



OSARTEC

Organismo Salvadoreño
de Reglamentación Técnica



BOLETÍN DE NOTICIAS

enero - junio

2019

Noticias publicadas en sitio web www.osartec.gov.sv

CENTRO DE INFORMACIÓN



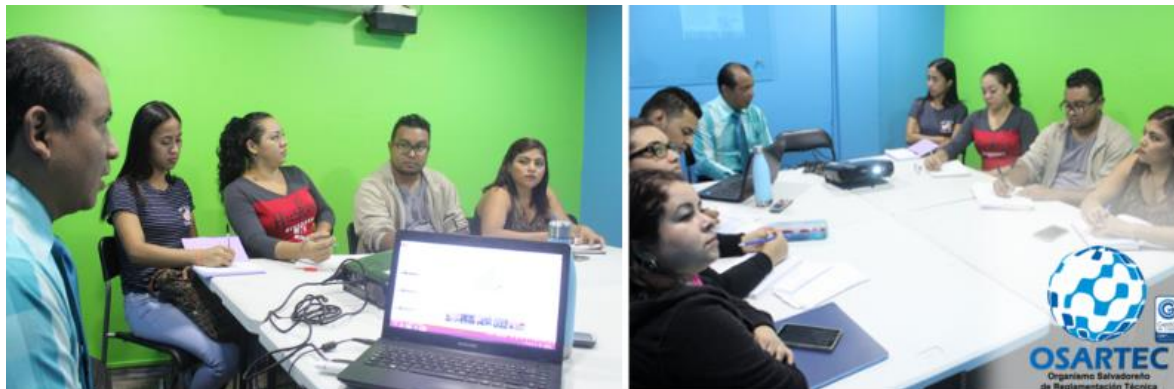
Contenido

OSARTEC capacita a estudiantes de instituto técnico sobre Reglamento Centroamericano de Productos Farmacéuticos. Buenas Prácticas de Manufactura.....	3
Comité Nacional de Reglamentación Técnica -CNRT- concluye exitosamente el proyecto de RTS 65.04.01:18 MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS.	4
OSARTEC finaliza el Comité Post Consulta pública nacional y notificación internacional del RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD.....	5
OSARTEC finaliza jornada de capacitaciones a estudiantes de UNAB Chalatenango.	6
OSARTEC como Punto de Contacto Codex en El Salvador coordina el establecimiento de Posición País para el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).	7
OSARTEC lidera y coordina el proceso de emisión de Posición País del Comité Espejo del Codex sobre Aditivos Alimentarios.	8
Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), sesiona para emitir Posición País.	9
OSARTEC inaugura ciclo de capacitaciones a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador	10
OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).	11
OSARTEC imparte capacitación a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador sobre RTCA de Productos Farmacéuticos.....	12
OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).	13
Comité Nacional de Reglamentación Técnica coordinado por el OSARTEC, finaliza la revisión y análisis del RTS VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET)	14
OSARTEC imparte capacitación a jóvenes emprendedores sobre reglamentación técnica en etiquetado de alimentos previamente envasados.....	15
OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).	16
Comisión Directiva de OSARTEC sostiene 5° reunión anual	17
OSARTEC participa en XVI Congreso Centroamericano y del Caribe de Integración y Actualización Apícola.....	18

OSARTEC SE UNE A LA CONMEMORACION DEL DIA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. 19

OSARTEC inicia proceso de selección e inducción en el programa de pasantías/horas sociales con sector académico. 20

OSARTEC capacita a estudiantes de instituto técnico sobre Reglamento Centroamericano de Productos Farmacéuticos. Buenas Prácticas de Manufactura



San Salvador, 23 de enero de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC), como parte de su programa de formación y capacitación en materia de Reglamentación Técnica, impartió una charla a estudiantes y futuros profesionales del Instituto Técnico de Capacitaciones (INTECAP).

El Lic. Boris Lemus fue el encargado de explicar a los estudiantes la importancia de contar con reglamentación técnica en un área tan importante para la salud como lo es la elaboración de productos farmacéuticos, además de contribuir con entidades como la Dirección Nacional de Medicamentos (DNM), Defensoría del Consumidor (DC) y con quienes el OSARTEC impulsa el desarrollo y difusión de este tipo de herramientas.

