

ASPECTOS TECNICOS Y SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACION DE CARNE VACUNA DEL URUGUAY

Héctor J. Lazaneo, DMV, MS, PhD

SEGUNDO CONGRESO DE PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE CARNE
"DEL CAMPO AL PLATO"
MONTEVIDEO, NOVIEMBRE DE 2002

Inspección Veterinaria de la Carne

**Programa eficaz de control de la
carne que permite el suministro de
un producto inocuo y de calidad
satisfactoria**

Objetivos del control de la carne

Protección del consumidor frente a alimentos:

- Contaminados, descompuestos o adulterados.
- Perjudiciales para la salud.
- Presentados de modo fraudulento (que induce a engaño).

Efectos de un sistema eficaz de control de la carne

- Previene y controla la contaminación biológica y química.
- Promueve prácticas de higiene.
- Reduce pérdidas de alimentos.
- Permite suministro de alimentos inocuos y presentados de modo que no induzca a engaño.

Efectos de un sistema eficaz de control de la carne

- Protege a los consumidores.
- Asegura mantenimiento de nutrientes a lo largo de la cadena alimentaria.
- Promueve desarrollo ordenado de las industrias alimentarias del país.
- Posibilita la creación de mayores mercados.
- Permite mejorar el estado nutricional.

Organización de un sistema de inspección de carnes

- Ley alimentaria básica.
- Reglamentos y normas técnicas.
- Servicio Nacional de Inspección de Carnes.

Proceso Histórico

- ANTIGUO TESTAMENTO
 - Ley de Terephah
 - Kosher
- MEDIOEVO
 - Francia 1162
 - Inglaterra 1319
 - Alemania 1385

Proceso Histórico Siglo XIX

- Europa
- EEUU 1880 - 1890

Proceso Histórico

Siglo XX

- Upton Sinclair: "The Jungle" (1906)
- EEUU
 - 1906
 - 1957
 - 1967 / 1968
 - 1996
- Europa
 - 1964
 - 1972

Proceso Histórico Uruguay

- 1910: Ley 3606 (13 de abril de 1910)
- 1915: Reglamento (decreto 17/07/15)
- 1983: Reglamento (decreto 369/983)

Organización Mundial de Comercio (OMC)

- Acuerdo sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (SPS)
- Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (TBT)

Acuerdo SPS

Derechos y Obligaciones Básicos

- Derecho a adoptar medidas sanitarias y fitosanitarias para proteger la salud y vida de personas, animales y vegetales
- Medidas se aplicarán sólo cuando sea necesario para proteger salud y vida
- Medidas basadas en principios científicos
- No discriminatorias (que no constituyan una restricción encubierta del comercio internacional)

Acuerdo SPS

- ARMONIZACION (basada en normas, directrices o recomendaciones internacionales)
- EQUIVALENCIA (medidas diferentes que logran igual nivel adecuado de protección sanitaria)
- TRANSPARENCIA (notificación de modificaciones de medidas sanitarias y facilitación de información sobre medidas)

Organizaciones de Referencia

- SANITARIO (ALIMENTOS): Comisión del Codex Alimentarius
- ZOOSANITARIO (ANIMALES): Oficina Internacional de Epizootias (OIE)
- FITOSANITARIO (VEGETALES): Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF)

Acuerdos de Equivalencia

- Análisis de riesgo
- Adecuado nivel de protección
- Objetivos de inocuidad de alimentos (FSO)
- Reconocimiento mutuo
- Organismos competentes
- Marco legal y reglamentario
- Estructura organismo de control
- Aplicación de medidas (gestión del riesgo)
- Auditorias periódicas

**Inocuidad de la carne y
globalización del comercio
de los productos cárnicos**

Criterio de Control

Del PREDIO al CONSUMIDOR
(Farm - to - Table)

Inspección Sanitaria

- En el ámbito oficial
- Optimizando recursos
- Basada en riesgo sanitario

Inocuidad del Alimento

- Control desarrollado por empresa con auditoría oficial
- Sistema preventivo, basado en ciencia
- Antecedentes (performance)
- Sanciones más energías

Control Microbiológico

- Validar y verificar sistemas de autocontrol
- Monitoreo preventivo y control de proceso

ANALISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS

(HACCP)

HACCP

Sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que tienen significación para la inocuidad de los alimentos.

PELIGRO

Agentes biológicos, químicos y físicos, en los alimentos, que potencialmente pueden causar efectos adversos a la salud.

ANALISIS DE PELIGROS

Proceso de recolección y evaluación de la información sobre las condiciones que determinan la presencia de peligros a los efectos de decidir cuales son significativos para la inocuidad de los alimentos y considerarlos en el plan HACCP.

PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

- Principio 1: llevar a cabo un análisis de peligros
- Principio 2: determinar puntos críticos de control (CCPs)
- Principio 3: establecer límites críticos
- Principio 4: establecer sistema de monitoreo
- Principio 5: establecer acciones correctivas
- Principio 6: establecer procedimientos de verificación
- Principio 7: establecer documentación

Conclusiones

- Sistema genérico nacional de inocuidad de alimentos (inespecífico al tipo de alimento)
- Sistema basado en el RIESGO y ANTECEDENTES de cumplimiento de la empresa
- Compromiso empresarial DEBERÁ mantenerse e incrementarse

Conclusiones

- Consumidores con mayor poder de opinión y exigencias de ser mejor protegidos
- Inspección tradicional basada en el riesgo y fundamentada científicamente
- Disminuir dispersión de organismos de control: ¿Agencia Nacional de Control de Alimentos?