



Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

SISTEMAS NACIONALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN MÉXICO – ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN *(Preparado por México)*

En México existen 2 agencias principales que se encargan de la inocuidad de los alimentos tanto frescos, como procesados. Dichas agencias son responsabilidad de dos Secretarías de Estado, La Secretaría de Salud (SSA) y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)

La SAGARPA se encarga de los aspectos de Inocuidad a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA)

SENASICA

Leves Fundamentales, normativa favorable y los mecanismos adecuados de su aplicación

- **Ley de Desarrollo Rural Sustentable:** A través de esta Ley se le dan atribuciones a la SAGARPA en materia de Inocuidad de Alimentos.
- **Ley Federal de Salud Animal:** Este ordenamiento fundamenta las actividades enfocadas a inocuidad pecuaria y a establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), enfocado a la producción y elaboración de alimentos de origen cárnico.
- **Ley Federal de Sanidad Vegetal:**

Normas Alimentarias y Reglamentos Técnicos

- **Reglamento Interior de SAGARPA:**
- **Normatividad:** Actualmente existen 4 normas básicas que se aplican en la regulación de Establecimientos TIF, las cuales se enfocan en los requisitos que deben cumplir las instalaciones y el equipo de sacrificio, proceso y almacenamiento de productos cárnicos, de la misma manera se regula la recepción, inspección y decomiso de productos, así como los límites permisibles de residuos tóxicos y las técnicas para determinar antibióticos, bencimidazoles, hormonas, ivermectinas y plaguicidas.
- Por otra parte se cuenta con 5 normas específicas para regular la comercialización, formulación, fabricación y estudios de efectividad biológica de los insumos fitosanitarios, así como la regulación de la liberación al ambiente de los Organismos Genéticamente Modificados (OGM)
- **Reglamento de la Industrialización Sanitaria de la Carne:** Requisitos para las instalaciones en donde se sacrifican, procesan y almacenan productos cárnicos.

Sistemas de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)

No es competencia de la SAGARPA.

Cómo es la coordinación de actividades con las otras organizaciones que participan en la gestión de inocuidad alimentaria en México

Contamos con grupos de trabajo en el marco del Sistema Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, derivado de la Ley de Desarrollo Rural Sustentable, para resolver problemática relativa a inocuidad, en aquellos casos en donde existe competencia de varias Secretarías.

Actividades de los Laboratorios relacionados con todos los peligros alimentarios pertinentes

Se realizan análisis a productos de origen animal, como son: residuos tóxicos derivados de la actividad pecuaria (medicamentos, metales pesados y plaguicidas), así como contaminantes biológicos e industriales. Por otra parte se realiza el análisis de residuos de Plaguicidas organoclorados y organofosforados en productos agrícolas (frutas y hortalizas).

Mecanismos de inspección y de cumplimiento en relación con los alimentos de alcance nacional e internacional

- Procedimientos para muestreo y análisis de alimentos.

En materia de Inocuidad se cuenta con el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en Alimentos de Origen Animal, enfocándose a productos como miel, huevo, carne y camarón para determinar la presencia de metales pesados, hormonas, aflatoxinas, antiparasitarios, plaguicidas y antibióticos principalmente.

También se cuenta con el Programa Nacional de Monitoreo de residuos de plaguicidas en productos vegetales, que engloba el muestreo, análisis y emisión de resultados

Decomiso de productos y procedimientos de re-exportación

No se cuenta con un mecanismo de este tipo.

Asociaciones públicas o privadas para formación continua de los funcionarios competentes del control de alimentos y de la industria para sensibilizar a los consumidores

No se cuenta con un programa de divulgación a consumidores.

Desafíos planteados y métodos para superarlos eficazmente

Lograr que la mayoría de los productores establezcan sistemas de reducción de riesgos de contaminación para dar certidumbre a los consumidores, a través del planteamiento de una estrategia de inocuidad que contempla: concientización, capacitación, difusión, asistencia técnica, verificación, certificación y regulación.

