



Catalogación por la Biblioteca de la OMS

Organización Mundial de la Salud.

Estrategia global de la OMS para la inocuidad de los alimentos : alimentos más sanos para una salud mejor.

(Inocuidad de los alimentos)

1.Higiene alimentaria - métodos 2.Contaminación de alimentos - prevención y control 3.Alimentos - normas
4.Industria de alimentos - normas 5.Medición de riesgo 6.Salud pública 7.Organización Mundial de la Salud I.Título II.Serie.

ISBN [92 4 354574 4](#)

(Clasificación NLM: WA 695)

© Organización Mundial de la Salud 2002

Se reservan todos los derechos. Las publicaciones de la Organización Mundial de la Salud pueden solicitarse a Comercialización y Difusión, Organización Mundial de la Salud, 20 Avenue Appia, 1211 Ginebra 27, Suiza (tel.: +41 22 791 2476; fax: +41 22 791 4857; correo electrónico: bookorders@who.int). Las solicitudes de autorización para reproducir o traducir las publicaciones de la OMS - ya sea para la venta o para la distribución sin fines comerciales - deben dirigirse a la Oficina de Publicaciones, a la dirección precitada (fax: +41 22 791 4806; correo electrónico: permissions@who.int).

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización Mundial de la Salud, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto del trazado de sus fronteras o límites. Las líneas discontinuas en los mapas representan de manera aproximada fronteras respecto de las cuales puede que no haya pleno acuerdo.

La mención de determinadas sociedades mercantiles o de nombres comerciales de ciertos productos no implica que la Organización Mundial de la Salud los apruebe o recomiende con preferencia a otros análogos. Salvo error u omisión, las denominaciones de productos patentados llevan letra inicial mayúscula.

La Organización Mundial de la Salud no garantiza que la información contenida en la presente publicación sea completa y exacta. La Organización no podrá ser considerada responsable de ningún daño causado por la utilización de los datos.

Departamento de Inocuidad de los alimentos
Organización Mundial de la Salud
Ginebra, Suiza
E.mail: foodsafety@who.int
Fax: +41 22 791 48 07
<http://www.who.int/fsf>

Tabla de Contenidos

RESUMEN	1
PRÓLOGO	5
Inocuidad de los Alimentos: Una Prioridad de la Salud Pública	5
¿POR QUÉ SE CONSIDERA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS UN TEMA ESENCIAL DE LA SALUD PÚBLICA?	6
Nuevos Desafíos para la Inocuidad de los Alimentos	6
Estándares Alimentarios Internacionales Basados en las Consideraciones de Salud	7
TEMAS PRINCIPALES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	8
Peligros Microbiológicos	8
Peligros Químicos	9
Vigilancia de la Enfermedad Transmitida por los alimentos	10
Nuevas Tecnologías	11
Construyendo Capacidad	11
EL ROL DE LA OMS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	12
Mandato de la OMS	12
Iniciativas de Inocuidad de los Alimentos de la OMS	13
Resolución de la Asamblea Mundial de Salud	13
Desarrollo de la Estrategia Global	14
ESTRATEGIA GLOBAL DE LA OMS SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	15
Enfoque I: Fortaleciendo los Sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos	16
Enfoque II: Mejorando las Evaluaciones de Riesgo	17
Enfoque III: Desarrollando Métodos para Evaluar la Inocuidad de los Productos de las Nuevas Tecnologías	18
Enfoque IV: Realzando el Papel Científico y de Salud Pública de la OMS en el Codex	19
Enfoque V: Mejorando la Comunicación y la Divulgación de los Riesgos	20
Enfoque VI: Acrecentando la Cooperación Internacional y Nacional	21
Enfoque VII: Fortaleciendo la Construcción de Capacidad en los Países en Desarrollo ..	22
ANEXO: RESOLUCIÓN WHA53.15 EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS ADOPTADA POR LA 53^A ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD (MAYO 2000)	24

Resumen

La 53ª Asamblea Mundial de la Salud, en la resolución WHA53.15, pidió a la Directora General que estableciera una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y que iniciara una serie de actividades en relación con la inocuidad de los alimentos y la salud. Desde entonces, la OMS ha organizado una reunión de planificación estratégica sobre inocuidad de los alimentos (Ginebra, 20-22 de febrero de 2001). Dando seguimiento a dicha consulta con los Estados Miembros, la OMS ha redactado una estrategia mundial en materia de inocuidad de los alimentos, incluida la vigilancia, cuyas líneas generales se exponen en el presente documento.

Preocupaciones a nivel mundial en Inocuidad de Alimentos

Los riesgos microbiológicos y las enfermedades de transmisión alimentaria que provocan son un problema de salud pública cada vez mayor. En muchos países se han registrado durante los últimos decenios aumentos significativos de la incidencia de enfermedades provocadas por microorganismos transmitidos principalmente por los alimentos, como *Salmonella* spp. y *Campylobacter* spp. Han surgido en la cadena alimentaria nuevos y graves peligros, como *Escherichia coli* enterohemorrágica y la encefalopatía espongiforme bovina.

Los **riesgos químicos** siguen siendo una causa significativa de enfermedades de transmisión alimentaria. Entre los contaminantes químicos de los alimentos se incluyen toxinas naturales, como las micotoxinas y las toxinas marinas, contaminantes ambientales, como el mercurio y el plomo, y sustancias que se producen de manera natural en las plantas. En la cadena alimentaria se usan de manera deliberada aditivos alimentarios, micronutrientes, plaguicidas y medicamentos veterinarios, sin embargo debe asegurarse previamente que su uso sea seguro.

Aunque, los enfoques tradicionales han probado ser ampliamente satisfactorios, ahora la evaluación de riesgo necesita también tomar en consideración la susceptibilidad de las poblaciones combinada con los niveles bajos de exposición a varios productos químicos, los efectos endocrinos y los efectos en el desarrollo del sistema neural fetal. Se necesitan más datos sobre la ingesta alimentaria y las concentraciones de contaminantes en los alimentos, en particular en los países en desarrollo, para poder evaluar y gestionar esos riesgos, incluyendo el establecimiento de normas nacionales e internacionales.

Las **nuevas tecnologías**, como la ingeniería genética, la irradiación de los alimentos y el envasado en atmósfera modificada pueden mejorar la producción y la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, antes de la introducción generalizada de estas tecnologías, deben evaluarse con objetividad y rigor los posibles riesgos asociados con su aplicación. Deben comunicarse eficazmente los criterios de la evaluación del riesgo, para que el público pueda participar desde las primeras etapas del proceso. La evaluación debe basarse en principios acordados internacionalmente y deben integrarse considerando otros factores, como los beneficios a la salud, los factores socioeconómicos, aspectos éticos y consideraciones ambientales.

Para construir **capacidad** en materia de inocuidad de los alimentos es esencial en la mayoría de los países, especialmente en los países en desarrollo. Como medio para mejorar los sistemas a nivel mundial podrían aprovecharse las experiencias, positivas y negativas, de los países que cuentan con sistemas de control de la inocuidad bien desarrollados. Las enfermedades de transmisión alimentaria tienen repercusiones significativas tanto en la salud como en el desarrollo. Además, la globalización del comercio de alimentos y la formulación de normas alimentarias internacionales han sensibilizado al público sobre la interacción entre la inocuidad de los alimentos y el potencial exportador de los países en desarrollo.

Incluir la inocuidad de los alimentos en el programa político es el primer paso para reducir las enfermedades de transmisión alimentaria; sin embargo, aunque lo den, muchos países en desarrollo carecen de los conocimientos técnicos y de los recursos financieros para aplicar las políticas relativas a la inocuidad de los alimentos. La ayuda que los donantes proporcionan para la construcción de capacidad con el fin de proteger la salud y mejorar el comercio alimentario contribuirá a construir un marco para el desarrollo sostenible.

Estrategia global de Inocuidad de los Alimentos de la OMS

Meta

Reducir el impacto social y de salud de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Métodos

La meta se conseguirá a través de tres líneas de principales de acción:

- promoviendo y apoyando el desarrollo de sistemas sostenibles e integrados de inocuidad de alimentos fundamentados en riesgos;
- formulando medidas fundamentadas en ciencia a lo largo de toda la cadena de producción alimentaria que prevengan la exposición a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y de productos químicos en los alimentos;
- evaluando y gestionando los riesgos de transmisión alimentaria y comunicando información, en cooperación con otros sectores y aliados.

Enfoques

Vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria. La vigilancia es la base para formular estrategias nacionales de reducción de los riesgos relacionados con los alimentos. El conocimiento detallado y preciso de la naturaleza y el nivel de las enfermedades de transmisión alimentaria es una condición previa para adoptar medidas encaminadas a rebajar dichos niveles. Por lo tanto, la actual escasez de datos confiables, en la mayoría de los países, sobre enfermedades de transmisión alimentaria es el mayor impedimento para llevar a cabo intervenciones fundamentadas en datos. Un sistema de vigilancia que emplee sitios centinela y redes de laboratorio regionales e internacionales sería una mejora importante en la mayoría de las regiones. Además, es necesario tener métodos acordados a nivel internacional para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y asociarlas a la contaminación de los alimentos en función del riesgo. Ello requiere un enfoque interdisciplinario que incluya todos los sectores que se ocupan de las enfermedades de transmisión alimentaria y de la inocuidad de los alimentos tanto en el sector de la salud como en el de la agricultura.

Es fundamental que los Estados Miembros se comprometan a fortalecer los sistemas de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria. La OMS facilitará el fortalecimiento de los sistemas basados en los hallazgos de laboratorio y epidemiológicos y el de su vinculación con programas de vigilancia de la contaminación de los alimentos. La OMS y sus centros colaboradores promoverán sitios centinela clave tanto en los países en desarrollo como a nivel mundial para vigilar las enfermedades de transmisión alimentaria.

Mejor evaluación de riesgo. La OMS, en colaboración con la FAO, desarrollará instrumentos para evaluar adecuadamente los riesgos. Gracias a esos instrumentos, los grupos mixtos de expertos de la OMS y de la FAO compilarán información sobre los productos químicos y los microorganismos en los alimentos y su relación con las enfermedades de transmisión alimentaria. Esas evaluaciones pueden servir de base para establecer normas y directrices internacionales y para las reglamentaciones nacionales en materia de alimentos u otras iniciativas. La provisión de

instrumentos e información permitirá la transferencia eficaz de la tecnología de evaluación de riesgos y de los datos entre los países, incluidos los países en desarrollo.

