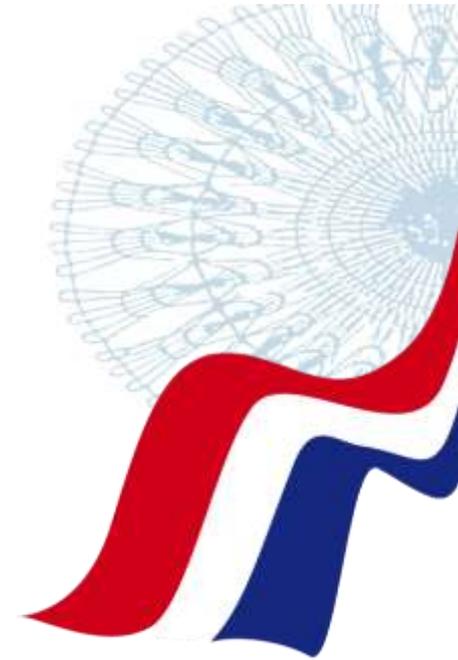


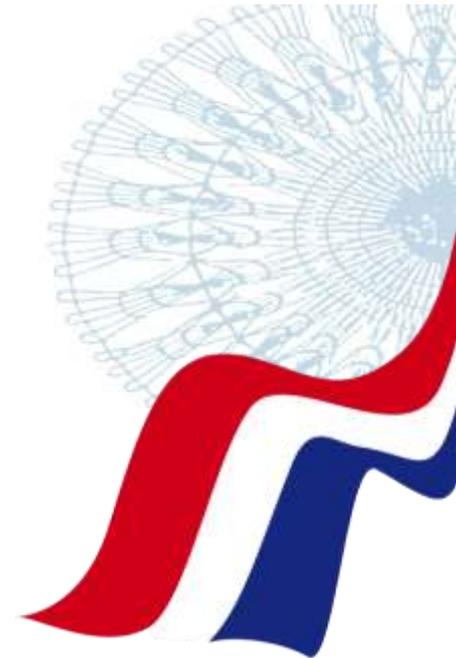
- Por un mundo más saludable y seguro

Seguridad Alimentaria con Enfoque en la Inocuidad



MAS SANO

LA SUPREMACÍA DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES



En 2010, la OMS publicó el Informe sobre la situación mundial de las enfermedades no transmisibles. En él se dejaba claro que:

- Las enfermedades no transmisibles eran el principal problema sanitario del mundo, y provocaban casi dos tercios de todas las defunciones. La mayor parte de la carga se debía a cardiopatías, cáncer, diabetes y neumopatía crónica.
- Este no es un problema exclusivo de los países ricos: el 80% de la carga de morbilidad por enfermedades no transmisibles correspondía a países de ingresos bajos y medianos.
- Las principales causas eran cuatro factores de riesgo comportamentales, que a su vez eran síntomas de la transición económica, la rápida urbanización y los modos de vida modernos. Estos eran: consumo de tabaco, dieta malsana, actividad física insuficiente y consumo nocivo de alcohol

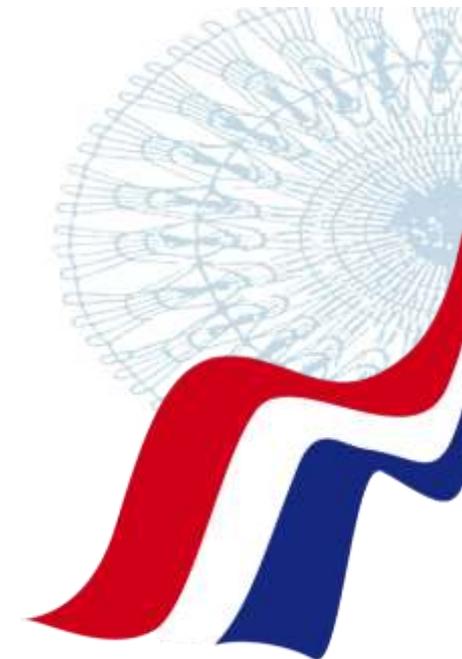
- El informe, orientado a la adopción de medidas, describe una serie de opciones óptimas para los gobiernos. Se trata de intervenciones eficaces, viables y asequibles, incluso en entornos de escasos recursos. Algunas conciernen a toda la población, por ejemplo, los lugares públicos sin humo y **la reducción del contenido de sal en los alimentos**, entre otras.