Las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos farmacéuticos contemplan aspectos como la higiene del personal, manipulación del equipo y de las sustancias, así como las condiciones en las que se deben encontrar las instalaciones, clasificación y almacenamiento de los medicamentos y muchos otros aspectos que pretenden garantizar que la población tenga acceso a medicamentos seguros y efectivos.

Los alumnos del INTECAP manifestaron su interés en conocer estos aspectos, ya que muy pocas veces se explica la existencia y la importancia que revierte la reglamentación técnica sino es hasta una vez llegado a un lugar de trabajo.

El OSARTEC continuará trabajando para hacer llegar el conocimiento sobre los Reglamentos Técnicos a los profesionales en las diferentes áreas del quehacer productivo del país.

Comité Nacional de Reglamentación Técnica -CNRT- concluye exitosamente el proyecto de RTS 65.04.01:18 MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS.



San Salvador, 1 de febrero de 2019.

El Comité Nacional de Reglamentación Técnica -CNRT-, coordinado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, concluyó exitosamente la fase de Post consulta con todos los sectores, sobre el proyecto de Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.04.01:18 MATADEROS. SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES DE ABASTO. REQUISITOS SANITARIOS.

La fase de post consulta es importante ya que con ello se garantiza un consenso nacional e internacional, de los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica. Es en esta fase que las partes interesadas tienen la oportunidad de formular observaciones al proyecto.

El Objeto del proyecto es establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los mataderos de animales de abasto, dedicados al sacrificio, faenado, deshuese, almacenamiento y transporte, para obtener la autorización de instalación y funcionamiento. Siendo su ámbito de aplicación a toda persona natural o jurídica, propietario o administrador, sean públicos, privados o de economía mixta, que se dedique a la actividad de sacrificio y faenado de bovinos, caprinos, equinos, ovinos y otros animales de abasto aprobados por la Autoridad Competente, en los establecimientos ubicados en el territorio nacional.

Después de logrado este acuerdo el proyecto es remitido a la autoridad competente para ser publicado en el Diario Oficial y convertirse así en un instrumento de cumplimiento obligatorio.

OSARTEC finaliza el Comité Post Consulta pública nacional y notificación internacional del RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD.



Santa Tecla 13 de febrero de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, coordinó los Comités de Reglamentación Técnica en sus diferentes etapas hasta llegar a la finalización de este importante Reglamento Técnico Salvadoreño. El cierre del Comité se oficializó con la firma del acta que será enviada juntamente al Reglamento a la Autoridad Competente, para su respectiva publicación en el Diario Oficial.

Los Comités contaron con la participación de sectores Público, Productivo, así como también del Sector Académico y Consumidor, garantizando así la transparencia, la no discriminación y el trato nacional.

El RTS 67.08.01:18 CAFÉ. CAFÉ VERDE (CAFÉ ORO). REQUISITOS DE CALIDAD, tiene como objeto establecer las especificaciones y características de calidad del café verde (café oro) para la comercialización y su ámbito aplica al café verde (café oro), como materia prima, que se produce en el país para comercialización interna y externa, asimismo al café importado.

A partir de los seis meses de su publicación en el Diario Oficial, será el Consejo Salvadoreño del Café, el ente competente que se encargará de vigilar y verificar el cumplimiento de este Reglamento.

OSARTEC finaliza jornada de capacitaciones a estudiantes de UNAB Chalatenango.



Chalatenango, 1° de marzo de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC–, desarrolló como parte de su programa de capacitaciones y difusiones, tres importantes capacitaciones con estudiantes de la carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Dr. Andrés Bello de la ciudad de Chalatenango.

Las capacitaciones se realizaron en jornadas de 4 horas diarias los días 26, 28 de febrero y 01 de marzo; éstas abordaron los lineamientos establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos, RTCA relacionados a la industria de bebidas y alimentos; dichas capacitaciones fueron:

- RTCA 67.01.33:06 Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de manufactura. Principios generales.
- RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos previamente envasados (Pre-Envasados).
- RTCA 67.01.60:10 Etiquetado nutricional de productos alimenticios pre envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad.

