

RESUMEN DE LA DISCUSIÓN DEL FSN FORUM NO 39  
**DESARROLLO Y APLICACIÓN DE MECANISMOS DE INOCUIDAD DE LOS  
ALIMENTOS**  
ENTRE EL 30 DE JUNIO Y EL 23 DE JULIO DE 2009

Todas las intervenciones de la discusión (en inglés):  
[http://km.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/PROCEEDINGS\\_Developing\\_Food\\_Safety\\_Mechanisms.doc](http://km.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/PROCEEDINGS_Developing_Food_Safety_Mechanisms.doc)

Como parte de este análisis, los participantes sugirieron distintas formas de enfrentar los desafíos en materia de inocuidad de los alimentos e intercambiaron opiniones sobre la situación actual de la legislación y las normativas sobre inocuidad de los alimentos en sus respectivos países.

I. RECOMENDACIONES GENERALES .....	1
II. MECANISMOS Y REGLAMENTOS NACIONALES SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	2
A. Legislación relativa a higiene alimentaria y sistemas de APPCC.....	2
B. Mecanismo de seguimiento de la inocuidad de los alimentos.....	4
C. Mecanismos de recopilación/intercambio de datos sobre inocuidad de los alimentos entre sectores y organizaciones.....	6
D. Medidas adoptadas para el fortalecimiento de la sensibilidad de los consumidores, educación de los consumidores y asociaciones para la promoción de la autonomía de los consumidores.....	8
E. Venta de alimentos en la vía pública.....	10
III. REFERENCIAS (en inglés).....	12

## **I. RECOMENDACIONES GENERALES**

---

- Es fundamental contar con una “Política de inocuidad de los alimentos” bien definida y completa que despierte el compromiso y la pertenencia nacionales de los responsables de aplicar las políticas de diversos sectores. Como parte de la aplicación de dicha política se requiere de mecanismos, estructuras y acuerdos institucionales claros para la aplicación de planes de acción de inocuidad de los alimentos (H. Yusuf, L. Bhattacharjee).
- Una forma eficaz de mejorar la inocuidad de los alimentos es ofrecer a los consumidores un sistema que les permita reconocer con facilidad los alimentos inocuos (K. Chatterjee, E. O. Edwards). Entre las experiencias exitosas en esta área cabe destacar el [Número de registro de NAFDAC \(Organismo Nacional de Administración y Control de Alimentos y Medicamentos\) en alimentos envasados en Nigeria](#) o la [clasificación de ‘Smileys’ utilizada en Dinamarca](#).
- En el contexto internacional, el Codex Alimentarius ([http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)) cumple una función primordial en el logro de la inocuidad de los alimentos. Corresponde a una recopilación de normas, códigos de práctica, directrices y otras recomendaciones relativos a la inocuidad de los alimentos. La Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius tiene como mandato proteger la salud de los consumidores, garantizar prácticas de comercio justo y promover la coordinación de toda la labor relativa a normas alimentarias realizada por organismos gubernamentales y no gubernamentales internacionales (S. Ghatak).
- La inocuidad de los alimentos es esencial para garantizar la nutrición adecuada (K. Chatterjee, G. Kent). Los análisis sobre mecanismos de inocuidad de los alimentos deberían considerar formas de aplicar el derecho humano a alimentos adecuados (G. Kent).

- A fin de contar con un nivel aceptado de plaguicidas y residuos de metales pesados en los alimentos se debería hacer cumplir con rigor las buenas prácticas agrícolas (BPA), en especial en los países en vías de desarrollo (S. Mehta). La cuestión de los plaguicidas y de los residuos de drogas en los alimentos exige de un esfuerzo conjunto de los sectores agrícola, de inocuidad de los alimentos y de calidad (P.C. Wasti).
- Aprovechar el sistema de agricultura orgánica con conocimiento local sobre producción de semillas y material de plantación, bajo costo de producción de tierra en la explotación agrícola y formulaciones de protección fitosanitaria constituye una buena estrategia para mejorar la inocuidad de los productos agrícolas (S. Mehta).
- Es difícil lograr la inocuidad de los alimentos, en especial en lo que concierne a productos inferiores a las normas y fraudulentos y a los sectores no organizados donde no se acatan las normas. En consecuencia, es más importante tratar la cuestión de los productos inferiores a las normas/fraudulentos e institucionalizar los mercados abiertos y la venta de alimentos en la vía pública (E. O. Edwards).
- La inocuidad de los alimentos tiene gran relación con la higiene personal y comunitaria. En los países en vías de desarrollo, las prácticas de higiene tienen gran importancia para la prevención de enfermedades de transmisión hídrica. Es posible difundir entre la población algunas prácticas como lavarse las manos con jabón después de defecar y antes de comer a través de campañas educativas, misiones de alfabetismo de adultos e intervenciones de ONG y los medios (S. Ghatak).
- La investigación y el desarrollo (I+D) relacionados con tecnologías para alimentos más inocuos son importantes para mejorar la inocuidad de los alimentos (S. Ghatak).
- La información exacta sobre enfermedades de transmisión hídrica es un indicador útil sobre inocuidad de los alimentos. Asimismo, las quejas de los consumidores recalcan la necesidad de emprender acciones normativas en los distintos sectores de la industria de los alimentos (E. O. Edwards).

