

Informe de Inicio de Actividades

Antecedentes

El proyecto "Development of accredited HACCP certification schemes for processed food products" que se iniciará a ejecutar en Guatemala es una propuesta para desarrollar la red de servicios de asistencia técnica e inspección en HACCP para empresas de alimentos que desean exportar a Europa y Norte América productos alimenticios procesados, iniciando por el rubro de jaleas y conservas. La característica especial del proyecto es que se ha involucrado a las autoridades del Ministerio de Salud a cargo de velar por la inocuidad de los alimentos y del Ministerio de Economía a cargo del "Sistema Nacional de Calidad" para que los certificados de inspección cumplan con los requisitos para ser reconocidos como documentos oficiales y las inspecciones se realicen de acuerdo a los requisitos técnicos y de confiabilidad requeridos por las autoridades de los países importadores.

El proyecto trabajará de forma simultánea con el sector oficial el desarrollo del marco legal y documentos técnicos para la inspección HACCP y con el sector productivo el desarrollo de las capacidades de un grupo de asesores en HACCP para PYMES y de inspectores HACCP de empresas que se acreditarán con la norma internacional ISO 17020 para realizar los procesos de inspección.

Por la importancia que tiene para el país el reconocimiento del sistema en su conjunto se ha incluido al Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP) como proveedor del proyecto para realizar la capacitación de los asesores en HACCP con la metodología para PYMES desarrollada por la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la cual es una metodología internacionalmente reconocida.

Para implementar el marco legal y desarrollar los documentos técnicos, como el manual de inspección HACCP en el Ministerio de Salud, así como la implementación de los sistemas de gestión de la inspección ISO 17020 que serán nuevos en el país, se ha buscado la consultoría de equipos internacionales con experiencia que puedan dar la asistencia técnica a las autoridades y agencias de inspección.

Finalmente, para dejar el sistema totalmente funcional se trabajará con las primeras 5 a 10 empresas productoras de jaleas o conservas que implementarán el sistema HACCP, y cumplan con los otros requisitos establecidos por los mercados de destino, para que reciban la asesoría de los profesionales formados por el proyecto y se certifiquen utilizando el nuevo proceso de inspección.

Adicionalmente el proyecto incluye actividades de fortalecimiento de la red de laboratorios que presta servicios de análisis de alimentos complementarios para el control de calidad e inocuidad de alimentos y la inspección HACCP. Estas actividades serán ejecutadas por INCAP y por la Comisión de Laboratorios de AGEXPORT.

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078

Estrategia de Implementación

Como estrategia de implementación se ha establecido comunicación con INCAP para programar cuatro capacitaciones para 10 a 15 expertos en el área de alimentos y 10 a 15 representantes de empresas que se capaciten en la implementación de los sistemas HACCP. Las capacitaciones se deben realizar en el curso del primer año de ejecución del proyecto para poder iniciar la implementación de los sistemas en las empresas en el segundo año.

El proyecto DESCA de GTZ y la Comisión de Alimentos Procesados de AGEXPORT han desarrollado las capacidades de los empresarios del sector de jaleas y conservas para cumplir los requisitos adicionales de etiquetado, diseño y empaque de los alimentos para que no encuentren objeciones en los mercados de destino al ser exportados.

Se elaboraron términos de referencia para que empresas consultoras internacionales puedan ofertar el servicio de consultoría para la implementación de la acreditación ISO 17020 y para el desarrollo del marco legal del Ministerio de Salud con relación a la certificación HACCP. De su oferta técnica y económica se seleccionará al proveedor en un comité formado por representantes del Ministerio de Salud, Economía y AGEXPORT.

Las personas que se capaciten como asesores en HACCP para PYMES y las empresas que se asesoren como agencias de inspección HACCP serán seleccionadas de la convocatoria y participación que tengan en los seminarios iniciales del proyecto sobre sistemas HACCP para el sector público y para el sector privado.

Para la realización de los cursos sobre análisis de alimentos se ha establecido contacto con INCAP para poder programarlos de acuerdo a la demanda que manifiesten los laboratorios organizados en la Comisión de Laboratorios de AGEXPORT. La realización de Ensayos de Aptitud, como pruebas de control externo de calidad se hará por parte de la Unidad de Ensayos de Aptitud (UDEA) adjunta a la Comisión. Para ello, la Unidad tiene contactos con proveedores internacionalmente reconocidos de muestras certificadas, puesto que ya ha realizado ensayos para laboratorios de alimentos con anterioridad. UDEA cuenta con el reconocimiento de OGA para realizar los ensayos y está en el proceso de implementar los requisitos de la Guía ISO 43 como proveedor internacional. Ya ha realizado en el 2009 estudios reconocidos por EPA de Estados Unidos y PTB de Alemania para laboratorios de medio ambiente.

Acciones Realizadas para Iniciar El Proyecto

1. Con OIRSA se ha iniciado la comunicación para coordinar el inicio de la ejecución del proyecto y se tendrá una reunión preparatoria el 17 de Febrero en las oficinas de AGEXPORT.
2. En AGEXPORT se está estableciendo la oficina de administración del proyecto.
3. Se ha informado a los socios del proyecto sobre la aprobación final para ejecutarse a partir del 1 de Febrero y se han programado reuniones para conformar el Comité de Selección de la empresa Consultora. (INCAP, Registro de Alimentos del Ministerio de Salud y Oficina Guatemalteca de Acreditación del Ministerio de Economía).

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078

4. Se está evaluando el mecanismo más apropiado para realizar el pago de la consultoría de forma que el pago de impuestos en Guatemala no sea un obstáculo para la realización de actividades puesto que puede ser de hasta un 31% del monto de la factura si no se prevé el mecanismo correcto.
5. AGEXPORT ya abrió una cuenta en Dólares Americanos para el manejo exclusivo de los fondos de STDF y cuentas contables dentro de la contabilidad de la institución exclusivas para la ejecución del proyecto.
6. Los términos de referencia para la presentación de ofertas de consultoría ya se enviaron a las empresas consultoras internacionales y se les debe avisar sobre la fecha límite para entrega de ofertas e inicio de actividades.
7. Ya se estableció contacto con la Secretaría de Alimentos de Suecia que confirmó la capacidad para proveer muestras certificadas en el área de microbiología de alimentos, para los ensayos del 2010 a partir de mayo del presente año.

Zsolt Gerendas
Proyecto STDF 238
AGEXPORT-Guatemala

AGEXPORT

15 Avenida 14-72 Zona 13, Guatemala C.A. PBX: (502) 24223400 FAX: (502) 24223434 informacion@agexport.org.gt

FILIAL DE OCCIDENTE

7a. Calle 29-25 Zona 3 , Quetzaltenango, Guatemala, C.A. Tel: (502)77635412 / 5413 y 5415
Fax: (502)77675078