La disciplina incipiente de la evaluación de riesgos microbiológicos provee un instrumento para establecer prioridades para futuras intervenciones. La gestión eficaz de los peligros microbiológicos mejora merced a la utilización de enfoques preventivos, como el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP, siglas en inglés), que es un instrumento de control de los puntos críticos del proceso para la prevención de los peligros alimentarios. Se debe promover el uso de estos nuevos instrumentos, convenientemente adaptados a los países en desarrollo, a fin de mejorar la salud pública reduciendo los peligros microbiológicos en los alimentos y sus enfermedades asociadas.

Inocuidad de las nuevas tecnologías. La OMS promoverá un enfoque holístico de la producción y de la utilización inocua de los alimentos derivados de los nuevos métodos de producción, incluida la ingeniería genética. Este enfoque se sustenta en un marco de evaluación que comprende consideraciones de inocuidad, beneficios para la salud, efectos ambientales y consecuencias socioeconómicas. El marco proporciona una base para convenir a nivel internacional los métodos y las directrices destinados a evaluar la inocuidad de las nuevas tecnologías y orientar a los Estados Miembros en la configuración de políticas sobre el uso de los alimentos y los ingredientes alimentarios obtenidos mediante las nuevas tecnologías.

La salud pública en el Codex Alimentarius. La OMS se esforzará por garantizar que las inquietudes de los consumidores en materia de salud queden reflejadas en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius. En este sentido, la OMS promueve un examen cuidadoso y optimizar el trabajo de la Comisión. En general, la OMS trata de acrecentar la participación del sector de la salud en la elaboración de las normas, las directrices y las recomendaciones del Codex. La OMS apoyará la participación efectiva de los países en desarrollo en la labor de la Comisión.

Comunicación del riesgo. Los resultados de los análisis de riesgos deben divulgarse de una manera fácil de entender. La OMS apoyará el desarrollo de métodos para generar el diálogo entre los interesados, incluidos los consumidores, y su participación, en el proceso de divulgación. Se deben evaluar los métodos para estimar los efectos de la comunicación del riesgo. La OMS preparará, en consonancia con la metodología elaborada, publicaciones sobre la inocuidad de los alimentos y otros productos para audiencias específicas.

Cooperación internacional. La OMS trabajará para que se establezca un grupo de coordinación internacional sobre inocuidad de los alimentos para garantizar un enfoque consistente y eficaz de la inocuidad de los alimentos. Dicho grupo debe orientarse a la coordinación de las actividades relativas a la inocuidad de los alimentos emprendidas a nivel de país por los organismos internacionales. La OMS apoyará a los Estados Miembros para que introduzcan la preocupación por la salud en las consideraciones sobre la globalización del comercio de alimentos.

Construyendo de capacidad. La OMS formulará estrategias regionales en materia de inocuidad de alimentos basada en la estrategia mundial de la OMS en inocuidad de alimentos y en las necesidades regionales específicas, como apoyo técnico, herramientas educativas y entrenamiento. Hará falta la ayuda de donantes para que la inocuidad de los alimentos sea una prioridad de salud pública en los países en desarrollo. Se creará una red de centros colaboradores de la OMS para ampliar la construcción de capacidad.

Prólogo

Inocuidad de los Alimentos: Una Prioridad de la Salud Pública

La enfermedad transmitida por los alimentos afecta la salud en forma importante: Miles de millones de personas se enferman y muchas mueren como resultado de la ingesta de alimentos no inocuos. Debido a la profunda preocupación que esto le generó, la Quincuagésima Tercera Asamblea Mundial de la Salud (2000) adoptó una resolución invitando a la OMS y a sus Estados Miembros a reconocer la inocuidad de los alimentos como una función esencial de la salud pública. La Resolución, también convocó a la OMS a desarrollar una Estrategia Global para reducir el impacto de las enfermedades transmitidas por alimento.

La disponibilidad de alimentos inocuos mejora la salud de la población además de ser un derecho humano básico. Los alimentos inocuos contribuyen a la salud y a la productividad y brindan una plataforma efectiva para que exista progreso y haya un alivio de la pobreza. Las personas están cada vez más preocupadas por los riesgos para la salud que plantean los patógenos microbianos y las sustancias químicas potencialmente peligrosas en los alimentos. Hasta un tercio de las poblaciones de los países desarrollados se ven afectadas por las enfermedades transmitidas por los alimentos cada año, y es probable que el problema esté aún más diseminado en los países en desarrollo. Los pobres son los más susceptibles a la enfermedad. Las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua, por ejemplo, son las principales causas de enfermedad y muerte en los países menos desarrollados, y un estimado 2,2 millones de personas mueren anualmente, la mayoría de las cuales son niños. La diarrea es el síntoma más común de enfermedad transmitida por los alimentos, pero otras consecuencias serias incluyen insuficiencia renal y hepática, trastornos cerebrales y neurológicos, y muerte. Las complicaciones debilitantes a largo plazo de la enfermedad transmitida por los alimentos incluyen artritis reactiva y parálisis.

Las tendencias en la producción, el procesamiento, la distribución y la preparación global de los alimentos presentan nuevos desafíos para la inocuidad de los alimentos. Los alimentos que se cultivan en un país ahora pueden ser transportados y consumidos en el resto del mundo. Hay una mayor demanda de alimentos más variados que en el pasado; las personas piden alimentos fuera de temporada y generalmente los consumen fuera del hogar. La institucionalización de niños en escuelas o guarderías y un creciente número de personas ancianas en hospitales y geriátricos significa que los alimentos para muchos son preparados por unos pocos y por ende pueden ser el origen de brotes importantes de enfermedades transmitidas por los alimentos. La mayor expectativa de vida y el número en aumento de personas inmunocomprometidas denota una mayor población vulnerable para quienes los alimentos no inocuos son con frecuencia una amenaza todavía más seria.

La OMS y sus Estados Miembros han respondido a estos nuevos desafíos mediante el reconocimiento de que proteger la inocuidad de los alimentos es una función esencial de la salud pública. La inocuidad alimentaria debe encararse a lo largo de toda la cadena alimentaria mediante medidas basadas en información científica sólida tanto a nivel nacional como internacional. Se debe incrementar la capacidad de la OMS para evaluar los riesgos presentados por los peligros químicos y microbiológicos y por las nuevas tecnologías relacionadas con los alimentos. Se necesitan nuevos métodos para evaluar y reducir el impacto de la enfermedad transmitida por alimentos. Las estrategias de inocuidad de los alimentos sólo pueden ser implementadas por los países que tengan una adecuada capacidad para hacerlo, y la OMS continuará brindando asistencia a los Estados Miembros para establecer y actualizar esa capacidad.

La OMS está comprometida a lograr una mejor salud para todas las personas y reconoce a la inocuidad de los alimentos como una prioridad global de la salud pública. La estrategia detallada en este documento define un papel consolidado de la OMS en la inocuidad de los alimentos, sugiere los enfoques a seguir para reducir los riesgos que representan los peligros microbianos y químicos en los alimentos, y brinda una ruta para que la comida del mundo sea más sana. Debido a que la inocuidad de los alimentos afecta a la comunidad en su conjunto, todos los interesados deben involucrarse. Por lo tanto, la implementación efectiva de esta estrategia requerirá asociaciones firmes entre las organizaciones internacionales involucradas en la inocuidad de los alimentos y entre las agencias a nivel nacional.

¿Por qué se considera la inocuidad de los alimentos un tema esencial de la salud pública?

Se han documentado brotes severos de enfermedad transmitida por los alimentos en todos los continentes en la última década, lo que demuestra la importancia tanto en la salud pública como a nivel social de estas enfermedades. Los consumidores de todos los países consideran los brotes de enfermedad transmitida por los alimentos cada vez con más preocupación. Sin embargo, los brotes probablemente sean el único aspecto más visible de un problema más amplio y más persistente. Las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan más gravemente a niños, mujeres embarazadas, ancianos, y a personas ya afectadas por otras enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos no sólo afectan de manera significativa la salud y el bienestar de las poblaciones sino que también tienen consecuencias económicas para los individuos, las familias, las comunidades, los negocios, y los países. Estas enfermedades imponen una carga sustancial en los sistemas de salud y reducen notablemente la productividad económica. Los individuos pobres tienden a vivir día a día, y la pérdida de ingresos que causa la enfermedad transmitida por los alimentos prolonga el ciclo de pobreza.

Nuevos Desafíos para la Inocuidad de los Alimentos

La integración y la consolidación de la industria agrícola y de la alimentación y la globalización del mercado de alimentos están cambiando los modelos de producción y distribución de los mismos. Estas condiciones están creando un entorno en el cual las enfermedades transmitidas por los alimentos, tanto las conocidas como las nuevas, pueden extenderse. Los alimentos para humanos y para animales son distribuidos a lugares más remotos que en el pasado, lo que crea las condiciones necesarias para la diseminación de los brotes de enfermedad transmitida por los alimentos. En una crisis reciente, más de 1500 granjas de Europa recibieron alimentos para animales contaminados con dioxina de una sola fuente durante un período de dos semanas. Los alimentos producidos a partir de los animales que recibieron este forraje contaminado ingresaron a todos los continentes en unas pocas semanas. Los efectos de la exposición a la dioxina de esta fuente sobre la salud pública puede conocerse sólo después de años de investigación. La diseminación internacional de carne y harina de huesos preparada a partir de ganado afectado con Encefalitis Espongiforme Bovina (EEB) no hace necesaria ninguna otra explicación. Las consecuencias económicas totales de dichos incidentes y la ansiedad que generó entre los consumidores todavía siguen en evaluación.

Otros factores son responsables de que la inocuidad de los alimentos surja como un tema de salud pública. La mayor urbanización causa mayores demandas de transporte, almacenamiento y preparación de alimentos. El aumento de la riqueza, un estilo de vida urbano y en ocasiones la falta de facilidades, implican que la gente coma gran parte de los alimentos fuera del hogar. En los países en desarrollo los alimentos por lo general son preparados por vendedores callejeros. En los países desarrollados, hasta un 50% del presupuesto para alimentos puede gastarse en alimentos

preparados fuera del hogar. Todos estos cambios llevan a situaciones en las cuales una sola fuente de contaminación puede tener consecuencias amplias, incluso globales. Los países en desarrollo en particular están experimentando cambios rápidos en su salud y entornos sociales, y las presiones sobre sus magros recursos se agravan con la expansión de la urbanización, el aumento de la dependencia de alimentos almacenados, y el acceso insuficiente a agua inocua y a instalaciones para la preparación segura de alimentos.