## **II. MECANISMOS Y REGLAMENTOS NACIONALES SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

---

Los participantes del Foro compartieron información relativa a la legislación y los mecanismos relativos a inocuidad de los alimentos de los siguientes países: Armenia, Camerún, Dinamarca, Ghana, India, Nepal, Nigeria, Sudáfrica y Siria.

### **A. Legislación relativa a higiene alimentaria y sistemas de APPCC**

La mayoría de los países han incorporado sistemas de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en su legislación, o bien han estado trabajando en la aplicación obligatoria de sistemas basados en APPCC.

#### **• Armenia (A. Yeghoyan)**

La legislación sobre "Inocuidad de los alimentos en la RA" hace cumplir requisitos relativos a higiene alimentaria. Asimismo, estipula que el gobierno de Armenia es responsable de decidir la fecha límite para que los productores de alimentos incluyan sistemas de APPCC en sus plantas. El Decreto 531 establece como plazo límite el 1 de enero de 2011 para la inclusión obligatoria del sistema en la producción de alimentos. Algunos de los principales productores de alimentos ya han aplicado este sistema en sus cadenas de producción.

#### **• Camerún (A. Issi)**

La legislación relativa a higiene alimentaria y APPCC está siendo aplicada por la Comisión Nacional para el Codex Alimentarius y la Inocuidad de los Alimentos creada por el gobierno. Dicha comisión está constituida por representantes de servicios públicos vinculados a la inocuidad de los alimentos, representantes del sector privado relativo a la industria de alimentos y organizaciones de consumidores que representan a la sociedad civil.

- **Dinamarca (P. Hansen)**

Dinamarca observa la Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos de la Unión Europea que rige a sus 27 países miembros. La Administración Veterinaria y de Alimentos de Dinamarca (DVFA, por sus siglas en inglés) <http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/forside.htm> es la entidad responsable de la salud y la inocuidad de los alimentos desde la explotación agrícola hasta la mesa en Dinamarca.

- **Ghana (R. Omari)**

El Consejo de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (FDB, por sus siglas en inglés) dependiente del Ministerio de Salud es el organismo normativo responsable de la supervisión de licencias y de la evaluación de la calidad de productos alimenticios, así como de su elaboración, importación, exportación, publicidad y distribución.

En la actualidad, el FDB asiste a fabricantes/industriales de productos alimenticios en la aplicación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos como son las BPF y el sistema de APPCC, realiza auditorías de inocuidad de los alimentos y programas de capacitación para fabricantes o industriales y personal de los sectores hospitalario, de alimentación de grupos y educacional.

- **India (N. Singhal, R. Sinha)**

La legislación vigente que rige la inocuidad de los alimentos es la Ley de Normas Alimentarias e Inocuidad de los Alimentos (2005). Esta misma ley creó la Autoridad de Normas Alimentarias e Inocuidad de los Alimentos.

La Oficina de Normas de India (BIS, por sus siglas en inglés) ha preparado un código de condiciones higiénicas para diversas industrias alimentarias y ha adoptado tanto el CODEX como APPCC y las Directrices para la higiene alimentaria como normas en India. En septiembre de 2008, en virtud de la Ley de Prevención de la Adulteración de los Alimentos, el gobierno de India emitió una notificación para el etiquetado de los alimentos. Por primera vez, dicha notificación incluye etiquetado para declaraciones nutricionales y saludables.

No obstante, las diversas leyes y normativas promulgadas por el gobierno no han sido aplicadas en forma eficaz.

- **Nepal (P.C.Wasti)**

Nepal ha tomado cuenta de la importancia de incorporar los principios de APPCC aun cuando ellos todavía no han tenido carácter de obligatorio para ningún sector. Como medidas iniciales, algunas de las áreas de más alto riesgo (como son leche, agua y otras) deberían aplicar reglamentaciones basadas en el APPCC. De lo contrario, en primer lugar deberían adquirir carácter obligatorio las buenas prácticas de higiene (BPH) y las buenas prácticas de fabricación (BPF) en algunos sectores prioritarios y posteriormente proceder a la aplicación gradual del APPCC.

