Fortalecimiento de la inocuidad alimentaria

El proyecto tenía por objeto fortalecer el sistema de inocuidad de los alimentos en el Camerún, apoyando la labor del Comité Nacional competente en la materia, para ofrecer a los consumidores garantías de salubridad en el mercado interno y llevar los productos alimenticios al mercado internacional.

STDF/PG/062

Status
Completed

Start Date
01/09/2008

End Date
31/01/2011

Project Value (US$)
$759,968

STDF Contribution (US$)
$499,480

Beneficiaries
Camerún

Implementing Entities
Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

Background

La agricultura es un sector clave en el Camerún, donde los productos agrícolas representan el 55% de los ingresos procedentes de la exportación. Sin embargo, el Camerún carece de un sistema de control de los alimentos fiable, lo que ha tenido no pocas repercusiones económicas. Los países importadores han rechazado repetidamente productos caros, por ejemplo pescados y mariscos. Varias instituciones que se ocupan del control de la seguridad alimentaria han experimentado dificultades de coordinación y recursos.

Results
El Comité Nacional para el Codex Alimentarius y la Inocuidad de los Alimentos del Camerún (CNCOSAC) comenzó a funcionar gracias al proyecto. Los miembros recibieron una formación en materia de control de alimentos y legislación, por ejemplo sobre el análisis del riesgo, la transparencia, las normas internacionales y la rastreabilidad, además del Codex y el Acuerdo MSF.

El proyecto permitió pasar revista al contexto legislativo y reglamentario necesario para que el Camerún cumpla sus obligaciones internacionales. Con el apoyo del proyecto, el Camerún participó en 5 sesiones del Codex entre 2008 y 2009, y se ofreció a ejercer de coordinador para la región de África en 2011.

En los estudios realizados como parte del proyecto se abordaron los ámbitos de intervención prioritarios en materia de inocuidad alimentaria: la posibilidad de establecer un sistema de recopilación de información, los mecanismos o modalidades de financiación relativos a la inocuidad de los alimentos, la calidad microbiológica de los alimentos, la cadena de frío en la conservación y distribución de productos frescos y congelados, y los plaguicidas.

Se impartió una formación para el sector público y entidades académicas, incluidos los laboratorios, sobre

sistemas de garantía de la calidad y de inocuidad de los alimentos, a fin de que puedan apoyar las empresas agrícolas en ámbitos tales como la calidad de los alimentos, la microbiología, la inspección, la auditoría, la validación, la verificación, las buenas prácticas de higiene, las buenas prácticas de manufactura, la higiene, el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), la trazabilidad y las normas de la Unión Europea y de la Organización Internacional de Normalización (ISO).

Recommendations

El Gobierno se beneficiará adoptando y llevando adelante el marco jurídico resultante del proyecto, promoviendo campañas de sensibilización con organizaciones de consumidores y ayudando a capacitar al sector agropecuario.

El Comité Nacional puede ayudar a instaurar estructuras de control para apoyar la coordinación, la transparencia, el registro y la presentación de informes, a fin de garantizar un sistema eficaz de inocuidad de los alimentos y aprovechar las enseñanzas adquiridas en los estudios realizados.