



Mejora de la aplicación de las normas de inocuidad de los alimentos en Santa Lucía

El objetivo de esta PPG es elaborar una propuesta de proyecto para mejorar el sistema nacional de inocuidad de los alimentos y la capacidad de las mipymes para cumplir las normas de inocuidad de los alimentos. De este modo mejorará el acceso a los mercados regionales e internacionales existentes y potenciales. Se hará hincapié en el musgo marino, un producto de exportación cuya demanda mundial es cada vez mayor. Está previsto que la propuesta de proyecto resultante incluya formación sobre las normas de inocuidad de los alimentos, los sistemas de análisis de peligros y de puntos críticos de control y las buenas prácticas de fabricación (BPF), a fin de mejorar la capacidad de los agricultores, productores y comerciantes para cumplir las normas internacionales de inocuidad de los alimentos.

STDF/PPG/970

Status

Awaiting

Project Value (US\$)

\$30,000

STDF Contribution (US\$)

\$30,000

Beneficiaries

Saint Lucia

Background

Los principales productos agrícolas de Santa Lucía son el musgo marino, la miel, los cocos, el cacao y diversas frutas y hortalizas frescas como bananos, frutos del árbol del pan, plátanos y guanábanas. El país goza de un acceso libre de derechos y de contingentes a diversos mercados de alto valor, como los Estados Unidos, el Canadá, la UE, el Reino Unido y las islas del Caribe vecinas miembros de la CARICOM. Este acceso beneficia principalmente a los grandes fabricantes del sector agroindustrial del país. Otras empresas agroalimentarias, en particular las microempresas y pequeñas y medianas empresas (mipymes) con potencial de exportación, no pueden acceder a esos mercados debido a su incapacidad para cumplir las prescripciones sanitarias y fitosanitarias de los países importadores, especialmente las relativas a las normas de inocuidad de los alimentos.