La legislación nepalesa se basa en la inspección y en las pruebas de productos alimenticios comercializados en el mercado. Se ha adquirido conciencia de la importancia de propender hacia la inspección del sistema además de las pruebas de productos.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

En Nigeria, los tres estamentos gubernamentales garantizan la aplicación de la inocuidad de los alimentos, a saber, los gobiernos federal, estatal y local.

El Ministerio Federal de Salud es responsable de la formulación de la política nacional sobre Higiene e Inocuidad de los Alimentos (en virtud de la Política de Salud Pública de Nigeria) y del control de enfermedades transmitidas por los alimentos, además de otras materias tanto nacionales como internacionales relativas a los alimentos.

El Organismo Nacional de Administración y Control de Alimentos y Medicamentos (NAFDAC, por sus siglas en inglés), entidad paraestatal dependiente del Ministerio Federal de Salud, es responsable de formular directrices y reglamentaciones sobre higiene alimentaria, inocuidad y valor nutritivo de los alimentos, y en la actualidad además sobre la producción de lácteos, productos marinos, agua y bebidas).

La Organización de Normas de Nigeria (SON) establece las normas y los códigos relativos a prácticas de higiene para alimentos y productos alimentarios en el país.

Los Estados y las Autoridades del Gobierno Local (LGA), en colaboración con el Organismo Nacional para el Desarrollo de la Atención de Salud Primaria, son responsables de la venta de alimentos en la vía pública, los establecimientos de alimentación de grupos y mercados tradicionales, saneamiento ambiental, prevención y supervisión de ambientes alimentarios y manipuladores de alimentos, y de la calidad de las aguas públicas.

El Ministerio de Agricultura y Recursos Hídricos es responsable de las buenas prácticas agrícolas y de la supervisión y el desarrollo de nuevas tecnologías.

- **Sudáfrica (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Sudáfrica es miembro de la Comisión del Codex Alimentarius. El Ministerio de Salud Pública es responsable de elaborar normativas relativas a higiene alimentaria, APPCC y buenas prácticas de fabricación (BPF). Las municipalidades son las encargadas de hacer cumplir dichas reglamentaciones a nivel del gobierno local.

El Ministerio de Salud ha publicado las reglamentaciones relativas a higiene alimentaria y APPCC. El Ministerio está facultado para publicar listados de sectores específicos/empresas de manipulación de alimentos de manera de garantizar que el APPCC adquiera el carácter de obligatorio respecto de tales situaciones. Los primeros listados se encuentran actualmente en proceso de finalización. El sitio [http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/HACCP.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCP.doc) ofrece información detallada sobre la aplicación del APPCC en Sudáfrica.

Se debe contar con un Certificado de Aceptabilidad antes de proceder a la manipulación de alimentos en una planta.

- **Siria (A. Baroudi)**

Siria promulgó una nueva ley sobre inocuidad de los alimentos (Ley 19 del 28/10/2008) que comenzará a aplicarse el 28/10/2009. Esta ley fue elaborada en colaboración con expertos legales de FAO con el fin de garantizar su coherencia con requerimientos internacionales. Cabe destacar que la ley abarca todas las cuestiones de higiene alimentaria.

Algunos fabricantes de productos alimenticios han aplicado sistemas de APPCC, si bien esta cuestión será gestionada por autoridades especiales una vez que se haya conformado el consejo nacional de la calidad que se constituirá mediante decreto supremo. Este consejo contará con representación del sector público y normará la infraestructura de la calidad de los alimentos (normalización, metrología, acreditación, evaluación de la conformidad y vigilancia de comercialización, incluido el seguimiento del proceso de certificación).

## **B. Mecanismo de seguimiento de la inocuidad de los alimentos**

- **Armenia (A. Yeghoyan)**

La ONG de Armenia 'Protection of Consumers' Rights' (Protección de los derechos de los consumidores) (PCR, por sus siglas en inglés) lleva a cabo un seguimiento independiente de tiendas y supermercados con el fin de identificar productos alimenticios peligrosos. La labor de PCR es verificar las condiciones de temperatura y los productos no etiquetados y vencidos comercializados en las tiendas.

- **Camerún (A. Issi)**

La Comisión Nacional para el Codex Alimentarius y la Inocuidad de los Alimentos cuenta con grupos de trabajo temáticos. Los principales mecanismos de seguimiento de la calidad de los alimentos corresponden a los mecanismos de control del gobierno. Los indicadores de inocuidad de los alimentos se encuentran en proceso de elaboración.