El desarrollo de estas temáticas permite que los futuros profesionales conozcan los lineamientos legales establecidos y se conviertan en fuentes cumplidoras y propagadoras de la Reglamentación Técnica en nuestro País y el área Centroamericana.

OSARTEC como Punto de Contacto Codex en El Salvador coordina el establecimiento de Posición País para el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP).



San Salvador, 1 y 7 de marzo de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, coordinó el Comité Espejo del Codex sobre Principios Generales (CCGP), para acordar importante Posición País.

Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destacan:

- Cuestiones remitidas al Comité CX/GP 19/31/2
- Orientación sobre el procedimiento para los comités que trabajan por correspondencia. CX/GP 19/31/3
- Utilización de ejemplos en las normas del Codex CX/GP 19/31/4.
- Información sobre las actividades de la FAO y la OMS pertinentes para la labor del CCGP. CX/GP 19/31/5
- Documento de debate sobre cuestiones nuevas y futuras de pertinencia para el CCGP CX/GP 19/31/6

El Comité estuvo integrado por: Miembros del Sector Público representados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y Ministerio de Relaciones Exteriores (RREE), Sector Privado por la Fundación Salvadoreña para el Desarrollo Económico y Social (FUSADES) y el Sector Académico por la Universidad de El Salvador (UES).

Como producto del consenso alcanzado se emitió la Posición País FCX6-01 CE/GP 01/19, la cual fue enviada a la secretaria del Codex Alimentarius en el marco de la 31° Reunión del comité del Codex Alimentarius sobre Principios Generales, que sesionó en Bordeaux, Francia del 11 al 15 de marzo de 2019.

De esta forma OSARTEC garantiza que la posición de El Salvador sea considerada para el establecimiento de Normas Internacionales que emanan del Codex Alimentarius, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

OSARTEC lidera y coordina el proceso de emisión de Posición País del Comité Espejo del Codex sobre Aditivos Alimentarios.



San Salvador, 14, 19, 21 y 25 de marzo de 2019.

El Comité Espejo del Codex sobre Aditivos Alimentarios, coordinado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, sostuvo reunión con el fin de analizar y discutir importantes temas de agenda de la próxima reunión internacional del CCFA.

Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destacan:

- Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 86.ª reunión CX/FA 19/51/4
- Documento de debate sobre la elaboración de una redacción alternativa a la Nota 161 en relación con el uso de edulcorantes CX/FA 19/51/10
- Documento de debate sobre el uso de los términos “fresco”, “natural/simple”, “no elaborado” y “no tratado” en las normas existentes del Codex CX/FA 19/51/11
- Documento de Debate sobre el Uso de Nitratos (SIN 251, 252) y Nitritos (SIN 249, 250 Armonización de las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de
- Armonización de las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de Las Normas para Productos. Norma para Cheddar (CXS 263-1966). Norma para Gouda (CXS 266-1966) y Provolone (CXS 272-1968)
- Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Informe del GTe sobre la NGAA Disposición para el citrato trisódico en la CA 01.1.1 Anteproyectos de disposiciones relacionados con la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes y la Norma para la mozzarella (CXS 262-2006)

El comité estuvo integrado por la representación del OIRSA en El Salvador, miembros del Sector Privado como LACTOLAC, CALLEJA SA DE CV, Industrias DIACO, DIANA, entre otros y el Sector Público por el MAG y la Defensoría del Consumidor.

Como producto del consenso alcanzado se emitieron 5 posiciones país, FCX6-02 CE/FA 01/19, FCX6-03 CE/FA 02/19, FCX6-05 CE/FA 04/19 FCX6-07 CE/FA 05/19 las cuales fueron enviadas a la Secretaria del Codex Alimentarius en el marco de la 51ª Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Aditivos Alimentarios, que sesionó en Jinan China del 25 al 29 de marzo de 2019.

De esta manera OSARTEC mantiene su compromiso en garantizar la participación efectiva de todos los sectores y manifestar las preocupaciones nacionales en instancias internacionales.

Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR), sesiona para emitir Posición País.



San Salvador, 3 y 5 de abril 2019

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, coordinó el Comité Espejo del Codex sobre Residuos de Plaguicidas, para acordar y emitir posición país de los diferentes temas a ser abordados por el Comité Internacional sobre Residuos de Plaguicidas.

Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destacan:

- Documento de debate sobre la elaboración de orientación para los compuestos de baja preocupación en materia de salud pública que podrían estar exentos del establecimiento de CXL CX/PR 19/51/16
- Revisión de la Clasificación de alimentos y piensos (CXM 4/1989) Categoría C-Productos forrajeros primarios Tipo 11 Productos forrajeros primarios de origen vegetal Propuestas CX/PR 19/51/6
 - a. Grupo 050: Forrajes de leguminosas.
 - b. Grupo 051: Productos forrajeros de cereales en grano y gramíneas (incluyendo pseudocereales)
 - c. Grupo 052: Productos forrajeros varios.

El Comité estuvo integrado por: Miembros del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), El Ministerio de Salud (MINSAL) y el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA).

Como producto del consenso alcanzado se emitieron las posiciones país: FCX6-10 CE/PR 01/19 y FCX6-11 CE/PR 02/19. Las cuales fueron enviadas a la Secretaria del Codex Alimentarius en el marco de la 40° Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas, que sesionó en Macao China del 8 al 13 de abril de 2019.

De esta forma OSARTEC a través del Punto de Contacto Codex, garantiza que la posición de El Salvador sea considerada para el establecimiento de Normas internacionales. El Punto de Contacto Codex contribuye con la labor de armonización de estas normas.

OSARTEC inaugura ciclo de capacitaciones a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador



San Salvador, 9 de abril de 2019.

La directora del Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC), Licda. Mariana Gómez, impartió una capacitación sobre reglamentación técnica y funcionamiento del Sistema Salvadoreño para la Calidad a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador.

Esta presentación es una de varias capacitaciones que el OSARTEC llevará al personal de la facultad en materia de reglamentación técnica, como parte de los compromisos que este organismo posee al formar parte del Consejo Nacional de Calidad.

La Licda. Mariana Gómez manifestó que es de vital importancia que los docentes sean conocedores sobre el tema de reglamentación técnica, ya que serán ellos quienes transmitan el conocimiento a los futuros profesionales en diversas ramas del quehacer productivo.

“Reviste de vital importancia que sectores tan sensibles como el de los profesionales involucrados en la fabricación de medicamentos para uso humano estén conocedores de la reglamentación técnica, ya que esto incide directamente en la salud de la población”, expresó la Licda. Mariana Gómez a los docentes asistentes a la capacitación.

OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).



San Salvador, 12 y 24 de abril 2019

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, coordinó el Comité Espejo del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos, para analizar el acontecer mundial sobre normas que emanan de este Comité.

Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destacan:

- Desarrollo de un Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación por cadmio en el cacao CX/CF 19/13/12
- Anteproyecto de NM para el cadmio en el chocolate y los productos derivados del cacao (en el trámite 4) CX/CF 19/13/6

El comité estuvo integrado por OIRSA, CENTA, MINSAL, MAG, FUSADES y Organismos No Gubernamentales como CLUSA.

Como producto del consenso alcanzado se emitieron las posiciones país: FCX6-12 CE/CF 01/19, FCX6-13 CE/CF 02/19. Dichas posiciones país fueron enviadas a la Secretaría del Codex Alimentarius en el marco de la 13° Reunión del comité del Codex Alimentarius sobre Contaminantes de los Alimentos, que sesionó en Yogyakarta Indonesia del 29 de abril al 3 de mayo de 2019.

Los comités espejo, sesionan periódicamente con el objetivo de tratar estos temas que relacionados con inocuidad alimentaria y practicas leales en el comercio de alimentos, garantizando así la consideración de los argumentos de El Salvador por la Organización internacional del Codex Alimentarius.

OSARTEC imparte capacitación a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador sobre RTCA de Productos Farmacéuticos



San Salvador, 30 de abril de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC) impartió una capacitación a docentes de la Facultad de Química y Farmacia de la Universidad de El Salvador sobre RTCA 11.03.59:11 Productos Farmacéuticos. Medicamentos para uso humano. Requisitos de Registro Sanitario.

El objetivo principal de esta capacitación fue dar a conocer las disposiciones reglamentarias para el otorgamiento de los Registros Sanitarios conforme a los requisitos establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano correspondiente.

