilancia epidemiológica. • Capacitación en administración y gestión de servicios veterinarios. • Realización de simulacros en enfermedades aviares, aftosa y PPC. • Pasantías en control de movilización de animales.

<u>Necesidades de asistencia técnica:</u>					
	Información	Capacitación	Infraestructura: (física/de servicios)	Intereses específicos	Otros
		sanitario para el control de enfermedades y del contrabando de animales y productos de origen animal.			
Salud Vegetal	<ul style="list-style-type: none"> • Análisis de riesgos • Tratamientos cuarentenarios 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de certificación fitosanitaria de países con los cuales se tiene intercambio comercial. • Sistemas de inspección, tratamientos cuarentenarios, vigilancia epidemiológica, evaluación del riesgo • Formación de técnicos en identificación de plagas a nivel de puntos de entrada. 	<p>Servicios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control e inspección de vigilancia por medio de GPS. • Modernización de los servicios de cuarentena vegetal • Evaluación y mejora de los procedimientos generales y específicos de los servicios de cuarentena vegetal • Organización de los procedimientos cuarentenarios <p>Físicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones de tratamientos • Instalaciones para estaciones poscuarentena, invernaderos, entre otros. 		
Contactos	<p>Servicio Nacional de Información: Ministerio de Agricultura y Ganadería Servicio de Protección Fitosanitaria del Estado Centro de Información y Notificación Fitosanitaria y Zoonosanitaria . Apartado Postal 10094 – 1000 San José, Costa Rica Tel : (506) 260 83 00 (ext. 2090) Fax: (506) 260 83 01 Correo electrónico : notificaciones@proteccnet.go.cr</p>				

INFORMACIÓN ADICIONAL

(Dentro de esta categoría se puede incluir, entre otras cosas, una descripción más detallada de la asistencia técnica solicitada, cualquier información de antecedentes pertinentes sobre las razones que fundamentan la solicitud y la posibilidad de utilizar un enfoque regional para la prestación de la asistencia técnica así como de establecer un enfoque coordinado entre las organizaciones internacionales competentes)

Inocuidad de alimentos:

Nuestro país ha formado una Comisión Intersectorial de Inocuidad de Alimentos, constituida por representantes del sector productivo e industrial, del sector académico y de investigación, del sector público y de los consumidores organizados. El propósito de esta comisión es establecer un Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos donde se coordine entre los sectores o instituciones involucrados de manera que se potencialicen los recursos del país y se logre una mejora significativa en cuanto al nivel de seguridad de los alimentos, tanto para el consumo nacional como para la exportación. Se requiere asistencia técnica para desarrollar la capacidad organizativa, a fin de llevar a buen término la política de inocuidad de alimentos y mejorar los servicios de inspección y laboratorios y establecer un sistema nacional de información sobre inocuidad de alimentos (productos, establecimientos, normativa, e información sobre metodologías e información general para los productores e industriales y para el consumidor). A la vez, se requiere asistencia técnica para desarrollar conocimiento en el establecimiento de los niveles apropiados de seguridad y las metodologías de evaluación del riesgos y su gestión y comunicación. Finalmente, se requiere desarrollar estrategias para lograr una mayor participación de los consumidores como los principales fiscales de la seguridad de los alimentos y como manipuladores de los mismos.

Salud Animal:

La Dirección de Salud Animal de Costa Rica ha realizado grandes esfuerzos para estar al día ante la apertura comercial. Para un país tan pequeño y con una economía relativamente pobre, resulta difícil la realización de las altas inversiones que se requieren en la modernización del sector portuario público y privado. Se ha realizado una importante inversión en la actualización de los sistemas de información, capacitación e implementación de técnicas de laboratorio acordes con las recomendaciones de la OMC y la OIE. Adicionalmente, se están realizando esfuerzos para mejorar las condiciones sanitarias internas en todo el proceso de productos de origen animal con el fin de garantizar a los consumidores la calidad adecuada de dichos productos.

La legislación nacional e internacional vigente exige cada vez más trabajo en las áreas de aseguramiento de la calidad. En esta materia la Dirección de Salud Animal necesita capacitación y mejora en la infraestructura física, sin dejar de mencionar la urgente necesidad de renovar equipos de laboratorio que están obsoletos y que limitan muchas veces el eficiente desempeño de los análisis.

Cada una de estas actividades tienen gran importancia para el cumplimiento de las medidas sanitarias en la producción animal, la protección del consumidor y del usuario de los productos de origen animal, dentro y fuera del territorio costarricense.