Grado de utilización del enfoque basado en la cadena alimentaria (producción primaria, elaboración, distribución, etc.

Actualmente SAGARPA esta cubriendo el 100% de la producción y procesamiento primario.

La SSA se encarga de los aspectos de Inocuidad a través de la Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)

COFEPRIS

Leves Fundamentales, normativa favorable y los mecanismos adecuados de su aplicación

Ley General de Salud: Ordenamiento de aplicación federal mediante el cual la Secretaría de Salud (SSA) faculta a la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (**COFEPRIS**) para identificar y evaluar los riesgos para la salud humana en materias de su competencia.

En materia de inocuidad alimentaria, este ordenamiento da a la COFEPRIS la facultad de dictar políticas nacionales referentes a la protección contra riesgos sanitarios y su instrumentación en materia de: alimentos, nutrientes vegetales, plaguicidas, sustancias tóxicas, productos biotecnológicos, suplementos alimenticios, y aditivos que intervengan en la elaboración de los productos anteriores.

Normas Alimentarias y Reglamentos Técnicos

Actualmente la Secretaría de Salud ha publicado en el Diario Oficial de la Federación 46 Normas Oficiales Mexicanas que incluyen especificaciones sanitarias para la inocuidad de todos los alimentos de uso humano (productos de la pesca; alimentos para lactantes y niños de corta edad; cacao, chocolate y derivados; productos lácteos fermentados y acidificaciones, etc.).

Además se cuenta con los siguientes reglamentos:

- a) Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios
- b) Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades, de Establecimientos, Productos y Servicios
- c) Reglamento Interior de la Secretaría de Salud
- d) Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad
- e) Reglamento de Mercados
- f) Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
- g) Reglamento en Materia de Registros, Autorizaciones de Importación y Exportación y Certificados de Exportación de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y Sustancias y Materiales Tóxicos o Peligrosos

Sistemas de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's)

a) Vigilancia Regular - Es llevada a cabo por la Secretaría de Salud a través de la Dirección General de Epidemiología, órgano que realiza un monitoreo de enfermedades; la COFEPRIS, y los estados de la República Mexicana (a través del Sistema Federal Sanitario que opera COFEPRIS). La COFEPRIS tiene diferentes actividades de vigilancia que van enfocadas al producto o servicio que causa la enfermedad: muestreo, verificación de los establecimientos, etc., lo cual puede dar lugar a adoptar medidas de seguridad que van desde la incautación del producto contaminado o sospechoso hasta la suspensión de actividades del establecimiento.

b) Atención a brotes por consumo de alimentos - Es realizado por COFEPRIS, en cuanto a la vigilancia de los productos para el consumo humano. En caso de un brote, la COFEPRIS rastrea el brote hasta encontrar la causa de la enfermedad y entonces contenerla. Es decir, se investiga y se rastrea el brote hasta dar con su origen y entonces adoptar medidas de seguridad, como las mencionadas en el inciso a).

La atención a brotes también es realizada por el Centro Nacional de Vigilancia Epidemiológica de la Secretaría de Salud (CENAVECE), que tiene un sistema de notificaciones de enfermedades, el Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica. Este Sistema se encarga de verificar las enfermedades recurrentes, las enfermedades que causan muerte en la población, y las epidemias.

c) Casos de situaciones de emergencia - La Secretaría de Salud a través de sus unidades epidemiológicas y la COFEPRIS, identifican una situación de emergencia que ponga en riesgo y peligro la salud de la población. Dicha emergencia se notifica al CENAVECE, que se encarga del análisis epidemiológico y a su vez informa a la Subsecretaría de Prevención y Protección de la Salud (SPPS) y al Secretario de Salud.

