

Vigilancia y Control de la Inocuidad Agroalimentaria

El control de alimentos surgió como una necesidad paralela al desarrollo de la tecnología y ha cobrado importancia conforme avanzan la tecnología y la conciencia del consumidor. Esto no necesariamente quiere decir que los alimentos en la modernidad estén más contaminados y por lo tanto deban estar más controlados que los que se producían antaño. Existen diversos factores que inciden sobre el desarrollo de nuevos controles y generan nuevas necesidades de control. Se pueden citar, entre otros:

El avance de nuevas tecnologías de desarrollo y conservación de alimentos como lo son la biotecnología agrícola y el desarrollo de técnicas como el congelado de alimentos, los procesos térmicos y el empaque al vacío. El aumento de poblaciones urbanas que no producen ni procesan sus propios alimentos que no los consumen en casa o cuando lo hacen, no los cocinan. El aumento de flujo de productos en el comercio internacional lo que facilita la disponibilidad de alimentos en temporadas cuando antes era imposible consumir esa variedad (por ejemplo, la disponibilidad de frutas tropicales frescas en el invierno). La disponibilidad de información a través de diferentes medios de comunicación. Las actividades de diversos grupos que protegen los intereses del consumidor.

Todos estos son factores importantes a considerar cuando se piensa en la competitividad internacional de la industria de alimentos. Es importante destacar que, en el entorno actual, la responsabilidad del control de alimentos ya no recae solamente en los sistemas de “vigilancia y castigo” desarrollados por instituciones públicas. Bajo las circunstancias actuales, la responsabilidad compartida entre los sectores público y privado asegura la participación exitosa en los mercados internacionales y una mejor protección del consumidor. En ese sentido, en cuanto a vigilancia se trata, nos referimos al conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y expendio de alimentos en protección de la salud.

En el mercado globalizado de alimentos es esencial que los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos tengan una visión internacional y operen bajo un mandato más amplio. Esto implica la reestructuración de los sistemas tradicionales de sanidad agropecuaria en los Ministerios de Agricultura para incluir alianzas y cooperación estrecha con sus pares de Salud, Comercio y Relaciones Exteriores.

Tradicionalmente el control de los alimentos se centraba en la inspección de los productos finales y de los establecimientos de elaboración y distribución de los mismos. En los últimos años se percibe una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena agroalimentaria, puesto que muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos pueden tener su origen en la producción primaria. Este enfoque implica para la industria alimentaria la aplicación de procesos prácticos estandarizados como las Buenas Prácticas

y el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) que permiten optimizar la producción y generar una nueva cultura de inocuidad de los alimentos. Coherentemente con lo anterior, el *Codex Alimentarius* dentro de su Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos, abarca las Buenas Prácticas de Manufactura-BPM y las directrices para la implementación del HACCP en la producción de alimentos.

En ese sentido, el fortalecimiento de los servicios nacionales de Control de Alimentos depende de las prioridades de cada país. Sin embargo, la articulación público/privada es la base para iniciar los procesos de modernización al desarrollar mecanismos formales o informales de comunicación intersectorial que faciliten el diálogo, el análisis y la identificación y priorización de necesidades entre los diferentes actores. En este contexto, el SENASA prioriza tres marcos de fortalecimiento: el institucional, el regulatorio y el tecnológico.

Los sistemas de control de alimentos se basan en varios factores complementarios. El sistema solo funciona a partir de la eficacia de cada uno de los elementos que lo componen. Entre ellos se puede citar a la legislación alimentaria, el cuerpo de inspectores, la capacidad analítica y la capacidad administrativa.

En cuanto a legislación alimentaria, el SENASA cuenta con la legislación acorde con las exigencias nacionales e internacionales.

Así también, la actividad de inspección ha cambiado radicalmente en las últimas décadas. Hace 20 años el control se basaba en la comprobación, es decir, al final del proceso de producción se toma una muestra para verificar la inocuidad y la calidad del producto. Ahora, el inspector se encarga más de la revisión para garantizar la eficacia de los sistemas de control que son cada vez más de carácter proactivo y preventivo. El control ya no tiene solo carácter retrospectivo sino que se basa en el establecimiento de varios sistemas de control a lo largo de la cadena de producción. En este orden de ideas, el control público o del estado debe estar más bien basado en la evaluación de los sistemas de control establecidos por los productores (Autocontrol).

