Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

Enfoque canadiense en torno a la inspección basado en riesgos

Presentado por: Fred Gorrell, Viceministro Adjunto,

División de Asuntos Internacionales,

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos/

Agricultura y Agroalimentos de Canadá

Canada

© 2017 Her Majesty the Queen in Right of Canada
(Canadian Food Inspection Agency), all rights reserved. Use without permission is prohibited.

Propósito

- Dar a conocer cómo Canadá está modernizando su enfoque para la inspección de medidas sanitarias y fitosanitarias para hacer frente a los desafíos que están en constante evolución.

- Analizar los beneficios y consideraciones relacionados a la modernización que está llevando a cabo Canadá en su enfoque para la inspección

Panorama cambiante

- Creciente demanda de productos nuevos e innovadores
- Sistemas de producción que van evolucionando y se tornan más complejos
- Función cambiante de la inspección
- Limitaciones en materia de recursos que enfrentan los reguladores

Adaptación mediante la modernización

Pasado

- Base sólida, fundamentada en modelos tradicionales de negocios
- Asignación de recursos basada en las necesidades de servicio dentro de los programas
- Decisiones basadas en una diversidad de factores

Hoy

Futuro

- Más sistemática, objetiva y basada en evidencias
- Asignación de recursos basada en datos y herramientas de análisis de riesgo y máximo impacto
- Decisiones basadas también en modelos matemáticos

Procedimiento de inspección estándar

Pasado

- Prescriptivo
- Basado en **QUÉ** se inspecciona
- Registros de inspección impresos, junto con distintas herramientas de trazabilidad
- Asesoría y orientación descentralizadas

Hoy

- Basado en los resultados y adaptable
- Basado en **CÓMO** se inspecciona
- Base de datos única, digital, para registros de inspección y trazabilidad
- Asesoría y orientación consistente a nivel nacional

Modelo de evaluación de riesgo para alimentos basado en los establecimientos (ERE)

Factores de riesgo inherentes

- Tipo de operaciones
- Productos
- Tipo de sub-productos
- Volumen
- Procesamientos aplicados
- Distribución directa a la población vulnerable

Factores de atenuación

- Procesos adicionales
- Sistema internacional de certificación
- Auditoría por parte de terceros
- Control de las materias recibidas
- Personal de aseguramiento de la calidad
- Plan de muestreo

Factores de cumplimiento

- Resultados de la inspección y evaluación de impacto
- Historial de medidas de corrección por parte del regulador
- Retiros de producto del mercado
- Quejas confirmadas sobre inocuidad de los alimentos

Cuestionario para los establecimientos

Datos de la inspección

Resultado

(Nivel de riesgo)

El ERE apoyará lo siguiente:

- Establecimiento de prioridades
- Planificación del trabajo
- Diseño de programas
- Asignación de recursos
- Actividades de supervisión
- Movilización de la capacidad de recursos de los laboratorios

Modelo de evaluación de riesgo asociado a los importadores (ERI): En desarrollo

Factores de riesgo inherentes

- Productos
- Tipo de sub-productos
- Volumen del producto importado
- Producto diseñado directamente para poblaciones vulnerables

Factores de atenuación

- Reconocimiento / Equivalencia del Sistema de Inocuidad de los Alimentos

Factores de cumplimiento

- Resultados de la inspección y evaluación del impacto
- Historial de medidas de corrección por parte del regulador
- Retiros de producto del mercado
- Quejas confirmadas sobre inocuidad de los alimentos

Base de datos de la ACIA

Resultado

(Nivel de riesgo)

El ERI apoyará lo siguiente:

- Establecimiento de prioridades
- Planificación del trabajo
- Diseño de programas
- Asignación de recursos
- Enfoque de supervisión
- Prioridades de inspección
- Verificación transnacional

Desarrollo de un modelo de evaluación de riesgos para el proceso de inspección

Etapa 1

Identificación de factores asociados al riesgo de inocuidad

Etapa 2

Selección de los factores de riesgo

Etapa 3

Ponderación de los criterios usados para evaluar los factores de riesgo, atribución del riesgo a nivel de sub-productos y diseño del modelo

