

# ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/295/Add.30  
5 de febrero de 2003

(03-0737)

---

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

## CUESTIONARIO SOBRE ASISTENCIA TÉCNICA

Comunicación de Barbados

Addendum

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
<b>Derechos, obligaciones y aplicación práctica del Acuerdo MSF</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Información sobre el Acuerdo MSF, especialmente en la CARICOM y en otros países en desarrollo</li> <li>2. Asesoramiento sobre el establecimiento y funcionamiento eficientes de un Servicio nacional de información</li> <li>3. Elaboración de manuales de instrucciones que describan los procedimientos normalizados de aplicación</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicación de artículos del Acuerdo, especialmente los que se refieren al nivel adecuado de protección, la equivalencia y el trato especial y diferenciado</li> <li>2. Interpretación de los derechos, obligaciones y aplicación práctica del Acuerdo MSF</li> <li>3. Desarrollo de la capacidad de negociación, en un esfuerzo para crear capacidad en esta esfera o mejorar la existente</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los responsables políticos y los funcionarios directivos de alto nivel no parecen ser conscientes de la gravedad y las posibles repercusiones de las MSF, en especial por lo que se refiere al acceso a los mercados y al comercio</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Actualización de las políticas legislativas, reglamentarias y de aplicación, de conformidad con las normas y reglamentos en materia de MSF</li> <li>2. Armonización de la legislación</li> </ol>
<b>Inocuidad de los alimentos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normas internacionales relativas al pescado y los productos pesqueros, en especial en la UE</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Construcción, funcionamiento y gestión de barcos de pesca modernos para cumplir con las normas internacionales</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mejoramiento de los emplazamientos/infraestructuras de tratamiento del pescado que cumplen con las normas internacionales</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conformidad con las directivas de la UE que permiten la exportación de pescado y productos pesqueros a ese mercado</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asistencia técnica en otras esferas de la pesca, por ejemplo procedimiento de análisis de los peligros y de los puntos críticos de control (HACCP), procedimientos</li> </ol>

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
					normalizados de trabajo (SOP) y procedimientos normalizados de trabajo en materia de higiene (SSOP) para los proveedores, transformadores y minoristas de pescado
	<p>2. Plaguicidas: prescripciones en materia de límites máximos de residuos en los mercados de exportación, en especial en la UE</p>	<p>2. Análisis de riesgos de los plaguicidas. Establecimiento de una base de datos sobre los plaguicidas registrados y los prohibidos o restringidos</p> <p>3. Análisis de los riesgos físicos, químicos y microbiológicos en los alimentos -microbiólogo alimentario</p> <p>4. Capacitación del personal de laboratorio sobre técnicas modernas para el diagnóstico en laboratorio, métodos analíticos y técnicas para el control de la calidad</p>	<p>2. Inspección de los alimentos importados para detectar residuos de plaguicidas. Nueva legislación que autoriza normas relativas a los límites máximos de residuos en los alimentos</p> <p>3. Leyes y normativa sobre los alimentos</p> <p>4. Mejorar el servicio de información del Codex.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modernización de los laboratorios en materia de:           <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Equipo</li> </ol> </li> </ul>	<p>2. Desarrollar las facultades legislativa y técnica para regular los laboratorios nacionales de referencia que se ocupan de los alimentos de producción nacional y los alimentos importados</p> <p>3. Competencia analítica y técnica para vigilar y regular con eficacia la aplicación de la legislación alimentaria moderna</p>	<p>2. Manual del Servicio de Inspección de Plaguicidas</p> <p>3. Establecimiento de una autoridad competente para la certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos</p> <p>4. Verificación de los sistemas de control de los alimentos</p>

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
			2) Método 3) Capacidad técnica • Educación del consumidor		
		5. Capacitación en materia de garantía de la calidad, incluido el análisis de las características sensoriales, químicas y microbiológicas  6. Capacitación del personal de laboratorio sobre gestión general, supervisión, y aptitudes relacionadas con la dirección de los laboratorios  7. Capacitación del personal correspondiente en los principios modernos de inocuidad de los alimentos, incluidos el análisis de riesgos y de los puntos críticos de control (HACCP), la inspección veterinaria de productos cárnicos y la inspección de instalaciones físicas  8. Puertos de entrada Cuarentena agropecuaria División de Capacitación	5. Establecimiento de un Organismo de sanidad agropecuaria e inocuidad de los alimentos para Barbados  6. Establecimiento de un servicio de análisis de riesgos  7. Refuerzo de los sistemas de vigilancia de las enfermedades y desarrollo de un plan de intervenciones de urgencia  8. Asistencia para lograr la acreditación de laboratorios		5. Desarrollo de sistemas de garantía de la calidad

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
		<p>9. Desarrollo de programas de formación sobre la inocuidad de los alimentos destinados a la comunidad agropecuaria en su conjunto y encaminados a sensibilizar al público e incrementar la capacidad técnica en materia de inocuidad de los alimentos</p> <p>10. Desarrollo del programa nacional de formación y certificación de proveedores de alimentos para la industria alimentaria y el público en general, con el fin de mejorar las normas generales relativas a la manipulación de los alimentos</p>	<p>9. Modernización de los laboratorios</p> <p>10. Asistencia para comprar equipo de laboratorio moderno y suministros</p> <p>11. Desarrollo de procedimientos eficaces para la obtención de equipo de laboratorio y suministros</p>		
<b>Salud animal</b>		<p>1. Capacitación sobre pruebas de diagnóstico de enfermedades de los animales que afectan al comercio y la salud</p>			

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
		2. Formación sobre la inspección veterinaria de los productos cárnicos, incluida la inspección de las instalaciones físicas de los mataderos de animales de carnes rojas y blancas			
		3. Capacitación en materia de lucha integrada contra las plagas			
<b>Sanidad vegetal</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Información sobre los resultados de la reunión del Comité de MSF</li> <li>2. Participación en las deliberaciones de la Comisión Interina de Medidas Fitosanitarias (CIMS)</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicación de la Norma internacional para medidas fitosanitarias</li> <li>- Evaluación del riesgo de plagas</li> <li>- Bioseguridad</li> <li>- Determinación de los niveles adecuados de protección</li> <li>- Equivalencias</li> <li>- Establecimiento y funcionamiento de un servicio de información</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nueva legislación de protección fitosanitaria</li> <li>- Legislación relativa a la bioseguridad de las plantas</li> <li>- Modernización de laboratorios</li> <li>- Técnicas de diagnóstico modernas</li> <li>- Manual de métodos, procedimientos, tratamiento e inspección para los funcionarios locales encargados de la cuarentena</li> <li>1. Establecimiento de una organización nacional de</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Establecimiento de una organización nacional oficial de protección fitosanitaria</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Métodos y procedimientos relacionados con el comercio de materia prima importada, como frutas frescas, legumbres y hortalizas y otros productos vegetales</li> </ol>

<b>Necesidades de asistencia técnica:</b>					
	<b>Información</b>	<b>Capacitación</b>	<b>Infraestructura: (física/de servicios)</b>	<b>Intereses específicos</b>	<b>Otros</b>
			protección fitosanitaria 2. Establecimiento de una organización de protección integrada de las plantas		
<b>Contactos</b>					

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.)*

---