La capacidad analítica es fundamental para los sistemas de control ya que no es posible establecer límites si no se tiene capacidad de medición. Las estructuras de laboratorios ya sean públicos o privados deben ser profesionales y llevar a cabo análisis de manera regular y fiable y producir resultados válidos para cotejos jurídicos. El SENASA bajo esta premisa, cuenta con una red de laboratorios de análisis y diagnóstico, presididos por uno de referencia (en el SENASA) y otros articulados y autorizados a nivel nacional.

Lo anteriormente dicho no puede avanzar si no se cuenta con una estructura administrativa adecuada, la cual es esencial para aplicar la legislación y organizar las actividades de control. Esta estructura también sirve de vínculo entre las autoridades públicas o privadas y puede establecer una esfera de control entre los sectores de salud pública, la producción industrial, el comercio, la

agricultura y los consumidores. Dentro de esta estructura es posible establecer sistemas de sellos de garantía y certificaciones especiales con operación privada y vigilancia pública (rastreabilidad).

Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes

Según el Artículo 32° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG, que aprueba el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, indica que el SENASA establecerá el Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes que afecten la inocuidad de los alimentos agropecuarios primarios y piensos y que puedan poner en riesgo la salud de las personas. Este Programa constará de Planes Anuales que involucren el ámbito geográfico, tipo de alimento, número de muestras a analizar, así como los procedimientos a seguir.

Este Programa Nacional de Monitoreo será coordinado con las autoridades de nivel regional y local a través de las Direcciones Ejecutivas del SENASA.

Programa Nacional de Monitoreo

Con [Resolución Jefatural N° 141-2011-AG-SENASA](#), se establece el Programa Nacional de Monitoreo de Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, con fecha de publicación 27 de mayo del 2011.

Mediante [Resolución Jefatural N° 0207-2012-AG-SENASA](#), de fecha 07 de septiembre del 2012 se aprueba el [Nuevo Programa Nacional Monitoreo de Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos](#).

Plan Anual de Monitoreo, 2011

Plan Anual de Monitoreo de Contaminantes Químicos en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos de producción nacional o extranjera para el periodo 2011. Este Plan Anual aprobado mediante [Resolución Directoral N° 107-2011-AG-SENASA-DIAIA](#), publicado el 04 de junio del 2011.

- ✓ [Informe del Monitoreo de Contaminantes Químicos en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, año 2011.](#)

Plan Anual de Monitoreo, 2012

Plan Anual de Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos para el periodo 2012 - 2013. Este Plan Anual aprobado mediante [Resolución Directoral N° 0096-2012-AG-SENASA-DIAIA](#), publicado el 19 de septiembre del 2012.

- ✓ [Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios, año 2012.](#)

Plan Anual de Monitoreo, 2013

Plan Anual de Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, para el periodo mayo a diciembre del 2013. Este Plan Anual

aprobado mediante [Resolución Directoral N° 0035-2013-AG-SENASA-DIAIA](#), publicado el 18 de abril del 2013.

- ✓ [Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios, año 2013.](#)

Plan Anual de Monitoreo, 2014

Plan Anual de Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, para el periodo de Julio 2014 a Marzo 2015. Este Plan Anual aprobado mediante [Resolución Directoral N° 0056-2014-MINAGRI-SENASA-DIAIA](#), aprobado el 25 de agosto del 2014.

- ✓ Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios, año 2014, en proceso de análisis y consolidación.

Plan Anual de Monitoreo, 2015

Plan Anual de Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, para el periodo Abril 2015 a Marzo del 2016. Este Plan Anual aprobado mediante [Resolución Directoral N° 0046-2015-MINAGRI-SENASA-DIAIA](#), publicado el 25 de mayo del 2015.

- ✓ Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios, año 2015, en proceso de consolidación de resultados.

Plan Anual de Monitoreo, 2016

Plan Anual de Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, para el periodo Abril - Diciembre del 2016. Este Plan Anual aprobado mediante [Resolución Directoral N° 0041-2016-MINAGRI-SENASA-DIAIA](#), publicado el 21 de abril del 2016.

- ✓ Informe del Monitoreo de Residuos Químicos y otros Contaminantes en Alimentos Agropecuarios Primarios, año 2015, en etapa de toma y envió de muestras para análisis de laboratorio.