- **Dinamarca (P. Hansen)**

El mecanismo de inocuidad de los alimentos de Dinamarca se basa en el **principio de autocontrol**. Las compañías y los productores deben contar con programas de autoinspección con planes de acción sistemáticos que garanticen la observancia de las reglamentaciones relativas a la manipulación de productos alimenticios y ganado. Las autoridades alimentarias gubernamentales realizan inspecciones para certificar el cumplimiento de las reglamentaciones relativas a APPCC.

- **Ghana (R. Omari)**

El Consejo de Productos Alimenticios y Farmacéuticos (FDB, por sus siglas en inglés) ha implementado ciertas directrices que deben ser acatadas por toda persona que participe en empresas alimentarias formales. Ghana dispone de lineamientos y requerimientos relativos a: Importación de alimentos preenvasados; registro de alimentos preenvasados; reglamentación relativa a alimentos para animales; registro de productos ganaderos; exportación de aceite de palma; mataderos y lugares destinados a sacrificio de animales; etiquetado de alimentos preenvasados; reglamentación sobre mercados de carne/carnicerías; adulteración de alimentos; publicidad sobre alimentos.

Los productos que han sido satisfactoriamente registrados en el FDB se emiten con los números de registro del FDB. El incumplimiento de los requisitos antes mencionados redundaría en la adopción de medidas por parte del FDB.

- **India (N. Singhal, R. Sinha)**

La Comisión Central de Normas Alimentarias y subcomités dedicados a temas específicos, todos dependientes del Ministerio de Sanidad y Bienestar Familiar de India son las entidades responsables de otorgar las aprobaciones y supervisar la aplicación global de la reglamentación relativa a alimentos. La ley y las normas de Prevención de la Adulteración de Alimentos establecieron el mecanismo de seguimiento. En virtud de esta legislación, el Gobierno de India ha implementado en cada estado laboratorios para pruebas de alimentos que se conocen con el nombre de Laboratorios Públicos de Análisis (PA, por sus siglas en inglés). Si detectan irregularidades, estos laboratorios pueden iniciar procesos legales en contra de los responsables.

Los inspectores de alimentos verifican que las plantas industriales cumplan con las reglamentaciones de carácter obligatorio. Los inspectores de la Oficina de Normas de India (BIS) llevan a cabo verificaciones sólo si la persona o entidad registra el certificado de la BIS.

- **Nepal (P.C.Wasti)**

Nepal cuenta con inspección de mercados, inspección de industrias e inspección de importaciones, por lo cual, la inocuidad de los alimentos se encuentra garantizada.

Es muy difícil establecer los indicadores de seguimiento para determinar la eficacia de los programas aplicados. Aún persiste la necesidad de identificar los indicadores sustitutivos y de establecer un sistema nacional.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

El registro es un requisito para la producción, distribución, venta y utilización de alimentos envasados producidos localmente e importados. La inspección es requisito para el registro. En consecuencia, contar el número de registro del Organismo Nacional de Administración y Control de Alimentos y Medicamentos (NAFDAC) es indicador de inocuidad de los alimentos para los alimentos envasados.

Restan aún muchos desafíos en lo que concierne a un seguimiento adecuado especialmente de parte del Estado y las Autoridades de Gobiernos Locales y la aplicación de programas de desarrollo por parte de los Ministerios de Salud y del sector agrícola.

- **Sudáfrica (D. Pretorius, V. De Klerk)**

El seguimiento relativo a inocuidad de los alimentos, es decir, la inspección de instalaciones de alimentos/productos alimenticios y el muestreo de productos alimenticios comercializados en el mercado local, son responsabilidad de las municipalidades como parte de los Servicios de Salud Municipales (MHS, por sus siglas en inglés). Los departamentos provinciales de salud –nueve en total– son responsables de los productos alimenticios importados como parte de los Servicios de Salud Portuarios (PHS, por sus siglas en inglés).

Fundamentalmente, el seguimiento se basa en el cumplimiento de las reglamentaciones. Es necesario tomar muestras de alimentos con el fin de garantizar el cumplimiento de la Ley sobre productos alimenticios, si bien esta labor no alcanza la efectividad que debiera tener. Si se llevan a cabo macroencuestas, dicha información no es publicada al exterior del ministerio.

El sitio [http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/SA\\_Food\\_control\\_system.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/SA_Food_control_system.doc) ofrece una descripción del Sistema de control de alimentos.

**Indicadores de inocuidad de los alimentos:** El sitio [http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/EHSIndicators.xls](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/EHSIndicators.xls) ofrece los indicadores de MHS y PHS relativos al Control de alimentos. Dichos servicios se encuentran en pleno proceso de aplicación como parte del Sistema de Información de Salud Distrital (DHIS) del Departamento de Salud.

