

¿Por qué se estableció el sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos?

EL SISTEMA EMPRES para la inocuidad de los alimentos se estableció a raíz de una solicitud de los Estados Miembros de la FAO relativa a desarrollar enfoques conceptuales y estrategias para abordar los casos de emergencia relacionados con la inocuidad de los alimentos a nivel internacional. Fue ratificado durante el 21º período de sesiones del Comité de Agricultura (COAG) que se celebró en abril de 2009, como resultado principal del Objetivo Estratégico D interno de la FAO en el ámbito de la calidad y la inocuidad de los alimentos² y fue confirmado en la Conferencia de la FAO que tuvo lugar en noviembre de 2009. El objetivo del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos es cumplir con el mandato de la FAO de garantizar un suministro de alimentos seguro y posible para la población mundial. Dicho sistema complementa los sistemas EMPRES para la salud de las plantas y los animales firmemente establecidos de la FAO.

El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos forma parte de la División de Nutrición y Protección del Consumidor (AGND), que cuenta con más de 50 años de trabajo en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos, entre ellos: prestar asesoramiento científico, realizar actividades de creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos, hospedar la sede de la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius y colaborar con los principales asociados internacionales en dicha materia (Organización Mundial de la Salud (OMS), Organización Mundial del Comercio (OMC), Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), y otros). El sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos es un componente fundamental del Marco de gestión de crisis de la cadena alimentaria de la FAO (FCC) que aborda, de manera integrada, todas las amenazas planteadas a la cadena alimentaria, lo que comprende la protección de la salud de los animales y las plantas. Aprovechando la posición de la FAO como primera organización intergubernamental sobre la alimentación, el sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos colabora con varios organismos nacionales con responsabilidades relacionadas con la inocuidad de los alimentos de manera integrada, transparente y neutral. Dicho sistema complementa las actividades relacionadas de la División prestando a los Estados Miembros servicios y actividades de manera estratégica en tres sectores importantes relacionados con las emergencias en materia de inocuidad de los alimentos, que son: la alerta temprana, la prevención de emergencias y la respuesta rápida.

2 El nuevo borrador del Objetivo Estratégico D de la FAO titulado “Mejora de la calidad y la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria” tiene un resultado organizacional “Las autoridades nacionales y regionales diseñan y ejecutan de manera efectiva programas de gestión y control de la inocuidad y la calidad de los alimentos, de conformidad con normas internacionales”, lo que comprende un resultado de la unidad del sistema EMPRES para la inocuidad de los alimentos, que es “Prestación de asesoramiento, información y otro tipo de apoyo para promover la preparación y la respuesta mejorada en situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos en los ámbitos nacional e internacional” (a partir de abril de 2010).



MONTEREY SEA FOOD PASTA 22.95

LOCAL MONTEREY BAY CRAB WHOLE 24.95