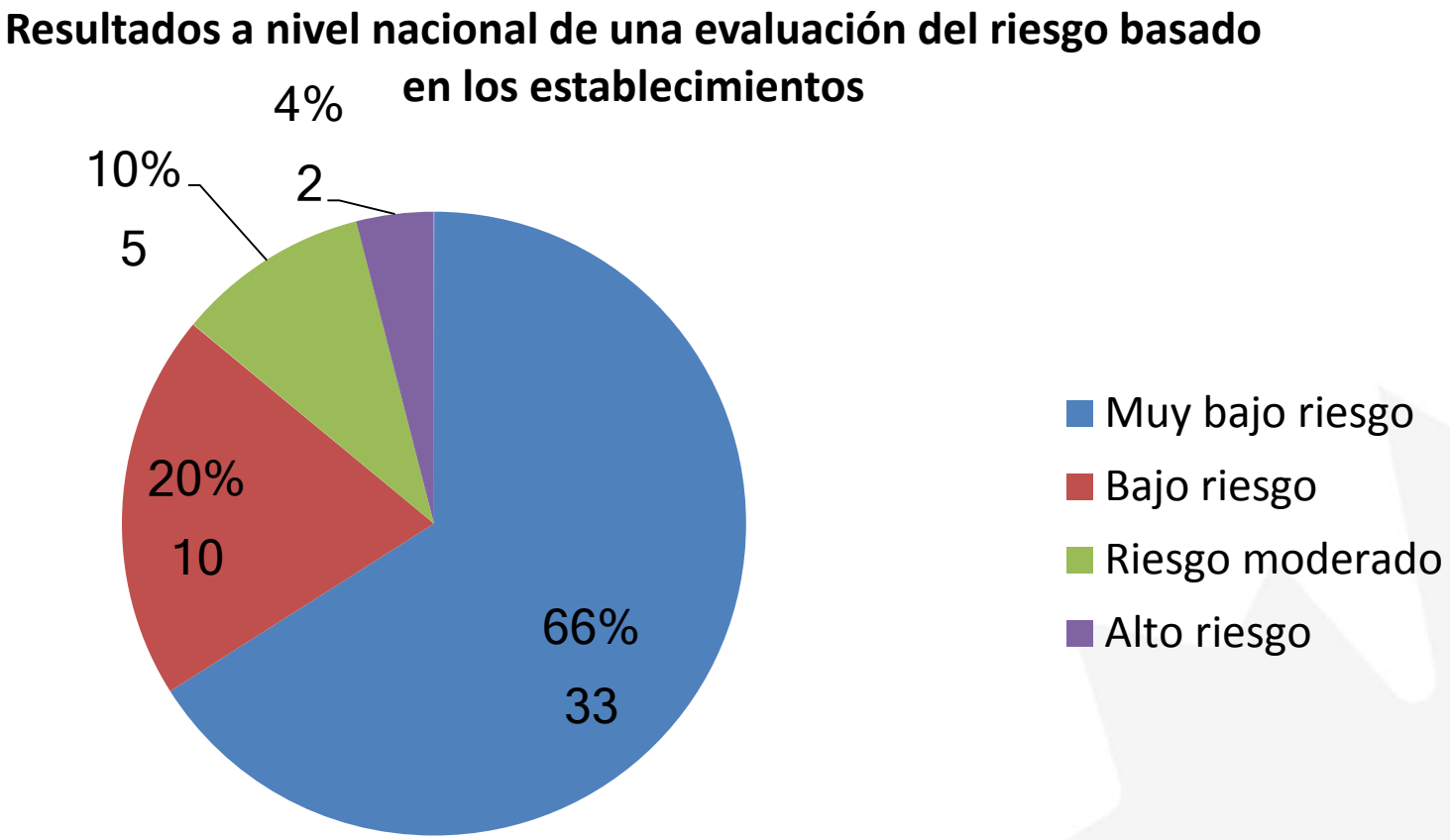
Etapa 4

Pruebas del modelo (proyecto piloto)