- **Siria**

Diversos ministerios aplican mecanismos de seguimiento, entre ellos, Economía y Comercio, Salud, Relaciones Interiores, Industria y Administración Aduanera.

Se aplicará un nuevo mecanismo que será responsabilidad de la Administración de Productos Alimenticios y Farmacéuticos o bien de dos ministerios (Economía y Comercio para los productos elaborados y semielaborados y Agricultura para los productos agrícolas crudos).

Los principales indicadores de inocuidad de los alimentos utilizados para fines de seguimiento son los límites máximos de presencia de contaminantes (productos químicos, microbiológicos, fecales).

### **C. Mecanismos de recopilación/intercambio de datos sobre inocuidad de los alimentos entre sectores y organizaciones**

Un desafío común de la mayor parte de los países considerados es la falta de coordinación y la carencia de un mecanismo claro de recopilación e intercambio de datos sobre inocuidad de los alimentos. Los participantes en el Foro reconocen la necesidad de contar con un ente nacional central que recopile y luego distribuya datos y que además realice una labor de investigación en materia de inocuidad de los alimentos.

- **Armenia (A. Yeghoyan):**

La información de primera mano que recibe la ONG de Armenia 'Protection of Consumers' Rights' (PCR) proviene de los consumidores. En la actualidad PCR se encuentra trabajando con la Inspección Veterinaria y de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura de Armenia. PCR comparte la información sobre los resultados de seguimiento de manera periódica. En forma independiente, PCR lleva a cabo un seguimiento de tiendas y supermercados con el fin de identificar productos alimenticios peligrosos y notifica a la Inspección al respecto. Asimismo, PCR participa en la destrucción de productos alimenticios peligrosos retirados del mercado de Armenia en conjunto con la Inspección.

- **Camerún (A. Issi)**

Estos mecanismos se encuentran en pleno proceso de elaboración. Las primeras reuniones de la Comisión Nacional para el Codex Alimentarius y la Inocuidad de los Alimentos deberán producir el manual de procedimientos. Dentro de poco se aplicarán los mecanismos para la recopilación y el intercambio de datos sobre inocuidad de los alimentos entre sectores y organizaciones.

- **Ghana (R. Omari)**

Una de las principales limitaciones ha sido la falta de coordinación y de colaboración. En Ghana existen otros diversos organismos involucrados, todos dependientes de distintos ministerios y que desempeñan funciones diferentes en lo que concierne a garantizar la inocuidad de los alimentos. El Grupo de Trabajo Nacional sobre Inocuidad de los Alimentos se constituyó con miembros de distintos organismos y departamentos. El Grupo de Trabajo diseñó un Plan de Acción sobre Inocuidad de los Alimentos y propuso, entre otras medidas, que se designe al FDB como el organismo central de inocuidad de los alimentos que coordine todas las actividades relativas a la reglamentación de la inocuidad de los alimentos. Esta propuesta aún no ha sido aprobada oficialmente.

- **India (D. A. Jani)**

Se distribuye una copia del Informe Anual de Trabajo de diversos Laboratorios de Salud Pública que operan en todo el país entre los Departamentos gubernamentales y Asociaciones de consumidores.

- **Nepal (P.C.Wasti)**

En Nepal, el mandato del Ministerio de Agricultura y Cooperativas contempla el sistema de seguimiento de calidad e inocuidad de los alimentos, mientras que el Ministerio de Salud y Población recopila la información epidemiológica, situación que redundo en problemas de coordinación. Por el momento, algunas cuestiones, como la influenza aviar, han logrado unir a algunos de los sectores (por ejemplo salud y agricultura). La solución ideal sería un enfoque integrado de bioinocuidad y un mecanismo de seguimiento.

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

En la actualidad se encuentran en pleno proceso planes para centralizar toda la información/tareas de investigación sobre inocuidad de los alimentos de manera que toda la información/datos relativos a inocuidad de los alimentos pueda ser canalizada a través de un ente nacional central que se ocupe de su distribución a todas las partes interesadas.

- **Sudáfrica (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Hoy en día no se dispone de mecanismos específicos destinados a recopilar/compartir datos de inocuidad de los alimentos entre sectores/organizaciones. Dichas tareas se realizan en forma especial dependiendo de la problemática en cuestión.

No obstante, se creó un Equipo de Trabajo sobre Agricultura/Salud para tratar la cuestión de un nuevo sistema integrado de control de alimentos para Sudáfrica el cual se encuentra trabajando en un perfil de país.