La globalización del comercio de alimentos ofrece muchos beneficios a los consumidores ya que se logra una variedad más amplia de alimentos de alta calidad que son accesibles, tienen precios asequibles, y son inocuos, satisfaciendo la demanda del consumidor. La diversidad de alimentos en una dieta balanceada mejora el estado nutricional y la salud. El comercio mundial de alimentos brinda oportunidades a los países exportadores de alimentos de obtener divisas, lo cual es indispensable para el desarrollo económico de muchos países y para mejorar el estándar de vida de muchos individuos. Sin embargo, estos cambios presentan también nuevos desafíos para la producción y la distribución inocua de alimentos y se ha demostrado que tiene amplias repercusiones sobre la salud.

Los programas de inocuidad de los alimentos están centrándose cada vez más en un enfoque de la granja a la mesa como un medio efectivo para reducir los peligros transmitidos por los alimentos. Este enfoque holístico para el control de los riesgos relacionados con los alimentos incluye tomar en cuenta cada paso de la cadena, desde la materia prima hasta el consumo del alimento. Los peligros pueden ingresar a la cadena alimentaria en la granja y continuar ingresando o exacerbarse hasta que el alimento llegue al consumidor.

A pesar de que en muchos países se han logrado avances significativos para la preparación de alimentos más inocuos, miles de millones de personas se enferman cada año por la ingesta de alimentos contaminados. La manifestación de una mayor resistencia antimicrobiana de las bacterias que causan enfermedad está agravando este cuadro. El público es cada vez más consciente de los riesgos que presentan los microorganismos patogénicos y las sustancias químicas en los alimentos. La introducción de nuevas tecnologías, incluyendo la ingeniería genética y la irradiación, en este clima de preocupación sobre la inocuidad alimentaria está presentando un desafío especial. Algunas tecnologías nuevas aumentarán la producción agrícola y producirán alimentos más inocuos, pero su utilidad y seguridad deben ser demostradas para que los consumidores las acepten. Además, la evaluación debe ser participativa, transparente y desarrollada utilizando métodos acordados internacionalmente.

Hasta hace poco tiempo, la mayoría de los sistemas para regular la inocuidad de los alimentos se basaban en definiciones legales de alimentos no inocuos, programas de cumplimiento de normas para retirar del mercado alimentos no inocuos y sanciones para las partes responsables después de los hechos. Estos sistemas tradicionales no son capaces de responder a los desafíos existentes y emergentes para la seguridad de los alimentos debido a que no brindan ni estimulan un enfoque *preventivo*. Durante la última década, hubo una transición a análisis de riesgos basados en un mejor conocimiento científico de las enfermedades transmitidas por los alimentos y sus causas. Este enfoque brinda una base de prevención para las medidas regulatorias para la inocuidad de los alimentos tanto a nivel nacional como internacional. El enfoque basado en los riesgos debe estar respaldado por información sobre los medios más adecuados y efectivos para el control de los peligros transmitidos por los alimentos.

Estándares Alimentarios Internacionales Basados en las Consideraciones de Salud

En la Resolución WHA 16.42 (Mayo de 1963), la Decimosexta Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias con la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius (Codex) como el órgano principal. El

objetivo del Codex es desarrollar normas para los alimentos, protegiendo la salud de los consumidores y asegurando prácticas justas para el comercio de los alimentos.

El Codex ha elaborado muchas normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos, y por lo general los Estados Miembros las han utilizado en la legislación nacional. Los acuerdos internacionales recientes administrados por la Organización Mundial de Comercio (OMC) han enfatizado aún más la importancia de las normas del Codex. Según la OMC, los requerimientos de salud e inocuidad deben justificarse en el campo de la protección de la salud y deben basarse en una evaluación de riesgos científicamente sólida. Cuando se encuentren disponibles, deben usarse como referencia las normas del Codex para temas de inocuidad de los alimentos, la Oficina Internacional de Epizootias (OIE) para temas de salud animal, y la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF) para la salud de las plantas.

La elaboración de normas internacionales basadas en la salud y su adopción por parte de los Estados Miembros mejorará la inocuidad de los alimentos tanto en el mercado interno como a nivel mundial. También puede facilitar el comercio inocuo de alimentos y contribuir económicamente para el desarrollo y el mejoramiento del estándar de vida en los países exportadores de alimentos. La participación efectiva para desarrollar normas internacionales que satisfagan las necesidades de todos los Estados Miembros es vital para este proceso.

Temas Principales de la Inocuidad de los Alimentos

Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden ser causadas por peligros microbiológicos, químicos o físicos. La naturaleza y el grado de estos riesgos están siendo dilucidados mediante una cantidad cada vez mayor de datos científicos, si bien es necesario reforzar diversas áreas de recopilación de la información, como la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. También hay una creciente preocupación sobre las nuevas tecnologías y especialmente la introducción de microorganismos modificados genéticamente en los alimentos.

Peligros Microbiológicos

Las enfermedades transmitidas por los alimentos provocadas por microorganismos son un problema de salud pública importante y creciente. La mayoría de los países con sistemas para notificar casos de enfermedad transmitida por los alimentos han documentado aumentos significativos durante las últimas décadas en la incidencia de enfermedades causadas por microorganismos en los alimentos, incluyendo patógenos como *Salmonella*, *Campylobacter jejuni* y *Escherichia coli* enterohemorrágica, y parásitos del género *Cryptosporidium*, *Cryptospora*, *trematodos*.

Aproximadamente 1,8 millones de niños de países en desarrollo (excluyendo China) murieron por enfermedad diarreica en 1998, causada por agentes microbiológicos, originada principalmente por alimentos y agua. Una de tres personas en los países industrializados puede estar afectada por enfermedad transmitida por los alimentos cada año. Se estima que en los EE.UU. ocurren alrededor de 76 millones de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos por año, lo que da como resultado 325.000 hospitalizaciones y 5.000 muertes. Hay sólo datos limitados sobre las consecuencias económicas de la contaminación de los alimentos y enfermedades transmitidas por ellos. En estudios realizados en los EE.UU. en el año 1995 se estimó que el costo anual de los 3.3–12 millones de casos de enfermedad transmitida por los alimentos causados por siete patógenos era de US \$6.5–35 mil millones. Los costos médicos y el valor de las vidas perdidas durante sólo cinco brotes de enfermedad transmitida por los alimentos en Inglaterra y Gales en 1996 se estimaron en UK£ 300–700 millones. El costo de los 11.500 casos diarios estimados de intoxicación por alimentos en Australia fue calculado en AU\$ 2.6 mil millones por año.

La creciente incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos debido a peligros microbiológicos depende de una multiplicidad de factores, todos ellos asociados con nuestro mundo rápidamente cambiante. Los perfiles demográficos están cambiando, con una mayor proporción de personas que son más susceptibles a los microorganismos de los alimentos. Los cambios en las prácticas agrícolas, los sistemas más amplios de distribución de alimentos y la creciente preferencia por las carnes rojas y pollo en los países en desarrollo tienen el potencial de aumentar la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos. Los amplios sistemas de distribución de alimentos aumentan el potencial para una rápida y diseminada distribución de productos alimenticios contaminados. Los cambios en la producción de alimentos dan como resultados nuevos tipos de alimentos que pueden albergar patógenos menos comunes. Las tecnologías de cría de animales intensivas, introducidas para minimizar los costos de producción, han causado la aparición de nuevas enfermedades zoonóticas, las cuales afectan a los seres humanos. La eliminación inocua del estiércol de las instalaciones de producción de animales y aves a gran escala es un problema en aumento de la inocuidad de los alimentos en gran parte del mundo, ya que con frecuencia el estiércol contiene patógenos.

Los cambios en los patrones de alimentación, como por ejemplo la preferencia por alimentos frescos y mínimamente procesados, el intervalo cada vez mayor entre el procesamiento y el consumo de los alimentos, y la mayor prevalencia de consumo de alimentos fuera del hogar, son todos factores que contribuyen a las mayores incidencias de enfermedades transmitidas por los alimentos imputadas a los organismos microbiológicos. La aparición de patógenos nuevos y de patógenos previamente no asociados con los alimentos es una importante preocupación de salud pública. En 1979 se identificó por primera vez *E. coli* O157:H7, que posteriormente ha causado enfermedad y muerte (especialmente entre los niños) debido a su presencia en carne molida, sidra de manzana no pasteurizada, leche, lechuga, alfalfa y otros brotes, y en el agua para beber en muchos países. La *Salmonella typhimurium* DT104 ha desarrollado resistencia a cinco antibióticos comúnmente recetados y es una preocupación importante en muchos países debido a su rápida diseminación durante la década del '90.

Estos cambios en los peligros microbiológicos de los alimentos han sido reconocidos por la Asamblea Mundial de la Salud y por el Codex. La 22^{da} sesión de la Comisión del Codex Alimentarius y el 45^{vo}. Comité Ejecutivo del Codex solicitaron a la Organización de Alimentos y Agricultura (FAO) de las Naciones Unidas y a la Organización Mundial de la Salud (OMS) que convocaran un organismo internacional de asesoramiento de expertos similar a Comité Conjunto de Expertos Alimentarios (JECFA) y Reunión Conjunta en Residuos de Pesticidas (JMPPR) sobre aspectos microbiológicos de la inocuidad de los alimentos para encarar en particular la evaluación de riesgos microbiológicos. Los resultados de estas evaluaciones de riesgos brindarán la base científica para las medidas para reducir las enfermedades causadas por los peligros microbiológicos en los alimentos.

El tratamiento efectivo de los peligros microbiológicos aumenta con el uso de herramientas como los Sistemas de Evaluación de Riesgos Microbiológicos (MRA, siglas en inglés) y de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, siglas en inglés). Una evaluación de riesgos microbiológicos sólida brinda una comprensión de la naturaleza del peligro y es una herramienta para establecer las prioridades de intervención. El HACCP es una herramienta para el control del proceso mediante la identificación de los puntos críticos de control. El objetivo último es mejorar la salud pública, y tanto el MRA como el HACCP son medios para tal fin.