Confirmado el brote, el CENAVECE funge como órgano coordinador, convoca de inmediato al Comando Federal, integrado por distintas áreas de la Secretaría de Salud y organismos federales:

- Coordinación General de Institutos Nacionales de Salud (CGINS)
- Comisión Federal de Protección Contra de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
- Centro Nacional de Salud de la Infancia y Adolescencia (CENSIA) si se requiere
- Dirección General de Epidemiología (DGE)
- Instituto de Diagnóstico y Referencia Epidemiológicos (InDRE)
- Dirección General de Comunicación Social (DGCS)
- Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS)
- Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores al Servicio del Estado (ISSSTE)
- Petróleos Mexicanos (PEMEX)
- Secretaría de la Defensa Nacional (SEDENA)
- Secretaría de Marina (SEMAR)
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)
- Comisión Nacional del Agua (CNA)
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGARPA)
- Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA)
- Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP)
- Secretaría de Educación Pública
- Universidades Públicas y Privadas

El Comando Federal se enlaza con el Comando Estatal de Respuesta Rápida (conformado por epidemiólogos, especialistas y brigadas de salud) para caracterizar el evento y organizar el operativo que garantice el abasto de medicamentos, insumos y vacunas.

Los Comandos Federal y Estatal mantienen **información permanente** para presentar informes continuos al Gabinete de Seguridad en Salud.

Cómo es la Coordinación de actividades con las otras organizaciones que participan en la gestión de inocuidad alimentaria en México

Existe un documento de distinción de competencias en materia de inocuidad de alimentos entre la Secretaría de Salud y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Se ejercitan las facultades de las dos Dependencias de manera coordinada y concurrente, mediante la integración de una instancia de coordinación, que puede ser el o el propio órgano de gobierno de la COFEPRIS o un comité específico copresidido por el Secretario de Salud y el de de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a fin de no duplicar o superponer las facultades de las mismas.

Actividades de los Laboratorios relacionados con todos los peligros alimentarios pertinentes

La COFEPRIS a través de la Coordinación del Sistema Federal Sanitario, lleva el seguimiento de los proyectos prioritarios, éstos han sido diseñados bajo el enfoque de riesgo e impacto a la salud pública. El laboratorio forma parte importante de este esquema porque es el área que provee de las bases analíticas necesarias para evaluar la adecuada dirección de los proyectos. Los proyectos incluyen la vigilancia de los alimentos potencialmente peligrosos, abasto de micronutrientes y abatimiento del rezago entre otros.

Mecanismos de inspección y de cumplimiento en relación con los alimentos de alcance nacional e internacional

a) **Nacional** – Los mecanismos de inspección para asegurar la inocuidad de alimentos se realizan a través de visitas de verificación. Estas visitas son de tres tipos: 1) Vigilancia regular, 2) Derivada de denuncias, y 3) Por operativos. Durante las visitas de verificación se evalúan las condiciones sanitarias del establecimiento y se toman muestras de los alimentos para análisis. Los resultados proporcionan la evidencia de que el producto se encuentra dentro de las especificaciones sanitarias conforme a la ley, o en su defecto dan los elementos para proceder a las medidas de seguridad.

b) **Internacional** - La vigilancia de los productos de importación se realiza: 1) De forma aleatoria (es decir, en la quinta ocasión en que se importa un producto necesariamente se muestrea y se libera), 2) Se realiza de manera obligatoria cuando el producto entra por primera vez, 3) Dependiendo del tipo de producto, 4) Dependiendo del origen del producto. Cuando se importen productos, la Secretaría de Salud - COFEPRIS podrá determinar que queden sujetos a alguno de los siguientes supuestos:

I. Importación sin restricción, el importador ingresa a territorio nacional la mercancía correspondiente y dispone de ella de acuerdo con sus intereses;

II. Muestreo y liberación, el importador ingresa la mercancía a territorio nacional, la lleva al destino final y notifica a la autoridad sanitaria para que efectúe el muestreo correspondiente. Inmediatamente después dispone de ésta de acuerdo con sus intereses;

III. Muestreo y aseguramiento, el importador ingresa la mercancía a territorio nacional, la lleva a su destino final y notifica a la autoridad sanitaria para que efectúe el muestreo y aseguramiento, y no podrá disponer de aquélla hasta que la autoridad sanitaria cuente con los resultados de laboratorio y emita la resolución correspondiente, o