Algunos de los canales formales incluyen: El grupo asesor sobre legislación alimentaria (FLAG, por sus siglas en inglés) que cuenta con representación de todas las partes interesadas (dirigido por el Departamento de Salud); la Asociación de Ciencia y Tecnología de la Alimentación de África Austral; asociaciones sectoriales como la Cámara de molinos de Sudáfrica, la Asociación de mataderos de carnes rojas, la Asociación avícola de Sudáfrica y la Iniciativa inocuidad de los alimentos que presta servicio a sus miembros, es decir, grandes comerciantes minoristas y productores del país.

- **Siria (A. Baroudi)**

No se dispone de mecanismos especiales para recopilar/compartir datos de inocuidad de los alimentos entre sectores dado que cada institución recopila sus propios datos. Cuando se registra alguna contaminación de alimentos, las organizaciones que determinan cuáles son los productos que no cumplen con las normas envían la información al Ministerio de Economía dado que éste es la autoridad competente encargada de confiscar los productos que no están en regla y retirarlos del mercado.

La nueva legislación contempla un intercambio electrónico organizado de datos entre sectores y ministerios.

#### **D. Medidas adoptadas para el fortalecimiento de la sensibilidad de los consumidores, educación de los consumidores y asociaciones para la promoción de la autonomía de los consumidores.**

- **Armenia (A. Yeghoyan)**

PCR ha iniciado publicaciones relativas a manuales y folletos para los consumidores sobre los derechos básicos de estos últimos, etiquetado de alimentos, derechos y responsabilidades de los prestadores de servicios públicos y de los consumidores. Asimismo, PCR realiza publicidad y periódicamente organiza capacitaciones, seminarios y conferencias de prensa. PCR también ofrece asesoría a consumidores a través de una línea telefónica de asistencia y en su centro de recursos.

- **Camerún (A. Issi)**

Camerún cuenta con planes para programas relativos al desarrollo de capacidades para consumidores y otras partes interesadas. Dichos planes son respaldados por el gobierno y FAO y se aplicarán en el futuro próximo.

- **Dinamarca (P. Hansen)**

Los consumidores daneses disponen de un sistema de clasificación de **Smileys** que les ayuda a escoger comercios de alimentos o restaurantes. Este sistema es muy popular entre los consumidores y las empresas de Dinamarca y ha probado ser de gran eficacia para garantizar la inocuidad de los alimentos. Los Smileys se exhiben en la parte superior de los informes oficiales de inspección de alimentos. Dichos informes deben exhibirse de manera que los consumidores puedan leerlo antes de entrar al establecimiento, sea tienda o restaurante.



- **Ghana (R. Omari)**

El Proyecto de Ley de Protección a los Consumidores se encuentra en trámite de aprobación. No obstante, en ocasiones el FDB y algunos organismos hacen participar a algunas organizaciones de consumidores en sus actividades. El FDB enfrenta actualmente restricciones de personal que le impiden realizar una labor eficaz en términos de educación de los consumidores. Las organizaciones de consumidores no reciben apoyo adecuado en lo que concierne a financiamiento y logística.

- **India (N. Singhal, R. Sinha, D. A. Jani)**

Se aprecia una carencia significativa de sensibilización de los consumidores y demanda de inocuidad de los alimentos.

Se han promulgado diversas leyes destinadas a reconocer en forma explícita la función de las organizaciones de consumidores. Con frecuencia, estas últimas recurren a los medios masivos de comunicación para educar a los consumidores al publicitar la información relativa a productos y servicios.

El Ministerio para los Asuntos del Consumidor, la Alimentación y la Distribución Pública de India es el ente responsable del bienestar de los consumidores, mientras que la Ley de Protección al Consumidor protege los derechos de estos últimos a través de diversas leyes.

El Consejo Central de Protección al Consumidor dependiente del Ministerio para los Asuntos del Consumidor consta de representantes de los consumidores, del gobierno y la industria y su labor es velar por cuestiones relativas a los consumidores. India ha instaurado Tribunales para los Consumidores a nivel de distrito, estatal y nacional con el objeto de tratar quejas de los consumidores.

El Ministerio para los Asuntos del Consumidor realiza campañas en los medios, método ampliamente recurrido por grupos de consumidores. El Centro de Educación e Investigación para los Consumidores (CERC, por sus siglas en inglés) ha estado abocado a realizar pruebas comparativas de productos con el fin de educar a los consumidores respecto de las mejores marcas entre aquellas evaluadas.

- **Nepal (P.C.Wasti)**

En Nepal existen grupos de consumidores muy activos y de fuerte participación en la investigación de cuestiones generales de negligencia en prácticas económicas. Tales grupos de consumidores activos pueden ser de utilidad en la realización de actividades conjuntas de sensibilización de los consumidores, sin embargo, su labor se dificulta debido a las restricciones presupuestarias que enfrentan.