Peligros Químicos

Las sustancias químicas son una fuente significativa de enfermedad transmitida por los alimentos si bien con frecuencia los efectos son difíciles de vincular con un alimento en particular. Los contaminantes químicos de los alimentos incluyen tóxicos naturales como las micotoxinas y las toxinas marinas, contaminantes ambientales como el mercurio, el plomo, los radionúclidos y las

dioxinas, y las sustancias químicas de aparición natural en las plantas, como los glicoalcaloides en las papas. Los aditivos y los nutrientes alimentarios como las vitaminas y los minerales esenciales, los pesticidas y los residuos de drogas veterinarias, son usados deliberadamente para aumentar o mejorar el suministro de alimentos, pero primero se debe obtener la seguridad de que todos los usos mencionados son inocuos.

La contaminación de alimentos con sustancias químicas puede afectar la salud después de una sola exposición o, más frecuentemente, después de la exposición prolongada; sin embargo, las consecuencias para la salud de la exposición a los químicos de los alimentos por lo general no son adecuadamente entendidas. Si bien las evaluaciones de los riesgos asociados con la exposición a pesticidas, drogas veterinarias y aditivos alimentarios son generalmente avaladas por gran cantidad de información, hay menos datos sobre la toxicología de los contaminantes en los alimentos. Los nuevos conocimientos sobre el potencial de las sustancias químicas para afectar al sistema inmune, endocrino y nervioso en desarrollo deben seguir siendo incorporados en las caracterizaciones de peligros de las sustancias químicas en los alimentos.

Las evaluaciones de riesgos deben tener en cuenta los riesgos potenciales de los grupos poblacionales sensibles como niños, mujeres embarazadas y ancianos. También deben abordar la preocupación por la exposición acumulativa, de niveles bajos, a múltiples sustancias químicas. Se están desarrollando y validando los procedimientos de prueba y otros métodos de evaluación para una estimación adecuada de estos riesgos potenciales. Los estimados de la exposición de subpoblaciones específicas son con frecuencia obstaculizados por datos inadecuados sobre la ingesta alimentaria y los niveles de contaminación de los alimentos. Esta falta de información es exacerbada en los países en desarrollo, donde hay poca información confiable sobre la exposición de sus poblaciones a las sustancias químicas de los alimentos.

La concientización de la población sobre las sustancias químicas en los alimentos es relativamente elevada, y los consumidores siguen expresando su preocupación sobre los riesgos para la salud debido al agregado deliberado de sustancias químicas en los alimentos. También se está expresando una mayor preocupación sobre la introducción de contaminantes en la cadena alimentaria debido a la contaminación industrial del medio ambiente. El reconocimiento de que algunos residuos pesticidas y otras sustancias químicas pueden afectar el sistema hormonal ha incrementado más la preocupación pública sobre los contaminantes orgánicos persistentes (POPs, siglas en inglés).

Los desafíos de la evaluación de riesgos de las sustancias químicas incluyen la consideración de poblaciones susceptibles como niños, mujeres embarazadas y ancianos, la exposición acumulativa y de niveles bajos a múltiples sustancias químicas y los efectos sobre el desarrollo neural del feto. Se necesitan trabajos para desarrollar y validar métodos para evaluar adecuadamente estos riesgos potenciales. La base de datos del Sistema de Monitoreo Ambiental Global/Alimentos (GEMS/Food, siglas en inglés) debe ampliarse para incluir más países y datos más completos sobre la ingesta de alimentos de las subpoblaciones y sobre las concentraciones de contaminantes en los productos alimenticios. Una mejor evaluación de los riesgos con el mínimo nivel de imprecisión brindará una base mejor y más aceptable para el establecimiento de normas internacionales y nacionales y para reducir la preocupación sobre la inocuidad de los alimentos.

Vigilancia de la Enfermedad Transmitida por los alimentos

Los brotes de enfermedad transmitida por los alimentos atraen la atención de los medios y generan la preocupación de los consumidores. Sin embargo, ocurren diariamente casos de enfermedad transmitidas por los alimentos en todos los países, desde los más hasta los menos desarrollados. Como la gran mayoría de estos casos no son notificados, se desconoce la verdadera dimensión del problema y con frecuencia los esfuerzos para asegurar los recursos y el apoyo necesarios para la identificación e implementación de soluciones efectivas fracasan.

El control efectivo de las enfermedades transmitidas por los alimentos debe basarse en información evaluada sobre los peligros en los alimentos y en la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos. El desarrollo de una estrategia para reducir los riesgos relacionados con la alimentación requiere estar al tanto de los niveles presentes de enfermedades de este tipo en los Estados Miembros. También se debe basar en la evaluación de los objetivos y el contexto de tiempo para mejorar la inocuidad alimentaria. Éste debe ser un proceso continuo en el cual se establecen objetivos nuevos una vez que se alcanzan los anteriores, y el progreso se debe monitorear de forma continua en las investigaciones de los objetivos.

La falta de datos confiables sobre el impacto de enfermedades transmitidas por los alimentos impide comprender su importancia para la salud pública y dificulta el desarrollo de soluciones de tratamiento basadas en los riesgos. Se necesitan estrategias y métodos innovadores para investigar la enfermedad transmitida por los alimentos y la contaminación alimentaria. Un sistema de vigilancia basado en laboratorio debe fundamentarse en sitios centinela y redes de laboratorio regionales y/o internacionales. Un prerrequisito necesario para las estrategias basadas en los riesgos fundamentadas en investigaciones optimizadas es un enfoque interdisciplinario que incluya la colaboración efectiva de todos los sectores que trabajan con vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos e inocuidad de los alimentos en el sector salud.

Nuevas Tecnologías

Las nuevas tecnologías, como la ingeniería genética, irradiación de los alimentos, calentamiento óhmico y envasado con atmósfera modificada, pueden ser usadas para aumentar la producción agrícola, prolongar la vida útil o lograr alimentos más inocuos. Estas tecnologías tienen un gran beneficio potencial para la salud pública: por ejemplo, la ingeniería genética de las plantas tiene el potencial de aumentar el contenido de nutrientes de los alimentos, disminuir su potencial alergénico y mejorar la eficacia de la producción de alimentos. Sin embargo, los efectos potenciales de estas tecnologías para la salud pública han causado preocupación general durante la última década.

Algunas tecnologías nuevas benefician la salud y la economía de las comunidades y contribuyen al desarrollo sostenible. Sin embargo, se debería brindar a los países los resultados de evaluaciones objetivas y rigurosas sobre los riesgos potenciales asociados con estas tecnologías antes de pedirles que las acepten. Más aún, se debe brindar ayuda a los países para desarrollar las capacidades para evaluar dichos resultados. La base de las evaluaciones de inocuidad debe ser fácil de comprender y ser claramente comunicada de manera que el público pueda estar involucrado en las primeras etapas de este proceso. La evaluación debe basarse en principios acordados a nivel internacional que incluyan otros factores además de las consideraciones de inocuidad y riesgo, como por ejemplo beneficios (para la salud), factores socioeconómicos, temas éticos, y evaluaciones ambientales. Estas consideraciones deberán ser desarrolladas por otros socios de la OMS como la FAO, Programa de Naciones Unidas para el Ambiente (PNUMA), Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (OCDE), y el Banco Mundial.

Construyendo Capacidad

La mayoría de los países desarrollados siguen ampliando su capacidad para proteger a la población de la exposición a microorganismos y sustancias químicas en los alimentos de niveles inaceptables. En estos países, el público tiene una noción relativamente elevada de los riesgos, y muchos gobiernos han asumido compromisos claros para mejorar la inocuidad de los alimentos.

Los países en desarrollo tienen muchas prioridades compitiendo en sus agendas de salud y la inocuidad de los alimentos no era, en el pasado, reconocida como un tema vital para la salud de la población. Sin embargo, se está tornando claro que las enfermedades transmitidas por los alimentos tienen un impacto significativo sobre la salud. La globalización del comercio de alimentos y el

desarrollo de estándares internacionales de alimentación también han hecho tomar conciencia sobre la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo. Colocar la inocuidad de los alimentos en la agenda política es el primer paso vital para reducir la enfermedad transmitida por los alimentos.

El consumo de alimentos producidos en forma local es más común en los países en desarrollo. Hay menos disponibilidad de alimentos procesados y envasados, hay un comercio de grandes volúmenes de alimentos frescos en los mercados tradicionales, y los alimentos consumidos fuera del hogar son típicamente preparados por los vendedores callejeros. Gran parte de la preocupación sobre la inocuidad de los alimentos está relacionada con el uso inapropiado de sustancias químicas agrícolas, conservación inadecuada de los alimentos, falta de inspección alimentaria, ausencia de infraestructura como agua potable y refrigeración adecuada y falta de concientización sobre inocuidad e higiene alimentaria.

Muchos países en desarrollo tienen un equipamiento ineficiente para responder a los problemas de inocuidad de los alimentos existentes y emergentes. Carecen de recursos técnicos y financieros, un marco institucional efectivo, mano de obra especializada e información suficiente sobre los peligros y los riesgos involucrados. Los riesgos son especialmente importantes en los países donde el bajo ingreso de la nación coincide con un rápido desarrollo industrial y agrícola.

Una investigación de la OMS del año 1989 sobre capacidades nacionales para la protección efectiva contra los factores ambientales adversos, incluyendo suministro de agua limpia, higiene básica e inocuidad alimentaria mostró que menos del 10% de los 136 países en desarrollo tenían capacidades adecuadas. Pocos de estos países tenían una legislación, normas o reglamentaciones adecuadas o la capacidad para implementarlas y evaluarlas. La gran mayoría carecía de personal capacitado, mecanismos efectivos para acción intersectorial y financiamiento y estrategias apropiadas para superar estas limitaciones. Por lo tanto, si bien la identificación de peligros y riesgos en los alimentos es vital para el planeamiento estratégico, la capacidad para evaluar y manejar esos riesgos está fundamentalmente ausente en muchos países en desarrollo. El trabajo futuro se enfocará hacia la identificación de las falencias en la infraestructura y la capacidad de los Estados Miembros para encarar la inocuidad de los alimentos, y se diseñarán programas a medida para cubrir esas falencias. La OMS encarará la inocuidad de los alimentos como un tema de salud pública a nivel nacional y como una prioridad para la donación de fondos. Además, la OMS brindará la asistencia técnica y las herramientas educativas adecuadas para las iniciativas de inocuidad alimentaria.

