

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/SPS/GEN/1101
27 de junio de 2011

(11-3147)

Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias

Original: inglés

PRESENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN POR REGIONES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CHINA

Declaración de China en la reunión del Comité
del 30 de junio y 1° de julio de 2011

La siguiente comunicación, recibida el 24 de junio de 2011, se distribuye a petición de la delegación de China.

China se complace en aprovechar esta oportunidad para presentar a los demás Miembros su sistema de gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos, y de compartir los constantes esfuerzos y el éxito de la experiencia de este innovador sistema.

I. EL CONCEPTO DE GESTIÓN POR REGIONES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. En el presente documento, el término "regionalización" hace referencia a la gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos en China, y no al significado con que se utiliza en el ámbito de la OIE o de la CIPF. China estableció los principios teóricos de esta forma de gestión por regiones a partir del análisis y la práctica de los sistemas de garantía de la inocuidad de los productos alimenticios destinados a la exportación. La Administración General de la Supervisión de la Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular de China (AQSIQ), encargada de garantizar la inocuidad de los alimentos para importación y exportación, aplica desde el año 2000 los principios de APPCC y análisis del riesgo para controlar la elaboración de productos alimenticios y hacer un seguimiento dinámico de las fábricas de elaboración, en un modelo de gestión que ha denominado "empresa + granja + normalización". En 2007 se propuso la teoría de la "gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos", y se implantó un sistema de gestión dirigido por el gobierno. Los gobiernos locales se encargan de aplicar el sistema de manera organizada, planificada y gradual, teniendo en cuenta sus propias condiciones económicas y sociales. El sistema pretende mejorar la inocuidad de los alimentos y la seguridad de las exportaciones, potenciando una forma de organización regional de la producción agrícola y realizando de controles de seguridad a lo largo de toda la cadena de producción local. La aplicación efectiva de este sistema de gestión hace que los riesgos de inocuidad de los alimentos se mantengan dentro de niveles aceptables dentro de cada jurisdicción y, en última instancia, que se alcance un nivel de inocuidad alimentaria uniforme entre diferentes regiones.

II. IMPLICACIONES CIENTÍFICAS DE LA GESTIÓN POR REGIONES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

2. En primer lugar, los gobiernos locales cumplirán sus obligaciones relativas a inocuidad alimentaria y alcanzarán su compromiso de proteger la salud de los consumidores. En segundo lugar,

con base en los principios de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), de Higiene (BPH) y de Manufactura (BPM), el APPCC y análisis del riesgo, los gobiernos locales deberán orientar a agricultores, ganaderos y empresas de elaboración sobre los métodos de producción y elaboración científica de alimentos, sensibilizarlos a la ecología y evitar que el uso de plaguicidas, medicamentos veterinarios, abonos, hormonas y aditivos introduzca contaminación en la cadena alimentaria. En tercer lugar, se integrarán recursos administrativos para establecer y mejorar un mecanismo de control de la inocuidad de los alimentos pragmático y eficiente. En cuarto lugar, las empresas de transformación de alimentos deberán jugar un papel fundamental para garantizar la disponibilidad de materias primas, la producción y el procesamiento de alimentos, el autodiagnóstico y el autocontrol. Por último, se deberán incrementar la publicidad y la capacitación así como las leyes y reglamentos sobre inocuidad alimentaria, a fin de fortalecer la sensibilización general.

III. PRINCIPALES MECANISMOS DE TRABAJO

3. Mecanismo de administración de la inocuidad alimentaria: los gobiernos de las distintas regiones establecen departamentos responsables de la supervisión general, la coordinación y los servicios previstos en el sistema de gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos.

4. Mecanismo de control ambiental y de insumos químicos agrícolas: se establecen medidas eficaces para la administración y la protección de las condiciones agrícolas, desde el suelo hasta el agua. Se crea un sistema de acceso al mercado para los insumos químicos agrícolas en el que se aplica una forma de una gestión controlada que abarca desde la producción hasta la distribución y la utilización.

5. Mecanismo de normalización para garantizar la inocuidad de los alimentos: a nivel local se fomentan normas o sistemas de gestión para la inocuidad de los alimentos, como los sistemas de buenas prácticas (BPA, BPH, y BPM), el sistema APPCC o la norma ISO 9000.