Aspectos tan importantes como establecer las condiciones y requisitos bajo las cuales se otorgará el registro sanitario de los medicamentos para uso humano, la renovación del registro sanitario, las autoridades competentes en la materia, la vigencia, la necesidad de contar con un certificado de Producto Farmacéutico, Certificado de Libre Venta y Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura y causales de la cancelación del registro fueron explicadas por el Lic. Boris Lemus, Jefe del Centro de Información del OSARTEC.

OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL).



San Salvador, 22 y 27 de marzo 7 y 9 de mayo 2019

Con el fin de analizar y discutir importantes temas de agenda de la próxima reunión internacional del CCFL, el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC-, coordinó el Comité Espejo del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos. Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destacan:

- Anteproyecto de directrices sobre el etiquetado nutricional en la parte frontal del envase CX/FL 19/45/6
- Criterios para la definición de descriptores nutricionales relativos al “contenido alto” de grasas, azúcares y sodio (documento de debate) CX/FL 19/45/11
- Ventas por Internet y comercio electrónico (documento de debate) CX/FL 19/45/7
- Etiquetado de alérgenos (documento de debate) CX/FL 19/45/8

El Comité estuvo integrado por: representaciones de organismos internacionales como el INCAP, el OIRSA, LIVSMART AMERICAS, CALLEJA S.A. DE C.V. AVICOLA S.A. de C.V. entre otros. Por el sector Público, estuvo presente La Defensoría del Consumidor y El MINSAL.

Como producto del consenso alcanzado se emitieron 6 Posiciones País, FCX6-06 CE/FL 01/19, FCX6-08 CE/FL 02/19, FCX6-09 CE/FL 03/19, FCX6-14 CE/FL 04/19, FCX6-15 CE/FL 05/19, FCX6-16 CE/FL 06/19

Las Posiciones País fueron enviadas a la Secretaria del Codex Alimentarius en el marco de la 45° Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Etiquetado de los Alimentos, que sesionó en Ottawa Canadá del 13 al 17 de mayo de 2019.

La administración del Punto de Contacto Codex - El Salvador, es responsabilidad del OSARTEC, instancia de coordinación encargada de efectuar el análisis y revisión periódica de la normativa relativa a la Comisión Internacional del Codex Alimentarius en materia de inocuidad alimentaria, así como presentar argumentaciones fundadas técnicamente y establecer la posición país a nivel internacional.

Comité Nacional de Reglamentación Técnica coordinado por el OSARTEC, finaliza la revisión y análisis del RTS VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET)



Santa Tecla, 8 de mayo de 2019.

El OSARTEC, en conjunto con el Ministerio de Agricultura y Ganadería -MAG- realizaron El Comité Nacional de Reglamentación Técnica –CNRT- , consulta con todos los sectores del anteproyecto RTS 65.05.01:19 VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET), el cual ha concluido la revisión y análisis correspondiente.

En el mes de mayo de 2019 se procederá a someter el referido RTS a Consulta Pública Nacional y Notificación Internacional, mediante la publicación en uno de los periódicos de mayor circulación a nivel nacional y ante el Comité de la Organización Mundial del Comercio.

El objeto de este RTS es regular la vigilancia epidemiológica de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) y otras encefalopatías espongiformes transmisibles (EET); así como la prevención de transmisión y control de su agente causal a través de animales vivos, alimentos para consumo de los animales, productos, subproductos y otros que puedan actuar como agentes de transmisión.

Es de suma importancia detectar y eliminar la enfermedad conocida como “mal de las vacas locas”, asegurándose de que es erradicada en los países afectados y de que no se propague hacia aquellos que todavía no fueron alcanzados.

OSARTEC imparte capacitación a jóvenes emprendedores sobre reglamentación técnica en etiquetado de alimentos previamente envasados



San Salvador, 15 de mayo de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica (OSARTEC) en coordinación con CONAMYPE, impartió la capacitación RTCA 67.01.07:10 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados a jóvenes emprendedores de municipios de Cuscatancingo, Mejicanos, Apopa y San Salvador.

Durante la jornada, los emprendedores conocieron aspectos importantes sobre la información que deben contener las etiquetas, como la verdadera naturaleza del alimento, los ingredientes, contenido neto y fecha de vencimiento, así como la forma en que debe ser presentada dicha información para no dar lugar a confusión o error en el consumidor.