El Rol de la OMS en la Inocuidad de los Alimentos

Mandato de la OMS

La OMS tiene un mandato específico para la protección de la salud pública. Su misión es *'lograr el mayor nivel de salud posible para las personas'*. El rol de la OMS en la inocuidad de los alimentos es reducir el impacto de la enfermedad transmitida por los alimentos mediante consejo y asesoramiento a los Estados Miembros para reducir la exposición a sustancias químicas o microorganismos en los alimentos a niveles inaceptables.

La Constitución de 1948 de la OMS incluye responsabilidades específicas relacionadas con la inocuidad de los alimentos:

- asistir a los gobiernos para reforzar los servicios de salud con respecto a la inocuidad de los alimentos;
- promover mejor nutrición, sanidad, y otros aspectos de la higiene ambiental;

- desarrollar estándares internacionales para los alimentos; y,
- asistir en el desarrollo de una opinión pública informada entre todas las poblaciones sobre temas de inocuidad de los alimentos.

El enfoque de la OMS para alcanzar estos cambios es cooperar con los países en los temas técnicos y estimular la cooperación para que las personas de todos los países puedan alcanzar la salud para todos, conservando a su vez un medio ambiente saludable y proyectando un rumbo para el desarrollo sostenible. Un suministro de alimentos adecuado en cuanto a cantidad, calidad, accesibilidad, e inocuidad es un prerrequisito para lograr y mantener la salud de toda la población del mundo.

Iniciativas de Inocuidad de los Alimentos de la OMS

La OMS se ha ocupado de la inocuidad de los alimentos por más de cinco décadas. Muchas de sus actividades en esta área se llevan a cabo en colaboración con la FAO. En mayo de 1963 la Decimosexta Asamblea Mundial de Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Estándares Alimentarios, siendo la Comisión del Codex Alimentarius su órgano principal. El principal objetivo de la Comisión es proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos a través de la elaboración de estándares alimentarios contenidos en el código de alimentos (Codex Alimentarius). Se requirió la participación de la OMS debido a su mandato de salud pública e inocuidad de los alimentos.

En 1978, la Asamblea de Salud le solicitó al Director General que desarrollara un programa de inocuidad de los alimentos y encarara el tema del control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la higiene alimentaria.

El rol central de la OMS es normativo e incluye el establecimiento de estándares internacionales y facilitar las evaluaciones de riesgo. La OMS ha promovido el concepto de análisis de riesgo como el marco para la gestión de inocuidad de los alimentos. El objetivo principal es el desarrollo de métodos para evaluación microbiológica cuantitativa y riesgo químico, la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y la evaluación de la inocuidad de los productos de la ingeniería genética.

La OMS también brinda asistencia técnica a los gobiernos, a través de sus oficinas regionales, para garantizar un suministro inocuo de alimento para sus poblaciones. Como parte de su mandato de avalar la construcción de capacidad en los Estados Miembros, la OMS ofrece entrenamiento en higiene de los alimentos en programas comunitarios y las Iniciativas de Mercados Saludables. En colaboración con las oficinas internacionales, regionales y nacionales, brinda capacitación en análisis de riesgo y otros aspectos de la inocuidad alimentaria. La OMS brinda ayuda a los gobiernos nacionales para el desarrollo y la implementación de programas de inocuidad de los alimentos y legislación alimentaria y provee el apoyo para establecer sistemas de información para controlar la contaminación de los alimentos e investigar las enfermedades transmitidas por ellos.

Resolución de la Asamblea Mundial de Salud

En mayo de 2000, la Quincuagésima Tercera Asamblea Mundial de Salud brindó su apoyo unánime a la Resolución WHA53.15 sobre inocuidad de los alimentos. Esta Resolución confirmaba a la inocuidad de los alimentos como prioridad esencial de salud pública y comprometía a la OMS y a sus Estados Miembros a una serie de acciones multisectoriales y multidisciplinarias para promover la inocuidad de los alimentos a nivel local, nacional e internacional. Específicamente, resolvía extender las responsabilidades de la OMS en cuanto a inocuidad alimentaria y utilizar los recursos limitados en forma eficiente mediante la promoción de la

inocuidad alimentaria como una función esencial de la salud pública y sugiriendo intervenciones que mejorarán la inocuidad alimentaria a nivel mundial.

Desarrollo de la Estrategia Global

La Estrategia Global de Inocuidad de los Alimentos de la OMS ha sido desarrollada con la ayuda de expertos de los Estados Miembros, asesores regionales en inocuidad alimentaria, socios internacionales y programas relacionados en la OMS. Su propósito es identificar las necesidades globales en el tema de inocuidad alimentaria y brindar un enfoque global para reducir el impacto de la enfermedad transmitida por los alimentos. La Estrategia fue aprobada por la Junta Directiva en enero de 2002.

La Estrategia Global de Inocuidad de los Alimentos de la OMS demarca las líneas de acción más generales necesarias para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. En este momento, la OMS está elaborando un plan de trabajo a largo plazo más detallado con actividades específicas e iniciativas para garantizar el éxito de la Estrategia. La estrategia se basa en un compromiso a largo plazo sobre inocuidad de los alimentos como un medio para mejorar la salud pública, que se verá reflejada en los planes de trabajo a mediano y largo plazo.

La Estrategia Global propuesta toma en cuenta estrategias y resoluciones sobre inocuidad alimentaria que fueron adoptadas por los comités regionales. Se solicita a los países que tomen la estrategia como guía para mejorar la inocuidad de los alimentos.

Estrategia Global de la OMS sobre Inocuidad de los Alimentos

Definición del Desafío

Durante las últimas décadas, las medidas tradicionales sobre inocuidad alimentaria no fueron eficientes para prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. El objetivo global de la OMS de reducir el impacto de enfermedades transmitidas por los alimentos para la salud pública puede alcanzarse en forma más eficiente mediante la aplicación sistemática de análisis de riesgo. Por lo tanto, deben desarrollarse estructuras y sistemas a nivel nacional, regional e internacional para investigar las enfermedades transmitidas por los alimentos, realizar evaluaciones de riesgo, e implementar estrategias para la gestión de riesgo. La construcción de capacidad y la coordinación de esfuerzos científicos son roles esenciales de la OMS además de elementos importantes de su estrategia de inocuidad alimentaria, pero éstos deben combinarse con un fuerte compromiso y recursos para garantizar la inocuidad alimentaria mediante iniciativas de prevención dirigidas, basadas en los riesgos.

La OMS tendrá un rol preponderante en la promoción de la inocuidad alimentaria y actuará como agente intermediario y coordinador internacional de las iniciativas de inocuidad de los alimentos, principalmente en colaboración con la FAO. La participación efectiva de los Estados Miembros, especialmente los países en desarrollo, es necesaria para establecer los estándares internacionales así como también las guías para las iniciativas de inocuidad de los alimentos.

Si bien las actividades de inocuidad alimentaria existentes se han concentrado principalmente en los peligros en los alimentos, la estrategia propuesta encarará un concepto más amplio de riesgo a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos. La misma tendrá en cuenta la necesidad de sistemas de producción agrícola sustentables en todas las regiones del mundo y redireccionará algunos de los enfoques existentes para garantizar que responden a los desafíos emergentes de la inocuidad alimentaria global.

Objetivo Principal

Reducir el impacto de salud y social de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Esto se logrará :

- brindando recomendaciones y colaboración para el desarrollo de sistemas de inocuidad de los alimentos basados en los riesgos, sustentables e integrados;
- desarrollando medidas basadas en los conocimientos científicos a lo largo de la cadena de producción de alimentos, las cuales evitarán la exposición a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y sustancias químicas en los alimentos; y
- evaluando, comunicando, y manejando los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos, en cooperación con otros sectores y socios.

Enfoques

La Estrategia incluye los siguientes enfoques:

- I. Fortaleciendo los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos;
- II. Mejorando las evaluaciones de riesgo;
- III. Desarrollando métodos para evaluar la inocuidad de los productos de nuevas tecnologías;
- IV. Realzando el papel científico y de salud pública de la OMS en el Codex;

- V. Mejorando la comunicación y divulgación de los riesgos;
- VI. Acrecentando la cooperación internacional y nacional;
- VII. Fortaleciendo la construcción de capacidad en los países en desarrollo.

Debe reconocerse que hay conexiones importantes entre estos enfoques. Los enfoques generales, como comunicación y construcción de capacidad deberán considerarse, por lo tanto, no sólo por derecho propio sino también como partes importantes e integradas de otros enfoques específicos.

Enfoque I

Fortaleciendo los Sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos

La vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos se está convirtiendo cada vez más en una prioridad elevada en la agenda de salud pública de muchos países. La misma es útil para estimar la carga de enfermedades transmitidas por los alimentos, evaluar su impacto relativo sobre la salud y la economía y evaluar los programas de prevención y control de enfermedades. Permite una rápida detección y respuesta a los brotes. Además, es una fuente importante de información para desarrollar evaluaciones de riesgo, y en forma más amplia, para el manejo y la comunicación de riesgos. La vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos debe estar integrada con datos de monitoreo de los alimentos a lo largo de la cadena de alimentos para humanos y animales. La integración de dichos datos dará como resultado información de vigilancia sólida y permitirá establecer las prioridades y las intervenciones de salud pública adecuadas. La colaboración intersectorial e interinstitucional tiene vital importancia.

La Estrategia de la OMS reconoce que se debe dar una alta prioridad a la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos en el desarrollo de la infraestructura de inocuidad de los alimentos. La construcción de capacidad para que los laboratorios de salud pública lleven a cabo vigilancia sobre la base de los estudios de laboratorio y los datos epidemiológicos son objetivos importantes de salud pública. Se deben considerar particularmente las necesidades de los países en desarrollo. La OMS debe promover el establecimiento de uno o más sitios centinela para las enfermedades transmitidas por los alimentos en los países en desarrollo. Es necesario desarrollar y coordinar un enfoque global para fortalecer la vigilancia a nivel nacional, regional e internacional. La notificación de las enfermedades transmitidas por los alimentos debe ser integrada a la revisión de las Regulaciones Internacionales de Salud.

La OMS iniciará una Estrategia Global para la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos instando a los Estados Miembros a establecer sistemas basados en estudios de laboratorio que incluyan brotes, casos esporádicos y para monitorear la contaminación de alimentos por sustancias químicas y microorganismos. Cuando los Estados Miembros lo soliciten, la OMS brindará su apoyo para la construcción de capacidad para la recolección de datos y los sistemas de vigilancia. Además, la OMS establecerá formatos comunes acordados internacionalmente para la recolección armonizada de datos y determinará los requerimientos de datos mínimos para las futuras iniciativas de inocuidad alimentaria de las regiones. La OMS tratará de desarrollar sistemas basados en la web para la recopilación, notificación y comunicación de datos de las investigaciones llevadas a cabo por los Estados Miembros. Ya existe un sistema de vigilancia para *Salmonella* y resistencia antimicrobiana.