En consonancia a esta tendencia, el INAN realiza una constante revisión y actualización de reglamentaciones:

- **Ley N° 4698/2012.** Garantía Nutricional en la Primera Infancia. (Programa Alimentario Nutricional Integral - PANI)
- **Resolución S.G. N° 248/2013.** Por la cual se reglamenta el contenido de sal (cloruro de sodio) en productos panificados de consumo masivo.
- **Resolución S.G. N° 599/2014.** Por la cual se reglamenta el Decreto 10114 de fecha 23 de Noviembre de 2012; se aprueba el reglamento técnico para la sal yodada y no yodada, los requisitos y las condiciones para su importación, elaboración, funcionamiento y comercialización; se establecen disposiciones generales para el monitoreo, control y vigilancia; y se aprueban sus anexos.
- **Resolución S.G. N° 452/2017.** Por la cual se amplía la Resolución S.G. N° 128, de fecha 24 de Marzo de 2015, por la cual se establecen requisitos y condiciones generales para la provisión de almuerzo escolar.

Estrategia de control de las Reglamentaciones citadas:

- PROGRAMA DE VIGILANCIA DE ALIMENTOS



- **DPTO. INOCUIDAD, HIGIENE Y CONTROL DE ALIMENTOS (IHCA).**
 - Elaboración del PVA en forma conjunta con otras áreas
 - Coordinación y ejecución del PVA
 - Cobertura Nacional
 - Periodo de acción anual
 - El proceso de programación está basado en el riesgo epidemiológico del alimento.

- **OBJETIVO:**

- Adoptar medidas para evitar, eliminar o reducir riesgos para la salud, formular opciones efectivas de gestión y elegir la mejor vía de comunicación hacia los tomadores de decisión y hacia la población.

ETAPAS DEL PROGRAMA:

- 1- Toma de muestras y remisión al laboratorio del INAN.
- 2- Análisis de las muestras (físico- químicos, microbiológicos).
- 3- Evaluación de antecedentes y resultados laboratoriales.
- 4- Investigación y muestreo en planta (presencia de patógeno). Informe y remisión a la Asesoría Jurídica.

- **Productos Alimenticios Vigilados:**

1. Agua mineral.
2. Hielo
3. Leche pasteurizada.
4. Bebida láctea
5. Yogur entero
6. Queso Paraguay, Queso Danbo y Queso rallado
7. Helados de crema
8. Hamburguesa
9. Pancho, chorizo de viena, mortadela, jamón crudo y cocido
10. Yerba mate elaborada y compuesta
11. Jugos de fruta frescos y UHT
12. Edulcorantes no nutritivos
13. Pan francés.

SITUACIÓN ACTUAL

● FORTALEZAS

- El INAN ha implementado y mantiene la acreditación de Sistemas de Gestión según las normas ISO/IEC 17020 y 17025.
- Contamos con normativas que se refieren a procesos, para obtención de R.E y R.S.P.A, no así de reglamentos y normas de control de calidad e inocuidad de alimentos.
- Existe capacidad para integrar conocimientos científicos en los procesos de toma de decisión.
- Se disponen técnicos capacitados en normativas internacionales, inspección y análisis de alimentos

• DEBILIDADES

- Existencia de ámbitos o aspectos alimentarios sin control y/o duplicidad de actuaciones, por superposición de funciones de las administraciones públicas.
- Baja frecuencia y regularidad de cobertura de los servicios, por ser una institución centralizada.
- Ausencia de una legislación que permita la consecución de los objetivos de la inocuidad de los alimentos.

• DEBILIDADES

- La elaboración del Código Alimentario Paraguayo se encuentra en sus inicios.
- Ausencia de unidades de análisis en función al riesgo epidemiológico.
- Población desinformada sobre inocuidad o etiquetado de alimentos, por tanto no reclaman sus derechos como consumidores.

SITUACIÓN DESEADA

- **Lograr la gestión del control de alimentos articulada y coordinada entre sectores involucrados (instituciones públicas, privadas, academia, gobiernos locales, consumidores) optimizando sus capacidades humanas, físicas y tecnológicas, para garantizar la inocuidad de los alimentos de la granja a la mesa.**

SITUACIÓN DESEADA

- **Contar con una Ley de Inocuidad de Alimentos para la adopción de medidas efectivas, proporcionadas y disuasorias.**
- **Contar con un Código Alimentario Paraguayo (la misma se encuentra en sus inicios).**
- **Trabajar con una unidad de análisis de riesgo.**
- **Población informada en inocuidad de alimentos y etiquetado de productos alimenticios.**

ESTRATEGIAS

- **ESTABLECER** un sistema interinstitucional de gestión e información para el control de la inocuidad de los alimentos.
- **FORMULAR e IMPLEMENTAR** un Plan Nacional de Inocuidad de Alimentos.
- **INCREMENTAR** las habilidades y las capacidades de la población general y de los actores específicos hacia la inocuidad de alimentos.

POR UN PARAGUAY MAS SALUDABLE Y SEGURO

- **Muchas Gracias...!!**