

Análisis del marco jurídico nacional en materia de inocuidad de alimentos

*Dr. Rodolfo Nin Cirión*¹

El artículo resume un informe de consultoría cuyo propósito general es la elaboración de las bases de un marco normativo unificado sobre inocuidad a partir de la compilación y revisión de la normativa vigente sobre la inocuidad de los alimentos en el campo del Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, así como en otras dependencias públicas o Institutos público-privados, y la organización y participación en una consulta técnica a fin de establecer los lineamientos para la sistematización de las normas bajo un solo concepto de inocuidad y hacerlas compatibles con los requerimientos más avanzados que se consideren pertinentes

El trabajo se basó en la compilación y la revisión de la normativa vigente, entrevistas a especialistas y la normativa internacional.

PANORAMA MUNDIAL

Entre 1995 y 2005 se concretaron importantes cambios en los marcos normativos nacional e internacional que rigen el control, la inocuidad y el comercio de alimentos.

La creciente globalización del comercio de los alimentos y la unificación de las normas alimentarias y relativas a la inocuidad de los alimentos han hecho que en el mundo se desarrollen nuevas tendencias legislativas dirigidas a la regulación de la inocuidad de alimentos.

El reconocimiento de las normas del Codex Alimentarius como estándares reconocidos a efectos del comercio internacional por el Acuerdo sobre la aplicación de las medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC), en el año 1995, ha sido un hito importante en el proceso de armonización de normas a escala mundial.

Por otra parte, los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria que se han sucedido en todo el mundo, unidos a la tensión de los medios y a la preocupación de los consumidores, han desencadenado un interés sin precedentes en materia de control de los alimentos de la normativa alimentaria y en las infraestructuras internas de cada país que rigen la inocuidad alimentaria.

¹ *Consultoría realizada en el marco de la Carta de Acuerdo FAO/CCU.*

PANORAMA NACIONAL

En Uruguay el tema de la inocuidad de los alimentos se encuentra en el centro de la opinión y de la discusión a las más altas esferas.

El antecedente más inmediato es la creación –por el Presidente de la República– de la Comisión Interinstitucional para la Seguridad Alimentaria (CISA) el 18 de agosto de 2008 por Decreto 400/008. La Comisión está integrada por representantes de los Ministerios de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), de Salud Pública (MSP), de Economía y Finanzas, Industria, Energía y Minería, del Congreso Nacional de Intendentes y de la Administración Nacional de Comestibles, Alcohol y Pórtland (ANCAP), Instituto Nacional de Alimentación (INDA), Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) e Instituto Nacional de Carnes (INAC).

El propósito de esa Comisión es contribuir a la modernización, fortalecimiento y adecuación del sistema agroalimentario del país a los nuevos modelos internacionales en vigencia, además de redactar el marco normativo necesario a ser oportunamente propuesto al Poder Legislativo para la creación de un organismo rector en esta materia.

Cabe resaltar que desde 1935 se atribuye competencia en materia de inocuidad de alimentos a varios organismos como son el MSP y el MGAP. En el Caso del MGAP la competencia es cumplida a través de dependencias desconcentradas con especialización en razón de materia como la Dirección General de Servicios Ganaderos (DGSG), la Dirección General de Servicios Agrícolas (DGSA), la Dirección Nacional de Recursos Acuáticos (DINARA) y la Dirección General de la Granja (DIGEGRA).

Por otra parte, los gobiernos municipales dentro de su jurisdicción también tienen competencia en materia de inocuidad de alimentos de acuerdo a su Ley Orgánica N° 9.515 de fecha 1° de noviembre de 1935.

Adicionalmente, organismos paraestatales como son el Instituto Nacional de Carnes (INAC), y el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), que tienen vinculación de forma sectorial en materia de inocuidad de los alimentos.

Para abordar de forma integral el régimen normativo en materia de inocuidad de alimentos resulta necesario comenzar con la sistematización, organización y coordinación de toda la normativa dentro de cada organismo. En el caso del MGAP ya se ha comenzado a trabajar en este sentido.

El 22 de abril de 2009 la Resolución Ministerial N° 355/08 crea la Comisión de Inocuidad del MGAP, integrada por representantes de las distintas unidades

ejecutoras de dicha Secretaría de Estado que trabajan con alimentos de origen animal y vegetal. Tiene como cometido la coordinación de las acciones que serán propuestas por el representante del MGAP ante la CISA.

CONCLUSIONES

El trabajo se basó en la recopilación y la revisión de la normativa vigente dentro del MGAP a los efectos de elaborar las bases de un marco normativo unificado sobre inocuidad de alimentos, con el cometido de acercarnos cada día más al objetivo fundamental que es crear un Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos.

Dentro de la normativa se identificaron más de 15 leyes y una centena de decretos vinculados al tema y de la revisión de los mismos se pueden obtener algunas conclusiones:

- ✓ Existe una necesidad de modernizar, fortalecer y adecuar el sistema agroalimentario de nuestro país a los nuevos modelos internacionales, ya que la seguridad alimentaria es una exigencia del mundo actual y una obligación de los Estados promoverla. Esto se puede lograr fortaleciendo y agilizando el accionar de la Comisión Nacional del Codex, debido a que sus normas son de muy lenta elaboración, no abarcando todos los requisitos necesarios.
- ✓ Se debe perfeccionar el marco regulatorio haciéndolo más consistente con el objetivo de proteger la salud de las personas y los derechos de los consumidores. El objetivo de promover la salud debería de primar frente a cualquier otro objetivo relacionado con el comercio de alimentos. Ha de proteger prioritariamente los derechos y la seguridad del consumidor, es decir, la seguridad de todos los ciudadanos.
- ✓ El marco regulatorio parece ser uno de los principales instrumentos de la gestión de los riesgos alimentarios. En este sentido dicho marco debiera dar cuenta de los avances en el desarrollo económico del país, de los cambios tecnológicos de la industria alimentaria y de las decisiones de la sociedad en cuanto al nivel deseado de protección de la salud de las personas y de los derechos de los consumidores. En este contexto el marco normativo debe estar en constante revisión y actualización y siguiendo las recomendaciones y estándares del Codex Alimentarius.

Para lograr estos objetivos sería recomendable comenzar armonizando criterios entre todos los servicios involucrados para posteriormente proyectar el correspondiente texto legal en el que se vean reflejadas las políticas en materia de inocuidad a nivel global, plasmando así el principio recomendado por la FAO/OMS, “De la granja a la mesa”, como método para evitar la fragmentación y de esa forma realizar un efectivo control del riesgo.