Actividades:

- Alentar el compromiso de los Estados Miembros para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Facilitar el fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (sistemas basados en estudios de laboratorio y epidemiológicos) y los programas de monitoreo de alimentos.
- Promover sitios centinela en los países en desarrollo.
- Desarrollar y coordinar enfoques globales para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Enfoque II**Mejorando las Evaluaciones de Riesgo**

El desarrollo por parte del Codex de un marco acordado internacionalmente para el análisis de riesgo que sirva como base para el establecimiento de estándares alimentarios a nivel nacional e internacional ha concentrado su atención en la adecuación de las evaluaciones de riesgo. La OMS ha brindado por muchos años evaluaciones especialmente de riesgos químicos en los alimentos al Codex y a los Estados Miembros. El Comité Conjunto de Expertos en Aditivos de los Alimentos de FAO/OMS (JECFA, siglas en inglés) y la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos Pesticidas (JMPR, siglas en inglés) son reconocidos por estar a la vanguardia del conocimiento científico para la evaluación de los riesgos de sustancias químicas en los alimentos. La presión sobre estos cuerpos asesores para satisfacer las necesidades de la Comisión está aumentando. Además de las tareas más tradicionales, JECFA y JMPR también deben tratar temas como exposición acumulativa a concentraciones bajas de sustancias químicas, neurotoxicidad fetal y riesgos especiales de las subpoblaciones vulnerables. Para cubrir las necesidades de esta área, se deberá reforzar el trabajo de la OMS en evaluación de riesgo y se deberán hacer informes sobre evaluaciones más detallados y ponerlos a disposición de los Estados Miembros más rápidamente. Además, la OMS deberá hacer una revisión de los procedimientos utilizados por los cuerpos de expertos para garantizar coherencia, transparencia y para evitar los conflictos de intereses.

Mediante el programa GEMS/Food, la OMS juega un rol preponderante en la promoción de la recopilación, el cotejo, y la evaluación de los datos sobre sustancias químicas en los alimentos y la dieta total a nivel regional e internacional. Las bases de datos del programa deben fortalecerse para satisfacer la demanda de información sobre las diferencias en la exposición a sustancias químicas en diferentes regiones y para diferentes subgrupos dentro de las poblaciones, como por ejemplo niños. La OMS está asumiendo estos desafíos, los cuales se están incorporando en el trabajo de JECFA y JMPR. Se reconoce que uno de los problemas más importantes de la evaluación de riesgo internacional actual es la falta de datos de exposición de los países en desarrollo.

La OMS y la FAO han estado a la vanguardia en el desarrollo de los enfoques basados en los riesgos para el manejo de los peligros de salud pública de los alimentos. El análisis de riesgo está bien establecido para los peligros químicos. En la actualidad, la OMS y la FAO están ampliando la experiencia y los conocimientos desarrollados en el análisis de riesgo de los peligros químicos a los peligros microbiológicos. OMS y FAO han encarado un nuevo programa de actividades con el objetivo de desarrollar evaluaciones de riesgo que sirvan como base para la reducción de los riesgos microbiológicos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor.

Las evaluaciones de riesgo son desarrolladas a través de las Reuniones Conjuntas de Expertos de FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA, siglas en inglés). Los resultados de estas evaluaciones de riesgo se publicarán en una nueva serie de documentos sobre evaluación de riesgos microbiológicos. La metodología usada en estas evaluaciones debe ponerse a disposición de los Estados Miembros en un formato de fácil acceso, y se deben hacer esfuerzos para la construcción de capacidad en esta área, especialmente en los países en desarrollo.

Actividades:

- Desarrollar herramientas acordadas internacionalmente para el establecimiento de estándares nacionales e internacionales y para determinar las prioridades nacionales y las iniciativas de inocuidad de los alimentos;
- Desarrollar evaluaciones de riesgo oportunas y adecuadas que sirvan como base para los estándares y los lineamientos internacionales y las reglamentaciones alimentarias nacionales de alimentación;
- Desarrollar información precisa y amplia sobre el estado global de las enfermedades transmitidas por los alimentos y sobre sustancias químicas y microorganismos en los alimentos;
- Desarrollar evaluaciones oportunas y de fácil acceso de JECFA, JMPR y JEMRA a los Estados Miembros;
- Efectuar una transferencia efectiva de tecnologías y datos para las evaluaciones de riesgo microbiológico entre los países.

Enfoque III

Desarrollando Métodos para Evaluar la Inocuidad de los Productos de las Nuevas Tecnologías

La aplicación de la biotecnología a la producción alimentaria les plantea a los consumidores nuevos desafíos y preguntas. La Resolución de la Quincuagésimo Tercera Asamblea Mundial de Salud reconoció a la ingeniería genética de los alimentos como un tema importante de salud pública y resolvió que la OMS debe reforzar su capacidad para brindar una base científica para las decisiones acerca de los efectos de los alimentos genéticamente modificados sobre la salud de los seres humanos.

La OMS y la FAO han trabajado desde 1990 para lograr estándares y criterios coherentes para evaluar la inocuidad de los alimentos y de los ingredientes alimentarios derivados de la ingeniería genética. La Consulta Conjunta de Expertos FAO/OMS sobre Alimentos derivados de la Biotecnología, desarrollada en junio de 2000, estableció el enfoque de equivalencia sustancial como un paso inicial para evaluar la inocuidad y los riesgos asociados con los alimentos genéticamente modificados. La evaluación de inocuidad en sí requiere un enfoque integrado, coherente, caso por caso para la evaluación de dichos alimentos. Una Consulta de Expertos posterior se concentró principalmente en el potencial alergénico de los alimentos genéticamente modificados, que sigue siendo el tema más discutido en esta área. Se necesitan métodos confiables para evaluar el potencial alergénico de los alimentos producidos por tecnologías de ADN recombinante. Estas consultas representan el inicio de una serie de encuentros de expertos que investigan la evaluación de biotecnología y que más recientemente incluyeron una consulta de expertos sobre alimentos derivados de microorganismos genéticamente modificados. El resultado de estas consultas es usado por los Estados Miembros y la Comisión del Codex Alimentarius, que ha establecido una Fuerza de Trabajo sobre Alimentos derivados de la Biotecnología por un tiempo determinado.

La OMS sigue participando de las discusiones sobre este tema brindando el asesoramiento de expertos sobre los riesgos de salud de estas nuevas tecnologías y contribuyendo a una mejor comprensión de los nuevos desarrollos para enfrentar las preocupaciones de los consumidores. El trabajo futuro será coordinado con actividades de otras organizaciones internacionales. La OMS continuará brindando un marco científico para la evaluación de la inocuidad y el valor nutricional de los alimentos derivados de la biotecnología, así como para la inclusión de otros aspectos científicos de la introducción de dichos alimentos. La OMS apoyará la expansión del campo de evaluación de manera que puedan integrarse las consideraciones ambientales, de costo-beneficio, socioeconómicas y otras, en un sistema más coherente.

Actividades:

- Promover un enfoque holístico para la producción y el uso seguro de alimentos e ingredientes alimentarios derivados de métodos tradicionales y nuevos de producción, incluyendo la ingeniería genética;
- Desarrollar métodos y pautas mejores, acordados internacionalmente para evaluar la inocuidad de las nuevas tecnologías;
- Formular políticas y lineamientos sobre el uso de alimentos e ingredientes alimentarios derivados de la ingeniería genética;
- Desarrollar un marco para evaluación que incluya no sólo consideraciones de inocuidad sino también factores como beneficios para la salud, efectos en el medio ambiente, y consecuencias socioeconómicas.

Enfoque IV**Realzando el Papel Científico y de Salud Pública de la OMS en el Codex**

La distribución global de los alimentos aumenta la posibilidad de que los alimentos contaminados producidos en un país representen un riesgo en otros lugares o en todas partes del mundo. Establecer estándares globales de inocuidad de los alimentos ayudará a proteger a las personas de todo el mundo de los riesgos de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Si bien se destinan recursos considerables a la inocuidad de los alimentos en la mayoría de los países desarrollados, los mayores desafíos siguen siendo la construcción de sistemas e infraestructuras para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos en los países en desarrollo.

La Resolución de la Quincuagésima Tercera Asamblea Mundial de Salud (WHA53.15) reconoció la importancia de estándares, lineamientos y otras recomendaciones del Codex para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas justas de comercio. La OMS juega un papel importante en el trabajo científico y de salud pública del Codex ya que brinda evaluaciones de riesgo con base científica de los riesgos a corto y largo plazo para la salud relacionados con los alimentos. También juega un papel preponderante al instar a que los estándares establecidos por la Comisión se basen en consideraciones de salud pública e inocuidad.

La OMS optimizará los métodos para la evaluación de riesgos para sustancias químicas y peligros microbiológicos de los alimentos para brindar bases precisas, globalmente representativas para que el Codex establezca los estándares. Las evaluaciones de riesgo también brindarán información adecuada para los administradores de riesgo sobre temas como los riesgos asociados con la exposición de niños, mujeres embarazadas, ancianos y poblaciones desnutridas a los peligros transmitidos por los alimentos.

Adoptar y reforzar los estándares nacionales consistentes con los estándares del Codex ayudará a garantizar una provisión de alimentos inocua y también facilitará el ingreso al mercado global. Es esencial que los países y las regiones en desarrollo participen en forma efectiva en la elaboración de los estándares del Codex. Para hacerlo, deben desarrollar y/o mejorar sus métodos de vigilancia y monitoreo de contaminación e ingesta alimentaria y usar estos datos para establecer límites y recomendaciones internacionales alcanzables para los peligros en los alimentos. La OMS ayudará a los países con entrenamiento técnico y científico local y, cuando sea posible, les ayudará a obtener los datos necesarios para las evaluaciones de riesgo.

La OMS trabajará para garantizar que las prioridades de las inquietudes de salud de los consumidores se vean reflejadas en las prioridades de la Comisión del Codex Alimentarius. Como parte de este trabajo, la OMS está promoviendo una revisión detallada y la optimización del trabajo del sistema del Codex.