6. Mecanismos de red de vigilancia de riesgos en materia de inocuidad alimentaria: los gobiernos locales preparan y distribuyen lo necesario para analizar los alimentos, el suelo, el agua y los insumos químicos en cada región.

7. Mecanismo de trazabilidad completa para garantizar la inocuidad alimentaria: se crean bancos de trazabilidad, documental y electrónico, que permiten la vigilancia en tiempo real de los puntos críticos de control de granjas, de los insumos químicos, de la normalización, y del procesamiento la inspección y los análisis de los alimentos, a fin de alcanzar una trazabilidad completa que incluya tanto la producción agrícola como el procesamiento y distribución de los alimentos.

8. Mecanismo de respuesta a emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos: los gobiernos locales responden inmediatamente en caso de incidentes de inocuidad de los alimentos, con el fin de eliminar o minimizar sus efectos y de proteger la salud de los consumidores y la seguridad ecológica.

9. Mecanismo para informar y crear capacidades sobre inocuidad de los alimentos: los gobiernos locales tienen una misión de divulgación, educación y capacitación relacionada con la inocuidad alimentaria.

10. Mecanismo de prestación de servicios científicos y técnicos: los gobiernos locales responden a las cuestiones planteadas por los agricultores-ganaderos y las empresas a través de diversos medios (teléfono, Internet, diagnóstico clínico y asesoramiento *in situ*) para poner en práctica el enfoque científico de la agricultura, la reproducción, la crianza y el procesamiento de alimentos.

11. Mecanismo de integridad: se notifican las infracciones, y las empresas implicadas se incluyen en la lista negra para despertar una conciencia de integridad.

IV. MEDIDAS DE CONTROL PRIORITARIAS

12. En el marco del sistema de gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos, el gobierno chino ha aplicado principalmente cuatro medidas de control.

13. Primero, en mayo de 2011, se establecieron los "Requisitos del sistema de gestión por regiones de productos agrícolas primarios" (GB/T26407-2011) como norma nacional, que entrará en vigor el 1° de septiembre de 2011. La norma es la referencia para los gobiernos locales en su sistema de gestión por regiones de productos agrícolas primarios y para los organismos de certificación independientes encargados de certificar los productos. Además, esta norma incrementará el nivel de inocuidad de los alimentos en China.

14. Segundo, se han introducido un esquema de planificación racional y un sistema de registro en las instalaciones y las granjas de producción locales: se controla el origen de las materias primas; se exige el registro sanitario de fábricas de procesamiento y almacenes; se llevan a cabo inspecciones de las instalaciones de producción y la zona próxima.

15. Tercero, a fin de mejorar los controles de inocuidad e higiene en el procesamiento de los alimentos, se realiza una supervisión en tiempo real a cargo de equipos residentes de inspección y cuarentena o de funcionarios especialmente designados o por sistemas de vigilancia electrónicos.

16. Por último, para obtener información dinámica sobre riesgos en materia de inocuidad de los alimentos, se aplican planes oficiales de vigilancia y se hacen análisis en laboratorios públicos y privados. Si se observa que los productos tienen un riesgo elevado o un riesgo potencial elevado, se activa un sistema de alerta o se toman medidas de control.

V. PRINCIPALES LOGROS

17. Desde que en 2007 se estableció en China el sistema de gestión por regiones para alimentos destinados a la exportación, y gracias a los esfuerzos realizados por la AQSIQ y otras agencias gubernamentales, el sistema de gestión por regiones para la inocuidad de los alimentos se ha aplicado en 261 condados pertenecientes a 27 provincias, regiones autónomas y municipios. La experiencia se ha extendido a partir de los lugares que han obtenido mejores resultados. El sistema de gestión por regiones ha hecho intervenir plenamente a gobiernos locales, grupos industriales, empresas, agricultores y ganaderos, consumidores y medios de comunicación, y ha eliminado riesgos potenciales en la cadena alimentaria gracias a la vigilancia del proceso completo. Así se ha garantizado la inocuidad de los alimentos destinados a la exportación y se ha elevado el nivel de inocuidad en China. Las estadísticas de 2010 muestran que las exportaciones de alimentos provenientes de los condados y las regiones que aplican este sistema cumplen los requisitos de los mercados de importación. Los datos confirman que el sistema de gestión por regiones es un medio eficaz para resolver los problemas de inocuidad de los alimentos cuando existe un desequilibrio entre los sistemas de gestión aplicados en diferentes regiones.