- **Nigeria**

En virtud del Programa de Educación Básica Universal, el gobierno federal estableció educación gratuita y obligatoria hasta el segundo nivel de secundaria. Asimismo, creó un programa de capacitación para quienes abandonaron la escuela, de manera de prepararlos para que integren al mercado laboral y desarrollen operaciones industriales a pequeña escala. Por otra parte, el gobierno creó el Organismo de Protección a Consumidores cuyo mandato es velar por los derechos de los consumidores.

NAFDAC lleva a cabo actividades periódicas de sensibilización en escuelas y con el público, además de campañas publicitarias en medios, publicaciones de alerta y reuniones consultivas de diversos actores involucrados.

En Nigeria, toda persona sabe que debe buscar el número de registro NAFDAC en los alimentos envasados, dado que dicho número garantiza que consumirá un producto alimenticio seguro.

- **Sudáfrica (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Sudáfrica acaba de promulgar la Ley de Protección al Consumidor que faculta a los consumidores a diversos derechos y establece los consejos de consumidores.

Sudáfrica cuenta con numerosas organizaciones de consumidores, incluido el Foro nacional de consumidores (NCF), la Unión de consumidores de Sudáfrica (SANCU) y el Servicio para los consumidores de asesoramiento sobre alimentos (FACS).

Una Dirección de enlace coordina la colaboración entre dichas organizaciones. Asimismo, la Dirección lleva a cabo múltiples actividades de información, educación y comunicación, como la participación en programas de televisión para la sensibilización de los consumidores y la creación y distribución de pancartas y panfletos relativos a diversos temas de inocuidad de los alimentos.

- **Siria (A. Baroudi)**

La Ley Nº 2 de protección a los consumidores de 2008 hace mención a los pasos que se deben seguir para fortalecer la sensibilización de los consumidores, la educación y la promoción de la autonomía de los mismos. Dichas actividades son gestionadas por las sociedades de protección a los consumidores que los ministerios deben auspiciar a través de un presupuesto especial, como lo contempla la ley.

#### **E. Venta de alimentos en la vía pública**

En la mayoría de los países abordados en el Foro la venta de alimentos en la vía pública está sujeta a reglamentación y seguimiento laxos. Se reconoce la venta de alimentos en la vía pública como el área donde más difícil resulta lograr la inocuidad de los alimentos. Las mujeres son las principales vendedoras ambulantes de alimentos.

- **Armenia (A. Yeghoyan)**

La venta de alimentos en la vía pública no se encuentra institucionalizada en Armenia dado que no constituye una práctica habitual.

- **Camerún (A. Issi)**

La venta de alimentos en la vía pública tiene carácter informal en Camerún, se realiza en condiciones de desorden inaceptables y en un contexto de saneamiento deficiente y falta de higiene. Las mujeres son las principales vendedoras ambulantes de alimentos.

- **Dinamarca (P. Hansen)**

La comercialización de alimentos en la vía pública se encuentra institucionalizada conforme con la Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos de la Unión Europea que rige a sus 27 países miembros.

- **Ghana (R. Omari)**

La venta de alimentos en la vía pública no se encuentra institucionalizada hoy en Ghana, si bien se están realizando esfuerzos para dicho fin. Las Asambleas Municipales y la Comisión de Turismo de Ghana cuentan con estatutos y directrices que rigen la creación y la operación de empresas alimentarias, incluida la venta de alimentos en la vía pública. El problema se origina en el hecho que la mayoría de los vendedores desconoce dichos requisitos y las autoridades, por su parte, son incapaces de sensibilizar y de hacer cumplir las leyes.

Algunos estudios demuestran que entre el 70 y el 90 por ciento de los vendedores ambulantes de Ghana son mujeres. No obstante, se registra un fenómeno emergente ya que hombres

jóvenes están participando en el comercio a través de la venta de comida rápida (arroz frito, pollo frito y vegetales picados). La comida rápida se conoce en Ghana como “check-check” y sus vendedores se concentran fundamentalmente en Accra y Kumasi.

- **India (N. Singhal, R. Sinha, D. A. Jani)**

El sistema de venta de alimentos en la vía pública aún no se ha institucionalizado en India. No obstante, se están realizando esfuerzos por garantizar que la población tenga acceso a alimentos seguros, higiénicos, nutritivos y económicos a través de dicha vía. Conforme con las estipulaciones del Código de Condiciones Higiénicas para Vendedores Ambulantes de Alimentos (Oficina de Normas de India, 1984), todos los vendedores ambulantes deben ser inoculados y vacunados contra todo el grupo de enfermedades prescritas por las autoridades de salud pertinentes y además requieren de un certificado que deberán presentar en todas las inspecciones que se les realicen. Rara vez se aplican dichas medidas.