Actividades:

- Alentar y apoyar un mayor compromiso del sector salud en el desarrollo de los estándares, los lineamientos y las recomendaciones del Codex.;
- Trabajar para garantizar que las decisiones del Codex se basen en la premisa de que la salud de los consumidores debe ser protegida;
- Alentar y colaborar para la participación efectiva de los países en desarrollo en el trabajo del Codex.;
- Promover una revisión exhaustiva y la optimización del trabajo del Codex.

Enfoque V

Mejorando la Comunicación y la Divulgación de los Riesgos

La OMS reconoce la importancia de la comunicación de riesgos abierta e inteligible entre todas las partes afectadas por los riesgos transmitidos por los alimentos y desarrollará un papel preponderante en las iniciativas globales y regionales. La buena comunicación dará como resultado un diálogo útil entre las partes involucradas (los consumidores, la industria, y los productores) en el análisis de riesgo y permitirá su participación en el proceso. Además, aumentará la participación en la información y la educación de los consumidores con el fin de mejorar las prácticas de inocuidad alimentaria en el hogar.

El alto nivel de confianza que los Estados Miembros tiene en la OMS la ubica en una posición de responsabilidad con respecto a la comunicación del riesgo en materia de inocuidad de los alimentos. La comunicación del riesgo debe encarar las necesidades específicas de la audiencia objetivo –los Estados Miembros, los consumidores, los productores, la industria de la alimentación y los reguladores- considerando qué mecanismos y tecnologías son los mejores para comunicar los mensajes. Los países pueden necesitar una ayuda especial en las estrategias de comunicación del riesgo. Se deben considerar en forma especial los esfuerzos comunicacionales de la OMS en el caso de situaciones internacionales de crisis.

La estrategia de comunicación del riesgo de la OMS debe abarcar la información derivada de las evaluaciones de riesgo, las respuestas en situación de crisis, sistemas rápidos de alerta y percepciones del riesgo. La comunicación de incertidumbres y la mayor transparencia en la evaluación de riesgo y en la gestión de riesgo son importantes y la OMS debe explorar la forma de

incrementar una interacción efectiva entre los asesores y los administradores de riesgo. Las evaluaciones de riesgo de la OMS deben, por ende, ser claras y concisas y estar rápidamente disponibles.

Uno de los principales impedimentos para mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel global es la prioridad relativamente baja que se le da a este tema en las agendas de salud de muchos países en desarrollo. La OMS propugnará la inocuidad de los alimentos como una prioridad. Hará tomar conciencia a los responsables de las políticas de los Estados Miembros haciendo énfasis en la cantidad de beneficios económicos y para la salud pública que se obtendrán mediante una mayor actividad en esta área. Algunos de esos beneficios son el alivio del sufrimiento humano y la prevención de la pérdida de vidas, la reducción de la pobreza, la disminución de los costos de tratamientos médicos y de los asociados con las licencias por enfermedad, y una mejoría en la comercialización de alimentos con todas las ventajas concomitantes para el desarrollo económico, incluyendo la promoción del turismo.

La OMS continuará teniendo un papel de liderazgo en la inocuidad alimentaria mediante el desarrollo de una estrategia de comunicación de riesgo y de una serie de productos destinados a promocionar la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros.

Actividades:

- Promoción para garantizar que la inocuidad de los alimentos sea considerada una prioridad de salud pública;
- Promoción para garantizar que los resultados de las evaluaciones y los análisis de riesgo sean comunicados de manera fácilmente comprensible para permitir el diálogo entre las partes involucradas, incluyendo los consumidores;
- Desarrollo y distribución de los productos y publicaciones de inocuidad alimentaria para y a las audiencias objetivo;
- Desarrollo de diálogos y métodos para alentar la participación, incluyendo concentración en y la evaluación de los efectos de la comunicación de riesgos.

Enfoque VI

Acrecentando la Cooperación Internacional y Nacional

Es necesario desarrollar actividades de cooperación de amplio alcance para garantizar la inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional. La OMS debe trabajar en colaboración con otras organizaciones internacionales para incluir la inocuidad alimentaria como una función esencial de la salud pública. Dicha colaboración tiene como objetivo sistemas de inocuidad alimentaria sostenibles e integrados para garantizar una reducción de los riesgos para la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor. La OMS ha establecido una red de Centros Colaboradores para diversos aspectos de la inocuidad de los alimentos que han contribuido de manera significativa al trabajo de la Organización.

El papel científico y de salud pública de la OMS en el trabajo del Codex, desarrollado en forma conjunta con la FAO dentro del Programa Conjunto FAO/OMS de Estándares Alimentarios, se ampliará para enfrentar los desafíos de la inocuidad de los alimentos y para garantizar que los estándares se establezcan sobre la base de la protección de la salud pública. Además, la OMS continuará su trabajo con la OMC para garantizar que los Estados Miembros tengan en cuenta las

consideraciones de salud en la globalización del comercio. La OMS colabora en la inocuidad alimentaria con el Programa de Naciones Unidas para el Ambiente (PNUMA), el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNDU), la Oficina Internacional del Trabajo (OIT), la Organización para la Cooperación y desarrollo Económico (OCDE), y muchas otras organizaciones no gubernamentales, incluyendo Consumidores Internacionales, la Asociación Internacional de Organizaciones Alimentarias de Consumidores, el Consejo Industrial para el Desarrollo, el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida, bancos de desarrollo y universidades. Esta colaboración deberá basarse en la experiencia comparada de cada organización.

A nivel país, la OMS mejorará la coordinación de las actividades de inocuidad de los alimentos con el fin de lograr una concientización sobre los temas de salud pública y para reducir las duplicaciones de esfuerzos y la confusión sobre los roles de los diversos sectores involucrados en la inocuidad de los alimentos. Las *Pautas para Fortalecer los Sistemas de Control Alimentario* redactadas en forma preliminar por la OMS y la FAO y la preparación de las pautas para la legislación nacional sobre alimentación son ejemplos del tipo de ayuda que se brinda a los Estados Miembros.

Actividades:

- Brindar apoyo a los Estados Miembros para tomar en cuenta las consideraciones de salud en la globalización del comercio de alimentos, en colaboración con la OMC;
- Establecer un grupo de coordinación internacional sobre inocuidad alimentaria para garantizar un enfoque coherente y efectivo de la inocuidad de los alimentos;
- Coordinar y apoyar las actividades de inocuidad alimentaria desarrolladas por los organismos internacionales a nivel país;
- Desarrollar conexiones y coordinación efectivas entre las entidades involucradas en la inocuidad alimentaria en los Estados Miembros.

Enfoque VII

Fortaleciendo la Construcción de Capacidad en los Países en Desarrollo

La OMS intenta mejorar la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros principalmente a través de sus oficinas regionales y nacionales. Si bien se ha progresado mucho brindando cooperación técnica para el desarrollo de los programas nacionales de inocuidad alimentaria y de construcción de capacidad, mucho queda aún por hacer.

La Resolución sobre Inocuidad de los Alimentos de la Quincuagésima Tercera Asamblea Mundial de Salud (WHA53.15) solicitó al Director General que brindara apoyo a la construcción de capacidad en los Estados Miembros, y en especial en los países menos desarrollados, y que facilitara la participación total de los mismos en el trabajo del Codex y sus diversos comités, incluyendo el análisis de riesgo.

Las capacidades inadecuadas de los países en desarrollo continúan siendo un obstáculo importante para lograr los objetivos de inocuidad alimentaria de la OMS. El subdesarrollo ocasiona problemas para la producción de alimentos inocuos para el consumo interno y para la exportación. Los países que logran estas capacidades pueden mejorar la salud tanto a nivel nacional e internacional. Una mejor capacidad para investigación y control es esencial para permitir que los países en forma individual evalúen los riesgos asociados con los peligros de los alimentos y para establecer las prioridades y manejar esos riesgos en forma más eficaz.

Muchos Estados Miembros en desarrollo están considerando la adopción de nuevas leyes de alimentación y sistemas de regulación de alimentos. Al establecer sistemas para lograr alimentos

más inocuos, pueden aprender de la experiencia de los Estados Miembros más desarrollados y crear programas de inocuidad alimentaria que estén basados en el principio de prevención de la salud pública en lugar de en el concepto de sanciones. Sus programas deben incluir leyes que les den mandatos claros y la autoridad para incluir la prevención y tener una visión holística para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos.

Las actividades de construcción de capacidad varían desde promoción hasta la cooperación técnica con los ministerios de salud (y otros socios) en los Estados Miembros e incluyen el desarrollo de recursos humanos. La construcción de capacidad a nivel nacional para la inocuidad de los alimentos involucra a muchos actores, como los sectores de salud, agricultura, los sectores de negocios y comercio así como también los gobiernos provinciales y municipales y las ONG. Es fundamental que la construcción de capacidad se base en la colaboración y la coordinación entre estos actores. La cartera de salud es con frecuencia, aunque no siempre, la agencia principal más adecuada a nivel nacional.

La construcción de capacidad debe comenzar con una evaluación de las falencias y las necesidades para garantizar que las actividades sean las adecuadas y que encararán las deficiencias, incluyendo la falta de planes nacionales de inocuidad alimentaria, leyes y reglamentaciones desactualizadas, falta de investigaciones sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos, cuerpos de inspectores de alimentos con pocos recursos y estructura y carencia de materiales educativos y de entrenamiento para inocuidad alimentaria. Los pasos clave incluyen el fortalecimiento de la capacidad técnica y científica local y el desarrollo de herramientas y programas educativos efectivos.

Las Oficinas Regionales de la OMS han desarrollado o están en el proceso de desarrollar estrategias regionales de inocuidad alimentaria. La Estrategia Global ha considerado estas estrategias regionales preliminares. El éxito de la construcción de capacidad depende del fuerte compromiso de las Oficinas Regionales para identificar las necesidades y las prioridades de las capacidades de inocuidad alimentaria. El entrenamiento continúa siendo un componente importante de la construcción de capacidad. Los Centros Colaboradores de la OMS deben ser mejor utilizados para entrenar al personal en campos como la vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos y las técnicas de laboratorio. Estos centros también podrían usarse para coordinar las actividades de inocuidad alimentaria regionales y para lograr los objetivos de inocuidad alimentaria a través de soluciones innovadoras.

Actividades:

- Alentar la colaboración de donantes para la inocuidad alimentaria como una prioridad de la salud pública en los países en desarrollo;
- Desarrollar estrategias de inocuidad alimentaria regionales basadas tanto en los elementos comunes delineados en la estrategia de inocuidad de los alimentos de la OMS como también en las necesidades regionales específicas;
- Establecer una red de centros colaboradores de la OMS involucrados en la construcción de capacidad;
- Brindar asistencia técnica y herramientas educativas para las iniciativas de inocuidad alimentaria.

Anexo

Resolución WHA53.15 en Inocuidad de Alimentos adoptada por la 53ª Asamblea Mundial de la Salud (Mayo 2000)

La 53ª Asamblea Mundial de la Salud,

Profundamente preocupada porque las enfermedades de transmisión alimentaria asociadas a la presencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos en los alimentos representan una grave amenaza para la salud de millones de personas en el mundo;

Reconociendo que las enfermedades de transmisión alimentaria afectan significativamente a la salud y el bienestar de la población y tienen consecuencias económicas para los individuos, las familias, las comunidades, las empresas y los países;

Reconociendo la importancia de todos los servicios responsables de la inocuidad de los alimentos - incluidos los servicios de salud pública - para asegurar la inocuidad de los alimentos y armonizar los esfuerzos de todas las partes interesadas a lo largo de toda la cadena alimentaria;

Consciente de la mayor preocupación de los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos, particularmente tras los recientes brotes de enfermedades de transmisión alimentaria de alcance internacional y mundial y la aparición de nuevos productos alimenticios derivados de la biotecnología;

Reconociendo la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales leales;

Tomando nota de la necesidad de sistemas de vigilancia para evaluar la carga de enfermedades de transmisión alimentaria y elaborar estrategias de control nacionales e internacionales basadas en pruebas científicas;

Consciente de que los sistemas destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos deben tener en cuenta la tendencia hacia la integración de la agricultura y de la industria alimentaria y los cambios consiguientes en las prácticas agrícolas, la producción, la comercialización y los hábitos de los consumidores en los países tanto desarrollados como en desarrollo;

Consciente de la creciente importancia de los agentes microbiológicos en los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria a nivel internacional y de la resistencia cada vez mayor que algunas bacterias transmitidas por los alimentos presentan a los tratamientos corrientes, en particular debido a la utilización generalizada de agentes antimicrobianos en la agricultura y en la práctica clínica;

Consciente de las mejoras que podrían derivarse del refuerzo de las actividades de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos para la protección de la salud pública y el desarrollo de sectores alimentarios y agrícolas sostenibles;

Reconociendo que los países en desarrollo dependen para su suministro de alimentos principalmente de la agricultura tradicional y de la industria alimentaria en pequeña y mediana escala, y que en la mayoría de los países en desarrollo los sistemas destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos siguen siendo deficientes

1. INSTA a los Estados Miembros:

- 1) a que integren la inocuidad de los alimentos en sus funciones esenciales de salud pública y nutrición pública y proporcionen recursos suficientes para establecer y reforzar sus programas de inocuidad de los alimentos en estrecha colaboración con los programas de vigilancia nutricional y epidemiológica que apliquen;*
- 2) a que diseñen y apliquen medidas preventivas sistemáticas y sostenibles para reducir de manera significativa la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria;*
- 3) a que establezcan y mantengan medios nacionales y, cuando proceda, regionales para vigilar las enfermedades de transmisión alimentaria y vigilar y controlar los microorganismos y las sustancias químicas presentes en los alimentos; insistan en la responsabilidad principal de los productores, fabricantes y comerciantes en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos; y aumenten la capacidad de los laboratorios, especialmente en los países en desarrollo;*
- 4) a que integren en sus políticas de inocuidad de los alimentos medidas encaminadas a prevenir el desarrollo de agentes microbianos resistentes a los antibióticos;*
- 5) a que apoyen el desarrollo de medios científicos para la evaluación de los riesgos relacionados con los alimentos, incluido el análisis de los factores de riesgo relativos a las enfermedades de transmisión alimentaria;*
- 6) a que integren los temas relativos a la inocuidad de los alimentos en los programas de educación e información sanitaria y nutricional para los consumidores, particularmente en los planes de estudio de la enseñanza primaria y secundaria, y a que inicien programas de educación sanitaria y nutricional, teniendo en cuenta las especificidades culturales, para los manipuladores de alimentos, los consumidores, los agricultores, los productores y el personal de la industria agroalimentaria;*
- 7) a que elaboren programas de divulgación para el sector privado que puedan mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel del consumidor, haciendo hincapié en la prevención de los riesgos y la orientación sobre buenas prácticas de fabricación, especialmente en los mercados urbanos de alimentos, teniendo en cuenta las necesidades y características específicas de las microindustrias y las pequeñas industrias de alimentos, y a que estudien las oportunidades de cooperación con la industria alimentaria y las asociaciones de consumidores para crear conciencia sobre la adopción de prácticas de cultivo adecuadas y ecológicamente inocuas y de buenas prácticas de higiene y fabricación;*
- 8) a que coordinen las actividades en materia de inocuidad de los alimentos de todos los sectores nacionales interesados, particularmente los relacionados con la evaluación de los riesgos de origen alimentario, incluida la influencia del envasado, del almacenamiento y de la manipulación;*

9) *a que participen activamente en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités, incluidas las actividades en la nueva esfera del análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos;*

10) *a que velen por que las etiquetas de los productos alimenticios contengan información apropiada, completa y exacta, inclusive advertencias y fechas límite de consumo cuando sea pertinente;*

11) *a que legislen sobre el control de la reutilización de envases de productos alimenticios y sobre la prohibición de las declaraciones falsas;*

2. *PIDE a la Directora General:*

1) *que conceda más importancia a la inocuidad de los alimentos, habida cuenta del liderazgo mundial de la OMS en el sector de la salud pública, y en colaboración y coordinación con otras organizaciones internacionales, en particular la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y dentro de la Comisión del Codex Alimentarius, así como al trabajo encaminado a integrar la inocuidad de los alimentos en las funciones esenciales de salud pública de la OMS, con el objetivo de desarrollar sistemas integrados y sostenibles de inocuidad de los alimentos a fin de reducir los riesgos para la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor;*

2) *que preste apoyo a los Estados Miembros en la identificación de las enfermedades relacionadas con los alimentos, en la evaluación de los riesgos de origen alimentario y en las cuestiones de almacenamiento, envasado y manipulación;*

3) *que preste apoyo a los países en desarrollo para la capacitación de su personal, teniendo en cuenta el contexto tecnológico de producción en esos países;*

4) *que se centre en los nuevos problemas relacionados con el desarrollo de microorganismos resistentes a los antimicrobianos derivado del uso de antimicrobianos en la producción de alimentos y en la práctica clínica;*

5) *que establezca una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y para el acopio y el intercambio eficientes de información en los países y las regiones, y entre ellos, teniendo en cuenta la revisión en curso del Reglamento Sanitario Internacional;*

6) *que convoque, en cuanto sea factible, una reunión inicial de planificación estratégica de expertos en inocuidad de los alimentos de los Estados Miembros, las organizaciones internacionales y las organizaciones no gubernamentales interesadas en las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos;*

7) *que proporcione, en estrecha colaboración con otras organizaciones internacionales que trabajan en esta esfera, en particular la FAO y la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), apoyo técnico a los países en desarrollo para evaluar la carga para la salud de las enfermedades de transmisión alimentaria, establecer prioridades en las estrategias de lucha contra las enfermedades mediante la elaboración de sistemas de vigilancia de laboratorio de los principales agentes patógenos transmitidos por los alimentos, incluidas las bacterias resistentes a los antimicrobianos, y vigilar los contaminantes presentes en los alimentos;*

- 8) *que refuerce, en colaboración con la FAO y con otros órganos según proceda, la aplicación de la ciencia en la evaluación de los riesgos sanitarios agudos y a largo plazo relacionados con los alimentos, y concretamente que apoye el establecimiento de un órgano consultivo de expertos en la evaluación de riesgos microbiológicos, fortalezca los órganos consultivos de expertos que proporcionan orientación científica sobre los aspectos de la inocuidad alimentaria relacionados con las sustancias químicas, y mantenga una base de datos actualizada sobre esa información científica para apoyar a los Estados Miembros en la adopción de decisiones relacionadas con la salud en estas materias;*
- 9) *que vele por que los procedimientos para designar expertos y preparar dictámenes científicos sean de tal naturaleza que garanticen la transparencia, la excelencia y la independencia de los dictámenes emitidos;*
- 10) *que aliente las investigaciones en apoyo de estrategias basadas en pruebas científicas para combatir las enfermedades de transmisión alimentaria, particularmente las investigaciones sobre los factores de riesgo relacionados con la aparición y el aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria y sobre métodos sencillos de gestión y control de los riesgos para la salud relacionados con los alimentos;*
- 11) *que examine las relaciones de trabajo actuales entre la OMS y la FAO con miras a acrecentar la participación y el apoyo de la OMS en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités;*
- 12) *que preste apoyo a los Estados Miembros asegurando la base científica para las decisiones relacionadas con la salud en lo que respecta a los alimentos genéticamente modificados;*
- 13) *que respalde la inclusión de consideraciones sanitarias en el comercio internacional de alimentos y en las donaciones de alimentos;*
- 14) *que haga el máximo uso posible de la información procedente de los países en desarrollo en la evaluación de los riesgos para el establecimiento de normas internacionales y refuerce la capacitación técnica en los países en desarrollo facilitándoles un documento exhaustivo en los idiomas de trabajo de la OMS, en la medida de lo posible;*
- 15) *que siga realizando una acción proactiva en nombre de los países en desarrollo, de forma que se tenga en cuenta el grado de desarrollo tecnológico de esos países al adoptar y aplicar las normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos;*
- 16) *que responda inmediatamente a las emergencias internacionales y nacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos y coopere con los países en la gestión de las crisis;*
- 17) *que exhorte a todas las partes interesadas - especialmente al sector privado - a que asuman la responsabilidad que les corresponde en lo tocante a la calidad e inocuidad de la producción alimentaria, incluida la conciencia de la necesidad de proteger el medio ambiente a lo largo de toda la cadena alimentaria;*
- 18) *que preste apoyo para el fortalecimiento de la capacidad en los Estados Miembros, especialmente en los del mundo en desarrollo, y facilite su plena participación en la labor*

de la Comisión del Codex Alimentarius y sus diferentes comités, incluidas las actividades de los procesos de análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

*(Octava sesión plenaria, 20 de mayo de 2000 -
Comisión A, segundo informe)*