Los reglamentos técnicos son instrumentos de carácter obligatorio y en tal sentido el OSARTEC desarrolla estos eventos de capacitación y divulgación para garantizar que los empresarios cumplan con todos los requisitos técnicos y legales, con el objetivo de garantizar que los alimentos preenvasados que elaboran sean seguros, de calidad e inocuos.

Con este tipo de capacitaciones y difusiones sobre la reglamentación técnica cumple con su objetivo de formar a los jóvenes empresarios para incentivar el desarrollo económico, pero además busca crear una cultura de respeto al consumidor.

OSARTEC coordina el Comité Espejo del Codex Alimentarius sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).



San Salvador, 16 de mayo de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica –OSARTEC–, coordinó el Comité Espejo del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras para acordar importante Posición País.

Dentro de los temas desarrollados por el Comité, se destaca:

- Revisión de las Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004) CX/MAS 19/40

El comité estuvo integrado por: Miembros del OIRSA, por el Sector Público el MAG y la Dirección General de Aduanas del Ministerio de Hacienda, por el sector privado: FUSADES, CALLEJAS S.A. de C.V., LECC y DISTRA S.A. de C.V.

Como producto del consenso alcanzado se emitió la posición país: FCX6-17 CE/MAS 01/19, la cual fue enviada a la Secretaría del Codex Alimentarius en el marco de la 40ª Reunión del Comité del Codex Alimentarius sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras, que sesionó en Budapest Hungría del 27 al 31 de mayo de 2019.

El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica es por facultad de Ley el Punto de Contacto Codex en El Salvador. De esta forma OSARTEC a través del Punto de Contacto Codex, garantiza que la posición de El Salvador sea considerada para el establecimiento de Normas internacionales que garantizan la inocuidad de los alimentos y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Comisión Directiva de OSARTEC sostiene 5° reunión anual



Ilopango, San Salvador, lunes 27 de mayo 2019.

En las recién inauguradas instalaciones del Consejo Nacional de Calidad – CNC- se reunieron los miembros de la Comisión Directiva del OSARTEC, para llevar a cabo su 5ta. Reunión Ordinaria del año, y la primera sesión que se realiza en las nuevas instalaciones. La Presidenta de la referida Comisión Directiva, Licda. Mariana Gomez, dirige la reunión y expresa al resto de miembros de la Comisión, su agradecimiento por los valiosos aportes realizados.

Entre los temas analizados y discutidos por la Comisión Directiva del OSARTEC se destacan:

- Entrega de la Memoria de Labores 2018 a los señores miembros del Consejo Nacional de Calidad, la cual incluye el detalle del cumplimiento del Plan Anual Operativo de la institución y de su presupuesto, así como los objetivos estratégicos desarrollados, principales logros y proyectos para el año 2019.
- Informe de avances en la implementación del Sistema de Gestión de Calidad del OSARTEC, y los resultados de las Auditorías internas preliminares, que se han realizado de manera coordinada entre los miembros de la institución.
- Inicio del periodo de consultas y notificación internacional del Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.05.01:19 VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA, PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA ENCEFALOPATÍA ESPONGIFORME BOVINA (EEB) y OTRAS ENCEFALOPATÍAS ESPONGIFORMES TRANSMISIBLES (EET), en fecha 31 de mayo 2019, que tiene como objetivo regular la vigilancia epidemiológica de dichas enfermedades; así como la prevención de transmisión y control de su agente causal a través de animales vivos, alimentos para consumo de los animales, productos, subproductos y otros que puedan actuar como agentes de transmisión, con el fin de establecer y mantener un estatus sanitario reconocido y demostrar que la enfermedad no existe en el territorio nacional.

OSARTEC participa en XVI Congreso Centroamericano y del Caribe de Integración y Actualización Apícola



Acajutla, Sonsonate, Jueves 30 de mayo 2019.

En el marco del XVI Congreso Centroamericano y del Caribe de Integración y Actualización Apícola, que se realiza en El Salvador, la Directora de OSARTEC, Licenciada Mariana Gomez, realizó presentación sobre el proceso de elaboración del Reglamento Técnico Salvadoreño RTS 65.03.01:14 BUENAS PRÁCTICAS APÍCOLAS EN LA PRODUCCIÓN DE MIEL DE ABEJAS.