Etapa 5

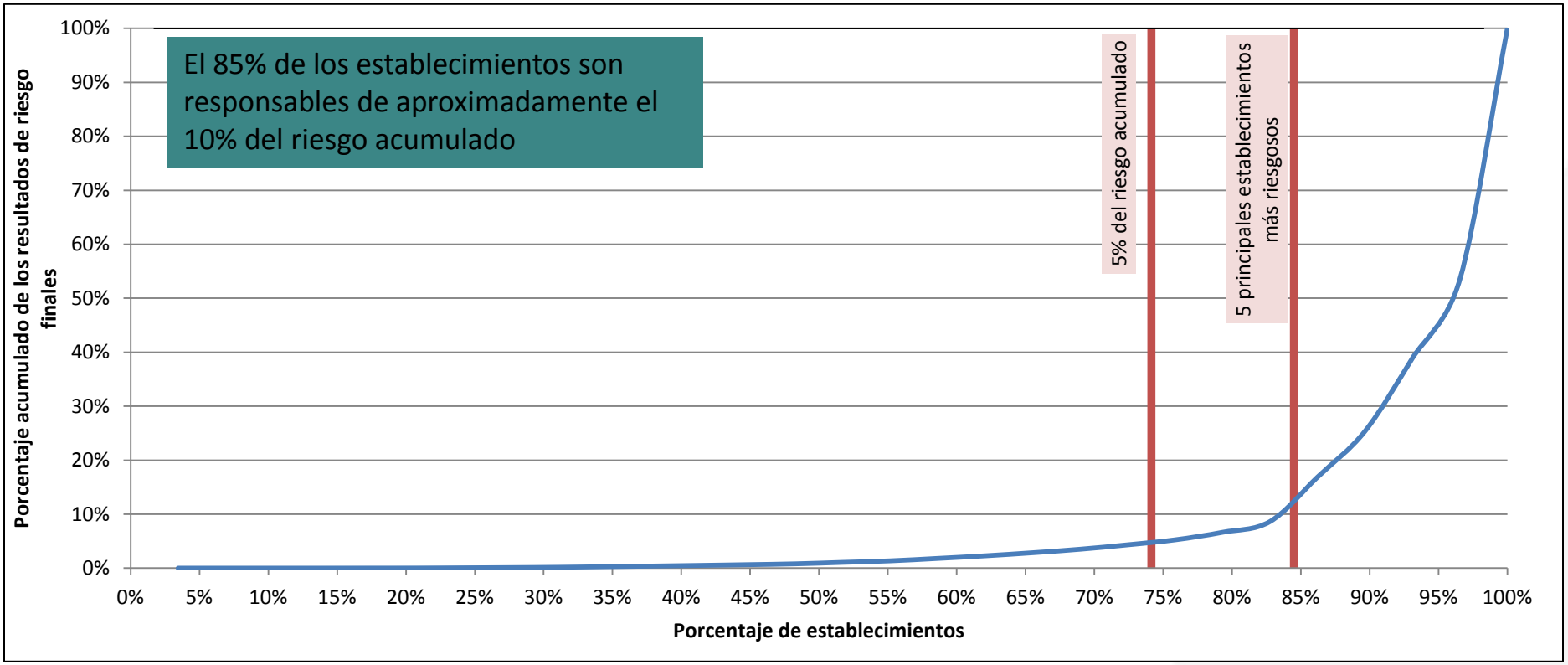
Evaluación del desempeño de los resultados del modelo

Ejemplo del resultado del modelo ERE



Ejemplo del resultado del modelo ERE

Resultados acumulados de una evaluación del riesgo basado en los establecimientos



Beneficios de un enfoque en torno a la inspección basado en el riesgo

- Un enfoque basado en la colección de evidencia que apoye la toma de decisiones basada en riesgos, junto con procedimientos uniformes de inspección para permitir que riesgos similares sean tratados de manera similar, da origen a un sistema que es:
  - Capaz de adaptarse a las tendencias emergentes
  - Capaz de identificar áreas que necesitan mejorar su cumplimiento y enfoques de atenuación
  - Capaz de reconocer los esfuerzos de la industria por atenuar el riesgo, y su historial de cumplimiento

Consideraciones

- Los modelos de evaluación del riesgo y los procedimientos uniformes de inspección son parte de una estrategia de gestión de riesgos más amplia

- La modernización de las actividades de inspección que lleva a cabo Canadá se apoya en esfuerzos más amplios por modernizar el marco regulatorio y legislativo de Canadá y necesita el apoyo de las autoridades regulatorias y de la industria.

- La modernización es un proceso continuo; el desarrollo de un modelo de evaluación del riesgo requiere constante verificación y mantenimiento.

- La implementación de la modernización a menudo requiere recursos y conocimientos especializados asi como contar con herramientas y capacitación especializada

Referencias

- El sitio web de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos es:
  - www.inspection.gc.ca

- Artículos científicos revisados por pares sobre el modelo de evaluación del riesgo basado en los establecimientos:

  - Zanabria, R., et al., Selección de los factores de riesgo que deben incluirse en el modelo de inspección de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos para la evaluación del riesgo relacionado con los establecimientos que producen alimentos, *Microbiología de los Alimentos* (2017)
  - Racicot, M., et al., Identificación de los factores de riesgo que deben considerarse para los modelos de evaluación del riesgo relacionado con ~~los~~ establecimientos que producen alimentos, *Análisis del Riesgo Microbiano* (2018)
  - Racicot, M., et al., Cuantificación del impacto de los criterios sobre inocuidad de los alimentos incluidos en el modelo de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos de evaluación del riesgo relativo a los establecimientos que producen alimentos mediante una convocatoria de expertos, *Control de Alimentos* (2018)

- Si tuviera alguna consulta o comentario con respecto al modelo de evaluación del riesgo basado en los establecimientos, sírvase enviar un correo electrónico a: cfia.eramodel-modeleere.acia@canada.ca

- Si tuviera alguna consulta o comentario, sírvase enviar un correo electrónico a: cfia.wto-omc.acia@canada.ca

¿Preguntas?