IV. Aseguramiento destino, en su caso, con muestreo y análisis, el importador notifica a la autoridad sanitaria local sobre el ingreso de la mercancía para que asegure ésta a su destino final y, si fuera el caso, realice el muestreo, asimismo, deberá notificar a la autoridad sanitaria local para el retiro de la medida de seguridad en el destino final y, en caso de haber efectuado el muestreo, el importador dispondrá de la mercancía hasta que la autoridad emita la resolución correspondiente, sobre la base de los resultados de análisis de laboratorio. Si se determina que estos están dentro de las especificaciones sanitarias dentro del país se procede a su liberación, pero si estos no cumplen con las mismas se procede a la destrucción de los mismos.

Dichos supuestos son cumplidos en el destino final del producto, mismo que es manifestado por los particulares, por lo que éstos están obligados a informar el día y hora en que arriba la mercancía para que personal de la Secretaría de Salud (federal o estatal, según sea el caso), realice visita para toma de muestras que se especifican en el Permiso Sanitario Previo de Importación (PSPI), una vez realizada la toma de muestras, éstas se le entregan al usuario para que las remita a un Laboratorio Tercero Autorizado por cuenta y costo. Una vez que cuente con los resultados de análisis los deberá remitir ante la autoridad sanitaria que emitió el PSPI, para la resolución final.

Decomiso de productos y procedimientos de re-exportación

El término decomiso no es manejado por esta autoridad sanitaria, sin embargo, sí se realizan aseguramientos de productos, como se especifica en el artículo 232 fracciones III y IV, esto con la finalidad de proteger a la población contra riesgos sanitarios, estos aseguramientos se realicen con fundamento en el artículo 414 de la Ley General de Salud, y como se comentó anteriormente se realizan de acuerdo a los resultados de los análisis de los laboratorios: si se determina que los productos están dentro de las especificaciones sanitarias del país se procede a su liberación, pero si estos no cumplen con las mismas se procede a la destrucción de los mismos.

En cuanto a la re-exportación, si el producto en cuestión no puede entrar a México por no cumplir con las normas alimentarias del país, y se desea re-exportarlo a otro país, o al país de origen, se notifica sobre el resultado de los análisis de nuestros laboratorios al país en cuestión.

Asociaciones públicas o privadas para formación continua de los funcionarios competentes del control de alimentos y de la industria para sensibilizar a los consumidores

La COFEPRIS cuenta con una Comisión de Fomento Sanitario, la cual trabaja mediante esquemas de comunicación, capacitación, coordinación y concertación con los sectores público (Ejecutivo, Legislativo y Judicial en los tres órdenes de gobierno), privado y social, así como otras medidas no regulatorias, para promover la mejora continua de las condiciones sanitarias de los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios o actividades que puedan provocar un riesgo a la salud de la población.

Desafíos planteados y métodos para superarlos eficazmente

El fortalecimiento de la capacidad rectora de las autoridades sanitarias implica, entre otras cosas, replantear el lugar que ocupa la salud en el contexto de las tendencias sociales y económicas actuales, contrastarla con el modelo de desarrollo y convocar a una creciente participación en el quehacer sanitario de entidades ajenas al Gobierno Federal.

Por lo tanto, la presente administración se propuso integrar el ejercicio de todas las funciones propias de la regulación y el fomento sanitario, en un solo órgano que unificara y diera homogeneidad a las políticas en la materia, y que además contara con suficiente autonomía técnica, administrativa y operativa. De esa manera, surgió la COFEPRIS.

Grado de utilización del enfoque basado en la cadena alimentaria (producción primaria, elaboración, distribución, etc.

La COFEPRIS no maneja este enfoque como entidad que lleva el control del todo. La producción primaria corresponde a SAGARPA y la elaboración, distribución, etc. corresponde a la COFEPRIS.