La participación de las mujeres es limitada, aun cuando existen diversos Grupos de Autoayuda de mujeres.

- **Nepal (P.C.Wasti)**

Ésta es el área más desatendida, si bien Nepal se encuentra en las primeras etapas del proceso de mejoramiento de la tecnología y de las prácticas higiénicas de los vendedores, además de la institucionalización de este sector a través de normas de higiene y de otra índole y del otorgamiento de facultades suficientes a las unidades gubernamentales locales (municipalidades).

- **Nigeria (S. Denloye, E. Edward)**

La venta de alimentos en la vía pública no se encuentra institucionalizada, puesto que no obedece a organización ni reglamentación alguna. Las mujeres son las principales participantes de la venta en las calles.

Si bien el registro es requisito para toda actividad de producción y distribución de alimentos, el seguimiento de la venta de alimentos en la vía pública y en los mercados tradicionales no ha sido muy eficaz.

- **Sudáfrica (D. Pretorius, V. De Klerk)**

Sudáfrica considera al sector informal como un importante componente de su economía y respalda su desarrollo. El sector de la salud contribuye a este aspecto, por ejemplo, al garantizar que la legislación relativa a higiene sea aplicable a situaciones de manipulación y preparación de alimentos por parte de los vendedores.

Sudáfrica ha producido numerosas publicaciones relativas a macroencuestas realizadas sobre alimentos comercializados en la vía pública.

Por otra parte, Sudáfrica está ejecutando el Proyecto del Programa de Cooperación Técnica de FAO para la Mejora de los alimentos que se venden en la vía pública.

- **Siria (A. Baroudi)**

Los sistemas de comercialización de alimentos en la vía pública no están institucionalizados en Siria, no obstante, se encuentran reglamentados mediante leyes promulgadas por los ministerios de Economía y Comercio, Relaciones Interiores y la nueva ley sobre inocuidad de los alimentos. El consejo de inocuidad de los alimentos tiene la responsabilidad de verificar el cumplimiento de las normas.

### III. REFERENCIAS (en inglés)

---

Good Agriculture Practices

[http://www.fao.org/prods/gap/index\\_en.htm](http://www.fao.org/prods/gap/index_en.htm)

Codex Alimentarius

[http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

Armenian Protection of Consumers' Rights NGO

[www.consumer.am](http://www.consumer.am)

Danish Veterinary and Food Administration (DVFA)

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/forside.htm>

Danish Inspections of Food and Animals

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/forside.htm>

Danish Smiley-Scheme

<http://www.uk.foedevarestyrelsen.dk/Inspection/Smiley/forside.htm>

EU Food Hygiene Legislation

<http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/europeleg/eufoodhygieneleg/>

Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)

[www.fssai.gov.in](http://www.fssai.gov.in)

Bureau of Indian Standards

<http://www.bis.org.in/>

Indian Ministry of Health & Family Welfare

[www.mohfw.nic.in](http://www.mohfw.nic.in)

Indian Food Safety Standards Bill

[http://www.prsindia.org/uploads/media/1167478283/legis1167478357\\_legislative\\_brief\\_food\\_safety\\_standards\\_bill\\_2005.pdf](http://www.prsindia.org/uploads/media/1167478283/legis1167478357_legislative_brief_food_safety_standards_bill_2005.pdf)

Consumer Education & Research Centre, India

<http://www.cercindia.org/>

South African Department of Health

<http://www.doh.gov.za>

South African Department of Agriculture, Forestry and Fisheries

<http://www.daff.gov.za/>

South African National Development Agency

<http://www.nda.org.za/>

South African Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectants Act

[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/HACCPregs.pdf](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCPregs.pdf)

[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/HACCPlistingdraft.pdf](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCPlistingdraft.pdf)

Overview of HACCP in South Africa

[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/HACCP.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/HACCP.doc)

South African Food Safety Indicators

[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/EHSindicators.xls](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/EHSindicators.xls)

Information Document on Food Control Functions in South Africa  
[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/ehservices.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/ehservices.doc)

Role and Responsibility of the Public Health Sector in South Africa, Regarding the Control of Imported Foodstuffs  
[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/rolerespons.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/rolerespons.doc)

Short Summary of the Current Food Control System in South Africa  
[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/SA\\_Food\\_control\\_system.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/SA_Food_control_system.doc).

The Five Keys to Safer Food Training Programme  
[http://typo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/The\\_Five\\_Keys\\_to\\_Safer\\_Food\\_Training\\_Programme.doc](http://typo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/The_Five_Keys_to_Safer_Food_Training_Programme.doc)