Este RTS fue elaborado entre los meses de diciembre 2014 y junio 2015, y tiene como objeto establecer las especificaciones técnicas de buenas prácticas apícolas en la producción de miel de abejas y aplica a los productores establecidos en el territorio nacional que proveen miel de abejas a las plantas procesadoras de miel autorizadas. El instrumento técnico contempla como especificaciones técnicas las siguientes: manejo de apiarios, equipos y utensilios, revisión de colmenas, alimentación de colonia, requisitos sanitarios, almacenamiento y movilización de miel, mantenimiento de registros y rastreabilidad, plan de control de residuos, evaluaciones e inspecciones.

Según lo expone la Licenciada Gomez, “este Reglamento Técnico, así como todos los Reglamentos Técnicos coordinados por OSARTEC, atraviesan un proceso consultivo que involucra a diferentes actores y representantes del sector público, privado, académico y consumidor, garantizando con ello la transparencia requerida por los organismos internacionales y los lineamientos de las Buenas Practicas de Reglamentación ante la Organización Mundial del Comercio – OMC-; así como el desarrollo del sentido de pertenencia y propiedad con la que deben identificarse los usuarios y aplicadores del instrumento técnico”.

Este proceso requirió de un esfuerzo coordinado por OSARTEC en conjunto con representantes del Ministerio de Agricultura y la Defensoría del Consumidor, hasta concluir en la aprobación del documento por parte del Comité Nacional de Reglamentación Técnica y su posterior publicación en el Diario Oficial N° 125, TOMO 408, de fecha 10 de julio de 2015.

OSARTEC SE UNE A LA CONMEMORACION DEL DIA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.



San Salvador, 7 de junio de 2019.

El Salvador se une al esfuerzo mundial de conmemorar este 7 de junio el Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos. El Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica OSARTEC y el Punto de Contacto Codex En El Salvador realiza de forma permanente eventos de difusión y capacitación sobre normas Codex y Textos afines a los sectores privado, público y académico, con el objetivo de fortalecer capacidades y tomar conciencia sobre la importancia de la inocuidad alimentaria a nivel nacional.

La Asamblea General de las Naciones Unidas durante su 73 período de sesiones proclamó el 7 de junio como Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, a propuesta de la 142 sesión del Consejo Ejecutivo de la OMS y de la Conferencia de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

El Punto de Contacto Codex en El Salvador coordina el proceso de emisión y presentación de posiciones país ante la Organización del Codex Alimentarius de manera continua, asegurando la participación de todos los sectores involucrados y relacionados con la Inocuidad de los alimentos y las practicas equitativas en el comercio de alimentos.

OSARTEC se suma a esta iniciativa con el lema de esta conmemoración “Inocuidad de los Alimentos, un asunto de todos”.



OSARTEC inicia proceso de selección e inducción en el programa de pasantías/horas sociales con sector académico.



Ilopango, 21 de junio de 2019.

Esta semana OSARTEC recibió en sus nuevas instalaciones a estudiantes de la Universidad Don Bosco, Universidad Dr. José Matías Delgado y de la Universidad Salvadoreña Alberto Masferrer, para iniciar un proceso de selección e inducción en el programa de pasantías, horas sociales o proyecto social.

Este programa creado por OSARTEC, es una contribución a la sociedad salvadoreña, especialmente al sector académico y que ofrece a jóvenes talentosos la oportunidad de crecer y adquirir nuevos conocimientos profesionales y de liderazgo, a través de la realización de sus horas sociales o pasantías –no remuneradas, en OSARTEC.

“Ustedes aprenderán a gestionar proyectos y desarrollaran habilidades técnicas necesarias para ser futuros líderes en su campo de especialidad”, afirmó la Licenciada Mariana Gómez Directora de OSARTEC.

Desde el año 2014, OSARTEC ha recibido a más de 94 estudiantes que han realizado sus prácticas en esta Institución.



OSARTEC

**Organismo Salvadoreño
de Reglamentación Técnica**

Síguenos en nuestras redes:



Organismo Salvadoreño
de Reglamentación Técnica @osartecsv

Búscanos como:

Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica