

Medidas prácticas para promover la inocuidad de los alimentos

Conferencia Regional
FAO/OMS
sobre Inocuidad de los Alimentos
para las Américas y el Caribe

6-9 de diciembre de 2005
San José, Costa Rica

INFORME FINAL

Las denominaciones empleadas en esta publicación y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación o 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 de la delimitación de sus fronteras o límites.

Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en esta publicación para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción de material contenido en esta publicación a efectos de su reventa u otros fines comerciales sin autorización previa del titular de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán enviarse al:

Jefe del Servicio de Publicaciones y Multimedia,
Dirección de Información,
FAO
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
o remitirse por correo electrónico a:
copyright@fao.org

PRÓLOGO

La garantía de una alimentación inocua es fundamental para la protección de la salud humana y para la mejora de la calidad de vida en todos los países. La importancia de una alimentación inocua, ya sea de producción y consumo nacional, de importación o exportación, es bien conocida por los países de las Américas y el Caribe. En 2004 se produjeron unas 57 000 muertes en América Latina y el Caribe a causa de diarreas originadas por los alimentos y el agua, pero incluso con este dato estimado posiblemente se infravalore considerablemente la magnitud verdadera del problema de las enfermedades transmitidas por alimentos en la región. Cada brote de enfermedades transmitidas por los alimentos tiene como resultado una serie de costos directos e indirectos, además de los correspondientes sufrimientos humanos. Además, la inocuidad de los alimentos es básica para todas las demás problemáticas del ámbito de la nutrición y de la seguridad alimentaria, así como del comercio internacional de alimentos. Las exportaciones de alimentos procedentes de la región se valoran en unos 66 000 millones de dólares EE.UU., o un 12 por ciento del comercio total de alimentos, y este dato podría crecer rápidamente en las próximas décadas si se mejoran los niveles de inocuidad y calidad de los alimentos.

A pesar de estas razones bien conocidas e importantes, siguen existiendo muchos retos para la mejora de la inocuidad de los alimentos en la región. Los países de la región reconocen la importancia de elaborar medidas prácticas para la creación de capacidad con el fin de superar estos retos y fomentar la inocuidad de los alimentos en la región. Por tanto, conforme a las orientaciones de los órganos rectores de la FAO y de la OMS y de acuerdo con las sugerencias de los participantes en el 1º y 2º Foros Mundiales de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos (FM1 - Marruecos, enero de 2002 y FM2 – Tailandia, octubre de 2004) y por amable invitación del Gobierno de Costa Rica, la FAO y la OMS reunieron conjuntamente la 1ª Conferencia sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe en San José de Costa Rica del 6 al 9 de diciembre de 2005.

La Conferencia reunió a más de 175 delegados de 32 Estados Miembros de las Américas y el Caribe y a observadores de 14 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales con el fin de debatir la problemática de la inocuidad de los alimentos en la región bajo el tema general de “Medidas prácticas para promover la inocuidad de los alimentos”.

Los participantes en la Conferencia recomendaron una serie de medidas prácticas a los Estados Miembros y a la FAO y a la OMS destinadas a fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos en la región. Los participantes reconocieron generalmente que, aunque la Conferencia se celebró con éxito, su verdadero éxito solo puede medirse por el grado de realización de las medidas recomendadas y por la mejora en la inocuidad de los alimentos producidos y consumidos en la región.

AGRADECIMIENTOS

La Secretaría Conjunta de la Conferencia sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe de la FAO y de la OMS desea manifestar su sincero agradecimiento a todos aquellos que contribuyeron al éxito de esta Conferencia, en particular a las autoridades de Costa Rica por su disposición a abrigar la sede de la Conferencia y por su cálida hospitalidad. La secretaría conjunta también manifiesta su agradecimiento al presidente, a los vicepresidentes, al relator y a los presidentes y relatores de los grupos de trabajo por su dura y esforzada labor y por la forma excepcional en la que han conducido la Conferencia, a todos aquellos que prepararon y presentaron documentos de trabajo, a quienes prepararon los documentos de sesión y a quienes realizaron intervenciones.

ÍNDICE

I.	RESUMEN DE ORIENTACIÓN	1
II.	INTRODUCCIÓN	2
III.	INAUGURACIÓN DE LA CONFERENCIA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)	2
IV.	ELECCIÓN DE LA MESA Y DEL RELATOR (TEMA 2 DEL PROGRAMA).....	4
V.	APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 3 DEL PROGRAMA)	4
VI.	SISTEMAS NACIONALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y	
EL	CARIBE – ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN (TEMA 4 DEL PROGRAMA)	4
VII.	MEJORA DE LA EFICACIA DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS	
	ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE (TEMA 5 DEL PROGRAMA)	5
VIII.	COOPERACIÓN INTERNACIONAL Y REGIONAL EN LA MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS	
	ALIMENTOS (TEMA 7 DEL PROGRAMA)	6
IX.	GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA PRODUCCIÓN Y LA	
	ELABORACIÓN (TEMA 6 DEL PROGRAMA)	7
X.	CUESTIONES TÉCNICAS DE INTERÉS REGIONAL (TEMA 8 DEL PROGRAMA)	8
XI.	EL CONSUMIDOR: PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LAS COMUNICACIONES RELATIVAS A LA	
	INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (TEMA 9 DEL PROGRAMA)	9
XII.	DISCUSIONES DE LOS GRUPOS DE TRABAJO (TEMA 10 DEL PROGRAMA).....	10
XIII.	MEDIDAS SUGERIDAS POR LA CONFERENCIA	13
XIV.	APROBACIÓN DEL INFORME	14
XV.	CLAUSURA DE LA CONFERENCIA.....	14

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1:	Lista de participantes.....	15
Anexo 2:	Programa provisional (AC 05/1)	33
Anexo 3:	Discurso inaugural de la Excm. Sra. Doris Osterlof Obregón,	
	Viceministra de Comercio Exterior de Costa Rica.....	35
Anexo 4:	Discurso inaugural del Dr. Kraisid Tontisirin, Director,	
	Dirección de Alimentación y Nutrición, FAO	37
Anexo 5:	Discurso inaugural del Dr Jørgen Schlundt, Director del Departamento de	
	Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los	
	Alimentos de la OMS	41
Anexo 6:	Discurso inaugural del Excmo. Sr. Rodolfo Coto, Ministro de Agricultura y	
	Ganadería	43
Anexo 7:	Discurso inaugural de la Excm. Sra. María del Rocío Sáenz,	
	Ministra de Salud	45
Anexo 8:	Discurso inaugural del Excmo. Sr. Gilberto Barrantes, Ministro de Economía,	
	Industria y Comercio	47
Anexo 9:	Documentos de debate de la Conferencia	50
Anexo 10:	Lista de documentos de sesión	110
Anexo 11:	Informe del Taller del Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas ...	113
Anexo 12:	Informe del evento paralelo sobre inocuidad de los alimentos y piensos	
	de origen animal	116

**Informe de la Conferencia Regional de la FAO y de la OMS
sobre inocuidad de los alimentos para las Américas y el Caribe
San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005**

I. RESUMEN DE ORIENTACIÓN

Entre los días 6 y 9 de diciembre de 2005 se celebró en San José de Costa Rica, por amable invitación del Gobierno de la República de Costa Rica, una Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe, convocada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y por la Organización Mundial de la Salud (OMS). En la Conferencia participaron más de 175 delegados de 32 Estados Miembros de las Américas y del Caribe, y observadores de 14 organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales. Los objetivos eran: i) facilitar el debate sobre las cuestiones de inocuidad de los alimentos de importancia para todos los países de las Américas y del Caribe, así como determinar las medidas prácticas y sostenibles para abordar dichas cuestiones; ii) determinar las oportunidades para mejorar la cooperación regional en el fomento de la inocuidad de los alimentos con el fin de proteger la salud humana e incrementar las oportunidades para el comercio de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones de la agricultura en cada momento, las operaciones poscosecha, la elaboración de alimentos, el comercio de alimentos, la sanidad pública y la protección del consumidor; iii) fomentar el fortalecimiento o la creación de redes regionales para el intercambio de información relacionada con la inocuidad de los alimentos y de experiencias entre todas las partes interesadas; iv) favorecer las asociaciones entre sector público y privado con objeto de sensibilizar a los consumidores y a la industria e incrementar la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos; v) fomentar una mejor interacción entre el mundo científico, las organizaciones de investigación y otros funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos.

Los países han reconocido la necesidad de una mayor atención y de una mayor cooperación internacional, regional y nacional destinada a fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos en los países de la región. La Conferencia destacó el valor de la adopción de un planteamiento de la cadena de alimentos para garantizar la inocuidad de los alimentos en un marco de *bioseguridad*, abordando la inocuidad de los alimentos y la salud animal y vegetal de forma integrada. Por último, la Conferencia subrayó la necesidad de adoptar un marco institucional integrado/coordinado para los sistemas de control alimentario. En este contexto, la Conferencia recomendó una serie de medidas prácticas para fortalecer la inocuidad de los alimentos en la región.

Las principales medidas que se recomendaron fueron las siguientes:

- a) Realización de un estudio regional de seguimiento de la armonización nacional y de la adopción de las normas del Codex.
- b) Realización de evaluaciones de riesgo o análisis experimentales en determinados países de la región utilizando datos locales y evaluaciones de riesgo internacionales existentes con el fin de abordar los productos o los riesgos de interés para la región.
- c) Una labor para la armonización de los procedimientos y aplicación de los acuerdos de equivalencia entre los países de la región a través del proceso del Codex.
- d) Armonización de las definiciones empleadas en el campo de la inocuidad de los alimentos.
- e) Selección de un equipo para estudiar los factores que pudieran contribuir a un brote de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y realización de un ejercicio de simulación.
- f) Desarrollo de protocolos para afrontar ETA específicas de la región.
- g) Colaboración entre los países de la región con el fin de facilitar asistencia técnica en el ámbito de la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- h) Compartir planes de trabajo para la modernización de los sistemas nacionales de control alimentario.

II. INTRODUCCIÓN

1. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) convocaron conjuntamente la Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe (en adelante, la Conferencia) en un esfuerzo por facilitar los debates sobre las iniciativas prácticas y las recomendaciones destinadas a promover la inocuidad de los alimentos en los países de las Américas y del Caribe. La Conferencia se celebró en San José de Costa Rica del 6 al 9 de diciembre de 2005 por amable invitación del Gobierno de Costa Rica. Asistieron a la Conferencia funcionarios de alto nivel y expertos técnicos de 32 Estados Miembros de la FAO y de la OMS de la región de las Américas y el Caribe. También asistieron 14 organizaciones internacionales en calidad de observadores. En el Anexo 1 figura una lista de todos los participantes.

2. Esta Conferencia forma parte de una serie de eventos mundiales y regionales que la FAO y la OMS están organizando para satisfacer las necesidades de los Estados Miembros en cuanto a orientación sobre políticas y creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos. En esta serie cabe citar el primer y segundo Foros Mundiales de la FAO y de la OMS de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos (FM1 - Marruecos, del 28 al 30 de enero de 2002 y FM2 - Tailandia, del 12 al 14 de octubre de 2004), así como eventos regionales en Europa (Hungría, febrero de 2002), Asia y el Pacífico (Malasia, mayo de 2004), el Cercano Oriente (Jordania, marzo de 2005) y África (Zimbabwe, octubre de 2005). La Conferencia fue convocada a la luz de las recomendaciones y de las aportaciones procedentes de estos eventos, así como en virtud de la orientación de los órganos rectores de la FAO y de la OMS.

3. Los objetivos de la Conferencia eran: i) facilitar el debate sobre las cuestiones de inocuidad de los alimentos de importancia para todos los países de las Américas y del Caribe, así como determinar las medidas prácticas y sostenibles para abordar dichas cuestiones; ii) determinar las oportunidades para mejorar la cooperación regional en el fomento de la inocuidad de los alimentos con el fin de proteger la salud humana e incrementar las oportunidades para el comercio de alimentos, teniendo en cuenta las condiciones de la agricultura en cada momento, las operaciones poscosecha, la elaboración de alimentos, el comercio de alimentos, la sanidad pública y la protección del consumidor; iii) fomentar el fortalecimiento o la creación de redes regionales para el intercambio de información relacionada con la inocuidad de los alimentos y de experiencias entre todas las partes interesadas; iv) favorecer las asociaciones entre sector público y privado con objeto de sensibilizar a los consumidores y a la industria e incrementar la capacidad en materia de inocuidad de los alimentos; v) fomentar una mejor interacción entre el mundo científico, las organizaciones de investigación y otros funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos.

4. El programa provisional para la Conferencia figura en el Anexo 2 (AC 05/1).

III. INAUGURACIÓN DE LA CONFERENCIA (TEMA 1 DEL PROGRAMA)

5. La ceremonia de inauguración comenzó con un discurso de bienvenida de la Viceministra de Comercio Exterior de Costa Rica, Sra. Doris Osterlof. En él, destacó la importancia de garantizar la inocuidad de los alimentos para incrementar la competitividad de las exportaciones de alimentos procedentes de la región ante la mayor severidad de las reglamentaciones sobre importación de productos del sector. La oradora también señaló la necesidad de unos alimentos inocuos para salvaguardar la salud de los consumidores nacionales, cada vez más exigentes. El texto de su discurso figura como Anexo 3.

6. El Sr. Alan Bojanic, Representante de la FAO en Costa Rica, señaló la función importante de la inocuidad de los alimentos en la seguridad alimentaria y en la salud. Destacó también la naturaleza multisectorial de la inocuidad de los alimentos y la necesidad de un planteamiento sobre este tema desde la producción al consumo. El orador manifestó el deseo de que la Conferencia condujera a una labor de

cooperación en el seno de los países de la región y entre los mismos con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos.

7. El Sr. Carlos Samayoa, Representante de la OMS en Costa Rica, señaló en su discurso de bienvenida que la inocuidad de los alimentos es uno de los ámbitos prioritarios de la OMS y que muchos de los actuales problemas relacionados con el tema son un reflejo de la ausencia de sistemas intersectoriales integrados.

8. En su intervención de bienvenida en nombre de la FAO, el Sr. Kraisid Tontisirin, Director de la Dirección de Alimentación y Nutrición, destacó la importancia de la inocuidad de los alimentos como fundamento para la nutrición y la seguridad alimentaria, así como para el comercio internacional de alimentos. Recordó que la obtención de alimentos inocuos y nutritivos contribuye a que los Estados Miembros de la región alcancen los objetivos de desarrollo del Milenio. A continuación, enumeró los retos que tienen ante sí los países de la región para mejorar la eficiencia y la eficacia de sus sistemas de control alimentario. El orador informó a la Conferencia sobre distintas medidas adoptadas por la FAO, en asociación con la OMS y otras organizaciones, con el fin de asistir a los Estados Miembros en sus esfuerzos por mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Reiteró la disposición de su Organización a seguir ampliando su programa de creación de capacidad a fin de trabajar con los países de la región en este campo. El texto del discurso figura en el Anexo 4.

9. El Sr. Jørgen Schlundt, Director del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos de la OMS, dio la bienvenida a los participantes en nombre de la OMS. Señaló que, según la OMS, 57 000 personas mueren cada año como consecuencia de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua en la región de las Américas, aunque el peso total de las enfermedades transmitidas por los alimentos es muy difícil de calcular. Subrayó la importancia de INFOSAN, la Red de Autoridades Internacionales de Inocuidad de los Alimentos, que la FAO y la OMS pusieron en marcha hace un año con el fin de facilitar la colaboración internacional a fin de abordar este problema mundial. El orador señaló que, en mayo de 2005, la Asamblea Mundial de la Salud aprobó el Reglamento Sanitario Internacional revisado que proporciona un marco único para contener las emergencias sanitarias de ámbito internacional y que en él figurará INFOSAN. El texto de la intervención se adjunta en el Anexo 5.

10. El Ministro de Agricultura y Ganadería de Costa Rica, Excelentísimo Señor Rodolfo Coto, dio la bienvenida a los participantes en la Conferencia y los instó a aprovechar este foro para compartir sus conocimientos y logros en inocuidad de alimentos. También destacó la importancia de que las instituciones del sector público trabajaran con las empresas del sector privado con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos. En este mismo sentido, la existencia en Costa Rica del Comité interinstitucional de inocuidad de alimentos "CIIA" y el excelente trabajo de coordinación que realiza en este campo. El texto de la intervención se adjunta como Anexo 6.

11. En su discurso de bienvenida, la Sra. María del Rocío Sáenz, Ministra de Salud de Costa Rica, proporcionó datos sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos en Costa Rica y señaló que las iniciativas nacionales habían alcanzado una reducción en las muertes relacionadas con afecciones diarreicas de 135 en 1995 a 93 en 2004. Concluyó su intervención solicitando a la Conferencia que elaborara recomendaciones sobre la manera de fortalecer los sistemas nacionales multisectoriales de control alimentario, entre otros procedimientos, mejorando el entorno reglamentario, mediante la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y a través de la transferencia de tecnologías apropiadas. El texto de la intervención figura en el Anexo 7.

12. El Ministro de Economía, Industria y Comercio, Sr. Gilberto Barrantes, inauguró oficialmente la Conferencia señalando el alto nivel de compromiso por parte del Gobierno de Costa Rica en lo relacionado con la Conferencia. Destacó la necesidad esencial de reforzar los sistemas nacionales de control alimentario, ya que ello beneficia a la salud pública y mejora la economía nacional. El orador

también afirmó que, con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos, es necesaria la cooperación entre funcionarios gubernamentales, consumidores e industria privada, incluidos los productores de pequeña y mediana escala. El texto de la intervención figura como Anexo 8.

IV. ELECCIÓN DE LA MESA Y DEL RELATOR (TEMA 2 DEL PROGRAMA)

13. La Conferencia designó a la Sra. Isabel Araya, de Costa Rica, como presidenta, a la Sra. Carolina Padró, de Argentina, y al Sr. Modesto Omar Robles Velásquez, de Cuba, como Vicepresidentes de la Conferencia, así como al Sr. Bertrand Gagnon, del Canadá, como relator de la Conferencia. La Conferencia manifestó su agradecimiento a las personas citadas por su disposición a desempeñar las funciones indicadas.

V. APROBACIÓN DEL PROGRAMA (TEMA 3 DEL PROGRAMA)

14. La Conferencia aprobó el programa propuesto y aceptó el calendario presentado por la secretaría.

VI. SISTEMAS NACIONALES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE – ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN (TEMA 4 DEL PROGRAMA)

15. El Sr. Cecilio Morón, de la FAO, expuso los contenidos del primer documento de debate sobre “Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe - análisis de la situación (AC 05/2).” Pueden consultarse todos los documentos de debate y una lista de los documentos de sesión correspondientes a la totalidad de la Conferencia en los Anexos 9 y 10. El orador indicó que el documento se había preparado a partir de la información facilitada por 15 países de la región, así como también por la FAO, la OMS, la OMC y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Destacó la importancia de la inocuidad de los alimentos y los retos y limitaciones hallados en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control alimentario. Además, la presentación resumió la situación de diferentes aspectos de los sistemas nacionales de control alimentario, tales como la legislación alimentaria, la inspección de alimentos, el apoyo a los laboratorios y la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. El orador terminó resumiendo las principales medidas que los gobiernos de la región están tomando para fortalecer sus sistemas nacionales de control alimentario.

16. La Conferencia expresó su agradecimiento a la FAO por la preparación del documento y convino en la importancia de que se fortalezcan los sistemas nacionales de control alimentario, así como en las necesidades de la región a este respecto.

17. La Conferencia tomó nota de los retos específicos que se les presentan a las empresas pequeñas y menos desarrolladas para poder aplicar plenamente los necesarios controles de inocuidad de los alimentos con el fin de cumplir las normas nacionales e internacionales y participar en actividades relacionadas con la inocuidad a nivel nacional. Se mencionó el enfoque del Canadá de trabajar a través de asociaciones sectoriales nacionales de las que son miembros las empresas de este tipo como un ejemplo que permitía superar tales retos.

18. Se señaló la importancia de armonizar las normas nacionales sobre control alimentario con los textos del Codex y de utilizar otros instrumentos pertinentes como el Modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS y las Directrices de la FAO y de la OMS para los sistemas nacionales de control alimentario. La Conferencia estimó que la cuestión del reconocimiento mutuo y de los acuerdos de equivalencia era importante para los países de la región porque, en la actualidad, algunos países tenían dificultad para demostrar la equivalencia en sus sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos.

19. Se subrayó la necesidad de iniciativas en cooperación y el hecho de evitar la duplicación de esfuerzos a nivel nacional, regional e internacional. Se tomó nota de la importancia de la colaboración de todos los asociados a lo largo de la cadena alimentaria, entre ellos las administraciones públicas, la

industria, los consumidores y la comunidad científica. La Conferencia alentó a la FAO y a la OMS a continuar su programa de asistencia técnica para asistir a los países menos desarrollados en la mejora de sus sistemas nacionales de control alimentario.

VII. MEJORA DE LA EFICACIA DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE (TEMA 5 DEL PROGRAMA)

20. El Sr. Michael DeShield, de Belice, presentó un estudio sobre la “Mejora de la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos en las Américas y el Caribe - Un estudio monográfico de Belice (AC 05/3)”. El orador destacó los cinco ámbitos estratégicos siguientes, que Belice ha considerado importantes para mantener unos sistemas eficaces de control alimentario:

- a) Elaboración de una política nacional oficial de inocuidad de los alimentos.
- b) Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos.
- c) Mejora de la infraestructura para laboratorios.
- d) Mejora de los programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos.
- e) Fortalecimiento de los programas para la vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

21. El orador destacó que la elaboración de una política nacional de inocuidad de los alimentos era fundamental para la sostenibilidad de un programa nacional eficaz en dicho ámbito. Resumió los siguientes como algunos de los principales retos a los que se enfrentaba la mejora de la inocuidad de los alimentos en el país: a) el mantenimiento de las competencias técnicas en un clima de recursos en disminución; b) unos programas inadecuados para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y c) la financiación de servicios de interés público proporcionada por la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (BAHA).

22. La Conferencia acogió favorablemente el documento, agradeció a Belice su presentación y destacó el valor de las experiencias de Belice como modelo para mejorar la eficacia de los sistemas nacionales de control alimentario en otros países.

23. La Conferencia destacó la necesidad de asegurar la “memoria/continuidad institucional” ante el potencial para el cambio de los entornos políticos. Como planteamiento para mitigar esta preocupación, se señaló la importancia de invertir en el aumento de los conocimientos técnicos y profesionales de los funcionarios encargados de la inocuidad de los alimentos. Se destacó la importancia del apoyo a nivel político y de la industria alimentaria, ya que tal apoyo puede facilitar la elaboración de unos objetivos y unas políticas nacionales claros en materia de inocuidad de los alimentos con el propósito de llevar a cabo las reformas necesarias.

24. Se observó que existían algunos “modelos” de reformas institucionales en el mundo que se habían aplicado para incrementar la eficacia de los sistemas nacionales de control alimentario. Se señaló la importancia de seleccionar los modelos (o elementos de modelos) apropiados que resultaran pertinentes para cada situación y para los objetivos nacionales.

25. Se plantearon algunas consideraciones adicionales especialmente pertinentes para incrementar la eficacia de los sistemas nacionales de control alimentario, entre ellas la necesidad de los siguientes elementos: a) claridad de las funciones y las responsabilidades; b) una infraestructura de laboratorio y una capacidad de recursos humanos adecuadas; c) enseñanza y capacitación en materia de inocuidad de los alimentos; d) infraestructura y recursos adecuados para la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos; e) unos mecanismos de consulta y comunicación apropiados.

VIII. COOPERACIÓN INTERNACIONAL Y REGIONAL EN LA MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (TEMA 7 DEL PROGRAMA)

26. La Sra. Maya Piñeiro, de la FAO, y el Sr. Genaro García, de la OMS y de la OPS, presentaron conjuntamente un estudio sobre cooperación internacional y regional en la materia de la inocuidad de los alimentos. La Sra. Piñeiro hizo mención de algunas novedades recientes en la esfera de la inocuidad de los alimentos, tales como la creciente demanda por parte de los consumidores de riesgo cero en los alimentos que consumen y el aumento de los riesgos debido al comercio mundial de alimentos. La oradora también resumió la función de las organizaciones internacionales en la garantía de la inocuidad y proporcionó información específica sobre los papeles de la FAO y de la OMS en la promoción de la inocuidad de los alimentos. Se destacó la estrategia de la FAO recientemente adoptada en pro de unos alimentos inocuos y nutritivos utilizando un planteamiento de la cadena alimentaria. La Sra. Piñeiro también describió un planteamiento integrado y medidas para que los países aplicaran una visión más amplia respecto a la inocuidad de los alimentos, así como algunas de las experiencias adquiridas en la realización de proyectos de cooperación técnica en este ámbito, incluyendo la necesidad de una apropiación nacional de los proyectos y de la sostenibilidad de los mismos. El Sr. García resumió algunas iniciativas conjuntas específicas de la FAO y de la OMS, así como las compartidas con organizaciones como el IICA y el OIRSA, en materia de cooperación técnica referida a la inocuidad de los alimentos. También se destacaron los resultados de diferentes evaluaciones sobre la situación de la inocuidad de los alimentos en los países de la región, así como el futuro instrumento de la FAO para evaluar las necesidades en el terreno de la creación de capacidad para este ámbito. El orador enumeró algunos factores importantes que eran necesarios para incrementar la cooperación técnica internacional, tales como el reconocimiento de que todos tienen una función en la garantía de la inocuidad de los alimentos. Asimismo, se subrayó la necesidad de mejorar la cooperación en la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y en el seguimiento de los contaminantes en los alimentos.

27. La Conferencia convino en la importancia de la cooperación técnica internacional y regional en la materia y manifestó su agradecimiento a la FAO y a la OMS/OPS por la preparación del documento y por haber facilitado la información.

28. La Conferencia instó a ambas organizaciones a continuar sus esfuerzos por facilitar asistencia técnica y a seguir reforzando su cooperación mutua y con otros proveedores de asistencia técnica, incluyendo a otros países. Varias delegaciones observaron que el resultado de esta Conferencia debía servir de orientación y estímulo adicionales en el fortalecimiento de sistemas nacionales de control de la inocuidad de los alimentos.

29. Se señaló el reto actual relacionado con la disponibilidad de recursos en las oficinas nacionales de la FAO, la OMS y la OPS en toda la región, especialmente en cuanto a la cooperación técnica y la programación de la inocuidad de los alimentos. A este respecto, se volvió a subrayar la necesidad de cooperar con el fin de maximizar el uso de recursos y evitar la duplicación de esfuerzos. Además, se reconoció la necesidad de priorizar las necesidades nacionales y de establecer objetivos y planes de acción claros para mejorar la inocuidad de los alimentos.

30. La Conferencia consideró la necesidad de asegurar que las normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos reflejaran las situaciones de las diferentes regiones del mundo. A ese respecto, varias delegaciones manifestaron su preocupación por la disponibilidad insuficiente de datos de la región referidos a niveles de contaminación de los alimentos y a pautas de consumo alimentario, y destacaron la importancia de que se generaran tales datos.

31. Las delegaciones también se declararon preocupadas porque, aunque los Estados Miembros atribuyeran una prioridad a la inocuidad de los alimentos como esfera esencial en la FAO y la OMS a nivel internacional, la asignación de recursos para actividades y estrategias a nivel mundial, regional y

nacional por parte de las organizaciones y de la comunidad de donantes posiblemente no ha reflejado dicho orden de prioridades. La Conferencia también señaló la necesidad de una mejor circulación de la información referente a actividades en el terreno de la inocuidad de los alimentos entre los niveles internacional, regional y nacional.

32. Se señalaron varias iniciativas adicionales en la esfera de la inocuidad de los alimentos en la región con el apoyo reciente o actual de diferentes asociados internacionales, regionales y nacionales. La Conferencia manifestó su aprecio ante estos esfuerzos y alentó a estos organismos a continuar sus esfuerzos por abordar las necesidades particulares de la región en cuanto a inocuidad de los alimentos.

IX. GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA PRODUCCIÓN Y LA ELABORACIÓN (TEMA 6 DEL PROGRAMA)

33. La Sra. Jennifer Lee, de Costa Rica, presentó un documento titulado “Garantizar la inocuidad de los alimentos en la producción y la elaboración” (AC 05/4). La oradora observó que la garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos podía suponer un reto para los países de la región y debía afrontarse mediante planteamientos innovadores y una cooperación de los sectores público y privado. Se destacó la necesidad de abordar las cuestiones de la inocuidad y la calidad de los alimentos en todos los eslabones de la cadena alimentaria, dando lugar a la necesidad de un planteamiento multisectorial. La oradora apuntó la importancia de aplicar unos sistemas de garantía de la inocuidad y de la calidad apropiados, entre los que cabe citar las BPA, las BPF y el APPCC, así como unas consideraciones esenciales para dicha aplicación. Se citaron algunos ejemplos de la aplicación de tales sistemas en los países de la región. También se abordaron la importancia de la garantía de la inocuidad y la calidad de los alimentos y los retos que planteaban en las pequeñas y medianas empresas (PYMES), así como en el caso de los alimentos de venta callejera. Asimismo, se enumeraron algunas recomendaciones destinadas a que los países aplicaran buenas prácticas con el fin de asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

34. Los delegados agradecieron a Costa Rica la preparación del documento y elogiaron la claridad, el carácter práctico y la utilidad del mismo para los Estados Miembros de la región.

35. La Conferencia tomó nota de que entre los elementos o enfoques importantes que podían fomentar mejor la inocuidad y la calidad de los alimentos a nivel de la producción o de la elaboración cabía citar los siguientes: a) la aplicación de un sistema integrado con enfoque de “cadena alimentaria total”; b) el reconocimiento de las responsabilidades de los diferentes interesados; c) el fomento de sistemas basados en las BPA, las BPF y el APPCC”.

36. Se destacó la importancia de unos programas de capacitación apropiados y selectivos en materia de inocuidad y calidad de los alimentos, así como los conocimientos disponibles a este respecto en el mundo académico. La Conferencia subrayó la importancia de la asistencia técnica a este respecto y alentó a la FAO, a la OMS y a otras organizaciones pertinentes a que continuaran proporcionando este apoyo. También se señaló que los países menos desarrollados debían solicitar asistencia de los desarrollados con el fin de fortalecer su capacidad de satisfacer sus obligaciones conforme a los Acuerdos MSF y OTC de la OMC que pudieran, de otro modo, resultar difíciles de alcanzar.

37. La Conferencia subrayó los retos a que se enfrentaban las pequeñas y medianas empresas al garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos. En particular, los participantes subrayaron la necesidad de un compromiso de gestión para el cambio destinado a la aplicación con éxito de programas de BPA/BPF/APPCC y señalaron que una enseñanza adecuada podía suponer una ayuda para los países en este terreno.

38. La Conferencia destacó la importancia de la armonización de los requisitos y las medidas nacionales con las pertinentes normas internacionales de inocuidad de los alimentos (es decir, el Codex),

ya que esto podía contribuir a disminuir el número de situaciones en las que los países exportadores necesitaban cumplir una multitud de requisitos diferentes.

39. Se señaló que la inocuidad de los alimentos de venta callejera era una cuestión de gran interés para la región, lo que daba lugar a la necesidad de promover la formalización de esta actividad con el objeto de mejorar la asistencia técnica, la vigilancia sanitaria y el apoyo financiero de programas regionales/nacionales para asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos. A este respecto, la FAO mencionó la existencia de códigos de prácticas sobre la inocuidad de los alimentos de venta callejera, así como de un manual de capacitación que estaban disponibles para prestar asistencia a cualquier iniciativa regional o nacional.

X. CUESTIONES TÉCNICAS DE INTERÉS REGIONAL (TEMA 8 DEL PROGRAMA)

40. El Sr. Paul Mayers, del Canadá, presentó un documento titulado “Desarrollo de la Capacidad en la Reglamentación y la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de la Biotecnología Moderna - Una Perspectiva Canadiense” (AC 05/6). El orador presentó un breve panorama general de la biotecnología moderna aplicada a la producción de alimentos y señaló el entorno reglamentario de este tipo de productos, insistiendo particularmente en los principios para el análisis de riesgo y las directrices para la evaluación de la inocuidad aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius. Prosiguió después exponiendo la experiencia del Canadá en la prestación de asistencia técnica para el fomento de la capacidad en los países en desarrollo destinada a la realización de evaluaciones de la inocuidad de los alimentos derivados de la biotecnología moderna. El orador observó que el Canadá había desarrollado instrumentos modulares de capacitación dirigidos a facilitar una capacitación basada en la experiencia sobre la realización de evaluaciones de inocuidad y había aplicado dichos instrumentos en talleres de capacitación de más de veinte países. Indicó que el Canadá había recibido recientemente la invitación a asociarse con la FAO y la OMS con el objeto de elaborar un paquete de capacitación normalizado que ayudara a los países en la aplicación de los principios internacionalmente aceptados para la evaluación del riesgo de productos derivados de la biotecnología moderna.

41. Los delegados agradecieron al Canadá la preparación del documento y el hecho de compartir su experiencia en creación de capacidad en el terreno de la evaluación de la inocuidad de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

42. Muchos países indicaron que este tema constituía una preocupación prioritaria para ellos, subrayando, por tanto, la necesidad de desarrollar o seguir ampliando la capacidad técnica en este terreno. La Conferencia reconoció que era posible que los países de la región tuvieran necesidades distintas al respecto, puesto que se encontraban en fases diferentes de desarrollo técnico.

43. La Conferencia reconoció que un conocimiento general de las técnicas de evaluación del riesgo relacionado con la inocuidad de los alimentos era un buen fundamento para la evaluación del riesgo de los alimentos derivados de la biotecnología moderna e hizo observar las actividades emprendidas por la FAO y la OMS/OPS al respecto.

44. Se observó que las iniciativas de capacitación posiblemente se beneficiaran de la inclusión de las evaluaciones de la inocuidad de los alimentos y de las relacionadas con el medio ambiente de este tipo de productos, y que ello tal vez resultara particularmente útil en los pequeños países donde los mismos recursos o los mismos expertos podían tener a su cargo ambas funciones de evaluación.

45. La Conferencia convino en que las oportunidades para la capacitación debían explorarse desde una perspectiva regional, utilizando los foros regionales existentes, tales como las reuniones de la FAO y de la OMS, el CCLAC y el CARICOM, con el fin de obtener la mayor eficacia posible. Se recomendó una evaluación de la capacidad técnica a nivel nacional, la determinación de las necesidades específicas y la adaptación basada en esas necesidades de los programas de capacitación como el mejor

planteamiento para la mencionada creación de capacidad. El Canadá indicó su disposición a apoyar lo más posible este tipo de iniciativas.

46. La Sra. Nury Prat, de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA, con secretaría conjunta de la FAO y de la OPS), presentó información sobre dicha organización (CRD X). La oradora resumió los objetivos de la RILAA, su naturaleza voluntaria y oficial, así como su estructura. Se destacaron las principales actividades de la RILAA, entre las cuales se mencionaron un sistema de comunicación electrónica de tipo "chat", cursos de aprendizaje a distancia basados en Internet, pruebas entre laboratorios y cooperación aportada por el INPPAZ/OPS.

47. La Conferencia agradeció a la RILAA la presentación del documento y elogió la asistencia facilitada a los laboratorios de análisis de alimentos de la región a través de esta red.

48. La Conferencia tomó nota de que la intención del proyecto de la FAO era prestar asistencia en el incremento de la garantía de la calidad de los resultados de laboratorio, y no específicamente cumplir la norma ISO 17025, si bien el cumplimiento de la norma ISO pudiera ser el resultado de buenas prácticas de laboratorio. Se subrayó que la norma ISO 17025 tenía un carácter privado y que los laboratorios podían servirse de ella como base de equivalencia; sin embargo, aunque el Codex la recomendara, cada país debía decidir si deseaba acreditar el cumplimiento de la norma.

49. Varias delegaciones manifestaron su interés por unirse a la red y otras observaron la ventaja que suponía que más países de habla inglesa se integraran en la red, de forma que las sesiones de foros electrónicos ("chat") pudieran celebrarse también en inglés. La Conferencia tomó nota de que la FAO y la OPS estaban trabajando para facilitar la participación de más países de habla inglesa en la red.

XI. EL CONSUMIDOR: PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LAS COMUNICACIONES RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS (TEMA 9 DEL PROGRAMA)

50. La Sra. Marisa Caipo, hablando a nombre de Consumers International, presentó un documento titulado "El consumidor: participación activa en las comunicaciones relativas a la inocuidad de los alimentos" (AC 05/7). La oradora destacó la serie de campañas realizadas por Consumers International en 2004/2005 en los países de la región con el tema "alimentos sanos, alimentos seguros: consumidores responsables". Observó que estas campañas comprendían actividades de capacitación y difusión de la información basada en las cinco claves de la OMS para unos alimentos más inocuos y otros materiales elaborados con la OPS y el INPPAZ. Se destacó que estas campañas habían contribuido a incrementar la sensibilización ante las cuestiones de la inocuidad de los alimentos entre los consumidores y también habían resultado en la elaboración de directrices para organizaciones nacionales de consumidores con el fin de ayudar a estas organizaciones a participar mejor en la labor del Codex. También se destacó la participación de Consumers International en los proyectos del Codex de la FAO. La oradora terminó con una serie de recomendaciones, subrayando la necesidad de que los gobiernos garantizaran la sostenibilidad y la continuidad de las políticas nacionales de inocuidad de los alimentos e incluyeran la participación de los consumidores en todos los aspectos de su elaboración.

51. Los delegados agradecieron a Consumers International la preparación del documento y convinieron en la importancia de la participación activa de los consumidores a la hora de garantizar la inocuidad de los alimentos.

52. Los Estados Miembros subrayaron la importancia de la participación de los consumidores en las cuestiones de inocuidad de los alimentos, a la vez que reconocían los retos que conllevaba dicha participación activa, como la falta de organización de las asociaciones de consumidores y la carencia de recursos. La Conferencia tomó nota de la inclusión de aportaciones de los consumidores en la elaboración de políticas de los poderes públicos en varios países de la región y de los esfuerzos de otros países por incluir a las asociaciones de consumidores en diferentes mecanismos relacionados con la

elaboración de sistemas de control alimentario. También se subrayó la necesidad de que los países incrementen la participación de las asociaciones de consumidores en los comités nacionales del Codex. Se observó que la participación de los consumidores en todo el proceso de elaboración de normas o reglamentaciones alimentarias posiblemente resultara en una mayor aceptación por parte del público de tales normas.

53. La Conferencia destacó la necesidad de sensibilizar en mayor medida a los consumidores y tomó nota de distintos ejemplos de campañas de educación del consumidor, de la incorporación de la inocuidad de los alimentos en el programa de estudios de las escuelas primarias y de otros medios para transmitir información en materia de inocuidad de los alimentos.

XII. DISCUSIONES DE LOS GRUPOS DE TRABAJO (TEMA 10 DEL PROGRAMA)

54. La Conferencia acordó debatir los siguientes temas en dos grupos de trabajo simultáneos: 1) el impacto de los acuerdos comerciales multilaterales y de las medidas comerciales sobre la inocuidad de los alimentos y la salud de animales y plantas; 2) la problemática actual de la inocuidad de los alimentos en la región y la necesidad de reforzar y vincular la vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos y los sistemas de seguimiento de los contaminantes en los alimentos con el fin de dar a dicha problemática un mejor tratamiento. Se pidió a los dos grupos de trabajo que debatieran sus temas respectivos y propusieran recomendaciones concretas y medidas prácticas para mejorar la inocuidad de los alimentos en la región en estos ámbitos específicos. La Conferencia designó al Sr. Gonzalo Ríos, de Chile, como presidente y a la Sra. Pamela Whitehall, de Barbados, como relatora del primer grupo de trabajo, así como a la Sra. Sofía Heredia, de México, como presidenta y al Sr. Osbil Watson, de Jamaica, como relator del segundo grupo de trabajo. La Conferencia agradeció a los delegados mencionados que hubieran aceptado desempeñar estos cometidos.

55. El primer grupo de trabajo se remitió al documento preparado por Chile a este respecto (CRD 39). El grupo de trabajo estructuró su debate en los capítulos de transparencia, armonización, equivalencia, análisis de riesgo, asistencia técnica, relaciones con otros foros u organismos internacionales y marcos institucionales. Se debatieron los puntos siguientes:

Transparencia

56. El grupo de trabajo manifestó sus inquietudes ante los defectuosos procesos de notificación sobre MSF/OTC y en relación con la escasa comunicación entre los países de la región en el ámbito de la notificación. Entre las recomendaciones propuestas por el grupo de trabajo para poner remedio a estas inquietudes cabía citar las siguientes:

- El refuerzo de las autoridades de notificación MSF/OTC.
- Mejoras en el proceso de seguimiento para mantenerse al día sobre las restricciones y otras cuestiones comerciales.
- Creación de comités nacionales y regionales para facilitar la aplicación del Acuerdo MSF que trabajarían conjuntamente con los comités nacionales y puntos de contacto del Codex.
- Un fomento de la cooperación horizontal en la que los países más experimentados pudieran transferir conocimientos a los países vecinos.
- Fomento de la cooperación política e institucional para generar una política de transparencia en la elaboración de medidas referidas a la inocuidad de los alimentos.

Armonización

57. El grupo de trabajo reconoció la dificultad hallada por los países de la región con respecto a las variaciones en las descripciones de los productos y procesos. También se señaló el problema de cómo

abordar de la mejor manera posible las necesidades de los países que tienen normas más estrictas que las del Codex. Las recomendaciones sobre armonización fueron las siguientes:

- Creación de grupos de trabajo dentro de la región para armonizar definiciones utilizando el Codex como referencia.
- Clarificación de las reglas de armonización, así como de la ocasión y modo de aplicar la legislación nacional en relación con las normas internacionalmente acordadas.
- Desarrollo de un procedimiento (en el seno del CCLAC) para realizar un seguimiento de la armonización regional y de la adopción de normas del Codex.
- Comparación de las normas del Codex con las normas más estrictas de los países importadores con el propósito de identificar las diferencias y determinar si están justificadas.
- Coordinación de las medidas generadas por el Codex, la CIPF y la OIE.
- Fortalecimiento de la participación de los países en órganos específicos como la OMC y el Codex.

Equivalencia

58. A pesar de la elaboración de varias directrices y de distintos criterios para tratar las cuestiones de la equivalencia, los países de la región no habían aplicado este principio. Debía reconocerse que la equivalencia no solo es aplicable a los productos, sino también a los sistemas, a los procedimientos y a las medidas.

59. El grupo de trabajo observó la falta de capacidad regional suficiente para adoptar medidas referentes a la equivalencia y también observó que el procedimiento requería tiempo y recursos. El grupo de trabajo propuso las siguientes recomendaciones para abordar estas cuestiones:

- Establecimiento de parámetros objetivos para determinar la equivalencia. Trabajar en una mejor definición de una base objetiva de comparación.
- Señalar una justificación clara entre el costo de iniciar la equivalencia y las ventajas derivadas de su aplicación.
- Clarificación de los principios que disciplinan la equivalencia entre los países y trabajar para una mejor definición con el fin de lograr una base objetiva de comparación.
- Los procedimientos de equivalencia deberían ser sencillos y no deberían utilizarse como obstáculos al comercio.
- Como referencias para la equivalencia deberían utilizarse unas buenas normas básicas.
- Los procesos debían desarrollarse en un período de tiempo razonable.

Análisis de riesgos

60. El grupo de trabajo reconoció los retos a que se enfrentaba la región con respecto al análisis de riesgo, observando que la mayoría de los análisis de riesgos se realizaban fuera de la región. También se observó que el problema de la precaución podía utilizarse como obstáculo técnico al comercio y que debía considerarse una excepción y no un principio. Una mayor utilización del análisis de riesgo en la región reduciría la aplicación de planteamientos de precaución en el comercio de alimentos. El grupo de trabajo recomendó lo siguiente:

- Realización de estudios de casos experimentales regionales sobre análisis de riesgo utilizando datos propios. Esto era importante para la equivalencia y para la formulación de normas.
- Intercambio de datos locales para el análisis de riesgos y utilización de información y evaluaciones de riesgo internacionales cuando proceda.
- Debía buscarse la cooperación de los países con experiencia en el análisis de riesgo.
- Debían reforzarse los programas de capacitación en análisis de riesgo.

Asistencia técnica

61. El grupo de trabajo observó que se necesitaba asistencia técnica en una serie de ámbitos, entre ellos la *bioseguridad*, pero que era preciso establecer prioridades al respecto. Debían elaborarse programas regionales con participación multisectorial.

Relaciones con otros foros u organismos internacionales

62. Debía buscarse una mejor coordinación entre el Codex con la OIE y la ISO y otras organizaciones internacionales de forma que se evitara la duplicación y superposición y se alcanzaran las sinergias en los procesos de normalización.

Marco institucional

63. El Grupo de Trabajo recomendó lo siguiente en este ámbito:

- Mejor coordinación de los órganos responsables de la inocuidad de los alimentos, de la salud pública y del comercio.
- Generar iniciativas nacionales referentes a la *bioseguridad* que comprendan la inocuidad de los alimentos y la sanidad animal y vegetal.

64. El segundo grupo de trabajo acordó que debían reforzarse todos los aspectos de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos con el fin de proporcionar un fundamento para una vigilancia integrada de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y para el seguimiento de los contaminantes en los alimentos. Se reconoció que, aunque los sistemas de vigilancia de las ETA y los de seguimiento de los contaminantes en los alimentos se encontraban en diferentes niveles de desarrollo en los países de la región, existían algunas deficiencias comunes.

65. En particular, el grupo de trabajo destacó la importancia de la vigilancia de las enfermedades crónicas y de su posible relación con los medicamentos veterinarios, los residuos de plaguicidas y otras sustancias nocivas en los alimentos, además de la vigilancia de las enfermedades agudas. El grupo subrayó la necesidad de unos datos exactos sobre el consumo de alimentos y el nivel de contaminantes en los mismos procedentes de los países de la región con el fin de establecer unos límites máximos de residuos (LMR) correctos para la región.

66. El grupo también tomó nota de la ausencia de sistemas integrados para comunicar los datos sobre seguimiento de enfermedades y de contaminantes en los alimentos entre los organismos de la mayor parte de los países de la región. También se mencionó la necesidad de que las autoridades de reglamentación de los alimentos abordaran las cuestiones de la rastreabilidad de los productos alimenticios, así como la obesidad y otros aspectos de la nutrición.

67. El grupo destacó los siguientes aspectos que guardaban relación con la necesidad de modernizar y reforzar los sistemas nacionales de control alimentario:

- Los sistemas debían tener base científica y un planteamiento de análisis de riesgo.
- Debía garantizarse la voluntad política, hasta el nivel ministerial y de adopción de decisiones, para llevar a cabo dicha modernización.
- Debían reforzarse la infraestructura de laboratorio y la capacidad en recursos humanos, incluyendo la recopilación de información y los mecanismos de intercambio.
- Se debía sensibilizar a los consumidores, a los operadores sanitarios y a otros actores ante la necesidad de notificar las ETA y ante la manera de prevenir futuras ETA.

- Los países debían mejorar los métodos de notificación de las ETA, el estudio de los factores que las favorecen y la determinación de los agentes causantes con el fin de prevenir futuros brotes.
- Se necesitaba un planteamiento multisectorial que abarcara a todos los interesados para evaluar las necesidades y posteriormente establecer las prioridades entre las iniciativas necesarias y llevarlas a cabo.
- Debían realizarse unos planes de acción nacionales orientados a resultados que comprendieran medidas coordinadas concretas, indicadores, responsabilidades, resultados y otros aspectos para el refuerzo de la vigilancia de las ETA y de los sistemas de seguimiento de los contaminantes en los alimentos, entre otras mejoras de los sistemas de control alimentario.
- Los países de la región debían trabajar conjuntamente para prestarse mutuamente asistencia en este terreno.
- Se debía solicitar asistencia técnica a la FAO y a la OMS, así como a otros proveedores pertinentes.
- Todos los esfuerzos debían valerse de las actividades pasadas o del trabajo en marcha en la región.

68. Los presidentes y relatores de cada grupo de trabajo presentaron el resultado de sus debates al reanudarse a continuación la sesión plenaria. Se plantearon sugerencias de medidas específicas que debían tomar los países de la región y se reflejaron en los informes de los grupos de trabajo y en las propuestas de medidas que figuran a continuación.

XIII. MEDIDAS SUGERIDAS POR LA CONFERENCIA

69. La Conferencia reconoció la necesidad de una mayor atención nacional y de una cooperación internacional, regional y nacional para fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos en los países de la región. La Conferencia destacó el valor de la adopción de un planteamiento de la cadena de alimentos para garantizar la inocuidad de los alimentos en un marco de *bioseguridad*, abordando la inocuidad de los alimentos y la salud animal y vegetal de forma integrada. Por último, la Conferencia subrayó la necesidad de adoptar un marco institucional integrado/coordinado y multisectorial para los sistemas de control alimentario.

70. Además de las medidas propuestas durante la discusión de cada documento de debate y como resultado de las deliberaciones de los grupos de trabajo, la Conferencia consideró que los países de la región podían adoptar las siguientes medidas por sí mismos o con la asistencia de la FAO y de la OMS, si ello era posible:

- Realización de un estudio regional de seguimiento de la armonización nacional y de la adopción de las normas del Codex.
- Realización de evaluaciones o análisis de riesgo experimentales en determinados países de la región utilizando datos locales y evaluaciones de riesgo internacionales existentes con el fin de abordar los productos o los riesgos de interés para la región.
- Una labor para la armonización de los procedimientos y aplicación de los acuerdos de equivalencia entre los países de la región a través del proceso del Codex.
- Armonización de las definiciones empleadas en el campo de la inocuidad de los alimentos.
- Selección de un equipo para estudiar los factores que pudieran contribuir a un brote de ETA y realización de un ejercicio de simulación.
- Desarrollo de protocolos para afrontar ETA específicas de la región.
- Colaboración entre los países de la región con el fin de facilitar asistencia técnica en el ámbito de la vigilancia de las ETA.
- Compartir planes de trabajo para la modernización de los sistemas nacionales de control alimentario.

Eventos colaterales de la Conferencia

71. Se celebraron cuatro eventos colaterales de la Conferencia sobre temas de interés para la región. La FAO y la OMS convocaron sendos eventos paralelos inmediatamente después de la sesión plenaria final, el martes 6 de diciembre. La FAO presentó y distribuyó una parte de los materiales orientativos y técnicos que había elaborado recientemente para prestar asistencia a los países con el fin de mejorar diferentes aspectos de sus sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. La OMS celebró un diálogo interactivo con los participantes para obtener aportaciones referentes a sus inquietudes del momento en materia de inocuidad de los alimentos y presentar productos y proyectos de la OMS disponibles para los países de la región. También se celebraron dos eventos en paralelo el jueves, 8 de diciembre, día de redacción del informe de la Conferencia. El Servicio de Producción Animal de la FAO organizó un evento sobre la inocuidad de los piensos y de los alimentos de origen animal y el Instituto de Inocuidad de los Alimentos de las Américas organizó otro para presentar sus programas y obtener respuestas de los participantes en relación con los mismos. Existe más información sobre todos estos eventos colaterales en el sitio Web de la Conferencia (www.foodsafetyforum.org/americas). Los informes de los dos eventos colaterales celebrados el jueves 8 de diciembre se adjuntan como Anexos 11 y 12.

72. El país huésped organizó dos excursiones educativas en la mañana del jueves, 8 de diciembre. Los participantes visitaron un centro de producción y transformación de hortalizas o uno de productos lácteos.

XIV. APROBACIÓN DEL INFORME

73. La Conferencia examinó y aprobó el proyecto de informe. El informe será un documento público que se pondrá a disposición en el sitio Web de la Conferencia y se difundirá a través de los canales habituales. El informe se transmitirá también como documento informativo a la Comisión del Codex Alimentarius en su 29º período de sesiones (Ginebra, 3-8 de julio de 2006) y a otros foros pertinentes.

XV. CLAUSURA DE LA CONFERENCIA

74. El Sr. Kraisid Tontisirin, responsable de la Dirección de Alimentación y Nutrición de la FAO, expresó su agradecimiento, en nombre de la FAO y de la OMS, al Gobierno de Costa Rica por haber hospedado la Conferencia y por su cálida hospitalidad. También agradeció al comité organizador, a los participantes y a la secretaría su dura labor, que había hecho de la Conferencia un evento muy valioso. Observó que la Conferencia había tenido éxito tanto en su desarrollo como en sus resultados y reafirmó el apoyo de la FAO al trabajo con los países de la región a fin de obtener una alimentación inocua y nutritiva a través de un enfoque multisectorial e integrado de la cadena alimentaria.

75. La clausura de la Conferencia correspondió al Ministro de Economía, Industria y Comercio de Costa Rica, quien reafirmó el compromiso de su país con la garantía de la calidad y la inocuidad de los alimentos, y reiteró su agradecimiento a la FAO y a la OMS por proporcionar a Costa Rica la oportunidad de hospedar la Conferencia, así como a todos los participantes por sus contribuciones.

ANEXO 1

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**ANTIGUA AND BARBUDA
ANTIGUA Y BARBUDA**

Mr Lionel Michael
Chief Public Health Inspector
Ministry of Health
Central Board of Health
All Saints Road
St. John's
Tel: 268.462.2936
Fax: 268.460.5992
Email: cbh_chi@yahoo.com

Dr Anthony Richards
Chief Government Chemist
Chemistry and Food Technology Division
Ministry of Agriculture
Dunbars, Friars Hill Road
Antigua
Tel: 268.462.4502
Fax: 268.462.6281
Email: antiguachemist@yahoo.com

ARGENTINA

Dr Hector Hugo Pilatti
Asesor legal
Instituto Nacional de Alimentos
Administración Nacional de Medicamentos,
Alimentos y Tecnología Médica
Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación
Estados Unidos 25
Ciudad de Buenos Aires
Tel: 54.11.4331.6418
Email: hpilatti@znmat.gov.ar

Dr Marcelo Masana
Coordinador Protección de Alimentos
Instituto Nacional e Tecnología Agropecuaria
C.C. 77 Moron
Buenos Aires
Tel: 54.11.4621.0457
Email: mmasana@cnia.inta.gov.ac

Dr Leonardo Jorge Malvestiti
Técnico de la Coordinación de Aves
Dirección de Fiscalización de Productos de
Origen Animal
Dirección Nacional de Fiscalización
Agroalimentaria
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria (SENASA)
Paseo Colón 367
Buenos Aires
Tel: 54. 11.4331-6041 int. 1323
Fax: 54.11.4331-6041
Email: lmalvest@senasa.gov.ar

Dr Carolina Padró
Asesora Técnica de la Coordinación del Punto
Focal del Codex
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos
Av. Paseo Colón 922, Of. 29
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Tel: 54.11.4349.2747
Fax: 54.11.4349.2549
Email: cpadro@mecon.gov.ar

Dr Pablo Hernan Morón
Abogado de la Dirección Nacional de Alimentos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos
Derecho Alimentario
Tel: 54.11.4349.2789
Email: pmoron@mecon.gov.ar

Ms Amanda Fuxman
Coordinadora del Programa de Calidad de los
Alimentos Argentinos, Dependiente de la
Dirección Nacional de Alimentos
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y
Alimentos de la Nación
Av. Paseo Colon 922
922 Piso 2 Oficina 223 (C1063ACW)
Buenos Aires
Tel: 54.11.4349.2043
Fax: 54.11.4349.2097
Email: afuman@mecon.gov.ar

BARBADOS

Mrs Pamela Whitehall
Food Microbiologist
Ministry of Agriculture and Rural Development
P.O. Box 505 Graeme Hall
Christ Church

Ms Cheryl Lewis
Technical Officer
Barbados National Standards Institution
"Flodden"
Culloden Road
St. Michael
Tel: 246.426.3870
Fax: 246.436.1495
Email: office@bnsi.com.bb

**BELIZE
BELICE**

Ms Helen Reynolds Arana
Director
Belize Bureau of Standards
53 Regent Street
P.O. Box 1647 Belize City
Tel: 501.227.2314
Fax: 501.227.0711
Email: bbs@btl.net

Dr Michael de Shield BVSc MSc
Director, Food Safety Services
Belize Agricultural Health Authority
Central Investigation Laboratory
P.O. Box 181 Belize City
Tel: 501.224.4794
Fax : 501.224.5230
Email foodsafety@btl.net

Dr Mike Figueroa
Veterinary Drug Registrar
Belize Agricultural Laboratory
St. Joseph Street
Belize City
Tel: 501.224.5230
Fax: 501.224.5230
Email: mikefigbz@yahoo.com

BOLIVIA

Ing. Giovanni Cavalotti
Responsable nacional del laboratorio inocuidad
Ministerio de Asuntos Campesinos y
Agropecuarios – SENASAG
La Paz
Tel: 5912.222.9979/5912.222.9935
Fax: 5912.222.0616
Email: cava34@yahoo.com

Ing. Ana Carola Zaballos Coria
Jefe Unidad de Vigilancia y Control de la
Calidad e Inocuidad de los Alimentos
Rafael Zubieta No. 1889
Miraflores
Tel: 591.2222.6670
Fax: 591.2222.8254
Email: carola.zaballos@gmail.com

Ing. Beatriz Rebeca Gutierrez Guerra
Jefe Normalización Comercio Interno
IBNORCA
Av. Busch #1196
Miraflores
Tel: 591.2.222.3777
Fax: 591.2.222.3416
Email: beatriz.gutierrez@ibnorca.org

Ing. Maria Salek
Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria
e Inocuidad Alimentaria
Ministerio de Asuntos Campesinos y
Agropecuarios
La Paz
Tel: 591.332.1813
Fax: 591.332.1787
Email: magsalek@yahoo.es

**BRAZIL
BRASIL**

Ms Karem Gomes Modernell
Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária
Gerencia de Inspeção e Controle de Riscos de
Alimentos/ANVISA
Brasília D.F.
Email: karem.modernell@anvisa.gov.br

Mr Cléber Ferreira dos Santos
Gerente Geral de Alimentos
Agencia Nacional de Vigilância Sanitária
AWPN Bloco A Ed. Bittar II – 2º andar
Brasília D.F. 70750-541
Tel: 55.61.448.6274/448.6316
Email: alimentos@anvisa.gov.br

CANADA
CANADÁ

Mr Paul Mayers
Acting Associate Director General
Food Directorate
Health Canada
Building #7 Postal Locator (0701A5)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario, K1A 0L2
Tel.: 613.952.3368
Fax: 613.957.1784
Email address: paul_mayers@hc-sc.gc.ca

Mr Bertrand Gagnon
Manager, International Coordination Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
Tel.: 613.2217161
Fax: 613 221.7295
Email: bgagnon@inspection.gc.ca

Mr Bashir Manji
Acting Director
Food of Plant Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
Tel.: 613. 221.7154
Fax: 613. 221.7294
Email: bmanji@inspection.gc.ca

CHILE

Dr Jaime Cornejo
Profesional
División de Políticas Públicas Saludables
Ministerio de Salud
Santiago
Email: jcornejo@minsal.cl

Dra. Soledad Ubilla
Jefe División de Políticas Públicas Saludables
y Promoción
Ministerio de Salud
Santiago
Email: subilla@minsal.cl

Sr Gonzalo Ríos
Encargado de Negociaciones Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago
Tel: 56.2.345.1576
Fax: 56.2.345.1578
Email: gonzalo.rios@sag.gob.cl

Sr. Cesar Bonilla
Proyecto de Negociaciones Internacionales
Servicio Agrícola y Ganadero (SAG)
Ministerio de Agricultura
Santiago
Email: cesar.bonilla@sag.gob.cl

Dr José Miguel Sepúlveda Torres
Departamento de Acceso a Mercado – Temas
Codex y MSF
Dirección General de Relaciones Económicas
Internacionales
Ministerio de Relaciones Exteriores
Santiago
Tel: 56.2.565.9323
Fax: 56.2.696.0639
Email: jsepulveda@direcon.d

COLOMBIA

Sra. Nohora Balen Rueda
Dirección de Desarrollo Tecnológico y
Protección Sanitaria
Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
Avenida Jiménez # 7-65
Piso 4
Bogotá
Tel: 571.2437919
Email: nballen@minagricultura.gov.co

Sra. Laura Pasculli
Dirección de Desarrollo Rural Sostenible
Departamento Nacional de Planeación Nacional
DNP
Calle 26 No. 13-19 piso 7
Bogotá
Tel: 571.5960300 Ext. 2102/571.596.0334
Fax: 571.5999534
Email: lpasculli@dnpp.gov.co

COSTA RICA

Dra. Giselle Rodríguez
Jefe de la Unidad de Atención al Cliente
Dirección de Registros y Controles
Ministerio de Salud
Calle 16 Avenida 6 y 8
San José
Email: guif56@hotmail.com

Dra. Jennifer Lee Alvarado
Jefe, Unidad Técnica Especializada de la
Dirección de Registros y Controles
Ministerio de Salud
Calle 16 Avenida 6 y 8
San José
Email: jlee@netsalud.sa.cr/
jenniferlee@costarricense

Dra. Rosa María Novygrodt Vargas
Directora Técnica
Secretaría de la Política Nacional de Alimentación
y Nutrición (SEPAM)
Ministerio de Salud
Calle 16 Avenida 6 y 8
San José
Fax: 506.258.0054
Email: sepan@netsalud.sa.cr

Ms CRC. Alejandra Porras
Asesora
Dirección General de Comercio Exterior
Ministerio de Comercio Exterior
Calle 40 Avenida 1 y 3
Paseo Colón
San José
Email: aporras@comex.go.cr

Lic. Edgar Tenorio
Asesor
Dirección de Aplicación de Acuerdos
Comerciales Internacionales
Ministerio de Comercio Exterior
Calle 40 Avenida 1 y 3
Paseo Colón, San José
Email: etenorio@comex.go.cr

Ing. Miguel Monterrey
Servicios Técnicos
Programa PIMA-CENADA
Barrial de Heredia
Email: mmonterrey@pima.go.cr

Ing. Magda González Arroyo
Gerente Técnica de Exportaciones de
Servicio Fitosanitario del Estado
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Barrial de Heredia
Email: mgonzalez@proteconet.go.cr

Dr Olivet Cruz Vásquez
Médico Veterinario
Inspector Oficial
Dirección de Salud Animal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Barrial de Heredia
Email: mag@cca.co.cr

Dr Warren Hidalgo
Médico Veterinario
Departamento Zoonosario de Exportación
Dirección de Salud Animal
Ministerio de Agricultura y Ganadería
Barrial de Heredia
Email: warrenjara@hotmail.com

Msc E. Isabel Araya Badilla
Directora de Reglamentación Técnica y Mejora
Regulatoria
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Edificio IFAM en Moravia
A.P. 10216
1000 San José
Email: iaraya@meic.go.cr

MscA. Tatiana Cruz Ramírez
Jefe del Departamento de Mejora Regulatoria
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Edificio IFAM en Moravia
A.P. 10216
1000 San José
Tel: 235.7855
Fax: 297.1439
Email: tcruz@meic.go.cr

Ing. Orlando Muñoz Hernández
Secretaría Técnica del Codex Alimentarius en
Costa Rica
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Edificio IFAM en Moravia
A.P. 10216
1000 San José
Tel: 235.2700 Ext. 248
Fax: 235.1439
Email: omunoz@meic.go.cr

Ing. Jorge Arturo Jara
Vicepresidente de la Junta Directiva de la
Cámara Costarricense de la Industria
Alimentarias (CACIA)
Guadalupe del Cementerio 300
Este y 300 Sur
Tel: 506.299.3423
Email: jjara@la.ko.com

Licda. Giannina Lavagni Bolaños
Secretaría Técnica del Codex Alimentarius en
Costa Rica
Ministerio de Economía Industria y Comercio
Edificio IFAM en Moravia
A.P. 10216
1000 San José
Email: glavagni@meic.go.cr

CUBA

Dr Modesto Omar Robles Velásquez
Jefe del Grupo de Higiene de los Alimentos y
Nutrición
Ministerio de Salud Pública
La Habana
Tel: 553.324
Fax: 833.2312
Email: robles@hegr.sld.cu

Sra. Mariela Virgen Pardo Morales
Analista Superior, Autoridad competente
Ministerio de la Industria Pesquera
5ta Ave. y 248 Barlovento
Santa Fe
Playa La Habana
Tel: 537.209.7294
Fax: 537.209.7294
Email: mpardo@mip.telemar.cu

Sra Elisa Torres Ferreira
Especialista Industria Pesquera
Ministerio de la Industria Pesquera
5ta Ave. y 248 Barlovento
Santa Fe
Tel: 537.209.7114
Email: etorres@telemae.cu

Sr Jesús Pedroso Rodríguez
Especialista Regulaciones Técnicas y
Calidad del Comercio Exterior
Infanta Esq. 23
Vedado La Habana
Tel: 537.550.454
Fax: 537.550.461
Email: Jesus.Pedroso@mincex.cu

Ing. Nildo de la Caridad Villanueva Rubio
Especialista de la Subdirección de Desarrollo
Centro Nacional de Inspección de la Calidad del
Ministerio de la Industria Alimenticia
La Habana
Tel: 57.7143
Email: alina@cnicu.cu

DOMINICA

Mr Winston Magloire
Technical Officer
Division of Agriculture
Ministry of Agriculture, Fisheries and the
Environment
Kennedy Avenue
Roseau
Tel: 767.448.2401 Ext. 3812
Fax: 767.448.7999
Email: agridivision@marpin.com

Mr Martin Scotland
Senior Environmental Health Officer
Ministry of Health
Government of Dominica
Roseau
Tel: 1.767.44.8240 Ext. 3463-8
Email: environhealth@cwdom.dm

Ms Annamary Seraphine
Technical Officer
Dominica Bureau of Standards
Ministry of Trade and Foreign Affairs
9 Marlborough Street
Roseau
Tel: 1.767.448.1685 Ext. 21
Email: aseraphine@dominicanstandards.org

DOMINICAN REPUBLIC REPÚBLICA DOMINICANA

Lic. Luis Emilio Félix Roa
Director
Dirección General Salud Ambiental
(DIGESA-SESPAS)
Secretaría de Estado de Salud Pública y
Asistencia Social
Control de Alimentos
Santo Domingo
Tel: 809.541.3121 Ext. 2533/2206
Fax: 809.544.2083
Email: fliafelizp@verizon.netido

Ing. Agrón Andrés Cedano Núñez
Encargado
División de Organismos Mundiales del
Departamento de Recursos Externos
Subsecretaría de Estado de Agricultura (SEA)
Santo Domingo
Tel: 809.547.3888 Ext 3032
Fax: 809.547.2190
Email: rec_externos@agricultura.gov.do

Lic. Modesto B. Pérez
Coordinador Programa Codex
Subsecretaría de Estado de Salud en Nutrición
SESPAS
Av. San Cristobal Esq. Av. Tiradentes
Tel: 809.541.3121 Ext. 2381
Fax: 809.541.0382
Email: codexsespas@sespas-rd.com

ECUADOR

Tecnóloga de Alimentos Tatiana Gallegos
Sistemas de Alimentos
Ministerio de Salud Pública
Quito
Tel: 593.2.297.2900
Fax: 593.2.234.1851
Email: tgallegos@msp.gov.ec

Sr. Ramiro Gallegos
Delegado del Punto de Contacto al Codex
Baquerizo Moreno E8-29
Tel: 593.2.234.3358
Fax: 593.2.234.3358
Email: codexecuador@inen.gov.ec

Sr. Gonzalo Arteaga
Normalizador en el Área de Alimentos – INEN
Baquerizo Moreno E8-29
Tel: 593.2.250.1885
Fax: 593.2.256.7815
Email: garteaga@inen.gov.ec

Ing. Abel Viteri
Director Ejecutivo
Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria
Avs. Eloy y Amazonas
Edif. Min. Agricultura
Quito
Tel: 5932.254.4476
Fax: 5932.254.4476 Ext. 201
Email: direcsesa@mag.gov.ec

EL SALVADOR

Dra Berta Beatriz Eugenia Amador de Quintanilla
Jefa de la División de Inocuidad de Alimentos
Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal.
Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)
San Salvador
Tel: 503.229.78432
Email: eugeniamador@yahoo.com

Ing. Yanira Colindres
Coordinadora de Normalización
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología
Col. Médica Av. Dr Emilio Alvarez Pje

Dr Guillermo Rodríguez Pacas
Edif. Espinosa No. 51
San Salvador
Tel: 503.2226.2800
Fax: 503.2225.6255
Email: ycolindres@conacyt.gob.sv

Licda. Reyna Jovel
Coordinadora de Area de Alimentos
Alameda Roosevelt
Laboratorio Max Block Frente a Parque
Cuscatlan. SS
Tel: 22.711316
Fax: 22.11316
Email: jocosreyna@hotmail.com

GRENADA

GRANADA

Mr L. Simeon Collins
Director
Grenada Bureau of Standards
P.O. Box 2036 Queens Park
St George's
Tel: 1.473.440.5886.6783
Fax: 1.473.440.5554
Email: gdfs@caribsurf.com

Dr Guido Marcelle
Chief Analytical Chemist
Produce Chemist Laboratory
Ministry of Agriculture
Tanteen, St. George's
Tel: 1.473.440.0105/3273
Email: pclab@caribsurf.com

Mr Francis Balwant
Senior Environmental Health Officer
Ministry of Health and the Environment
Ministerial Complex
Botanical Garden
Tanteen, St. George's
Tel: 1.473.440.2846/3485
Fax: 1.473.440.4127
Email: min-healthgrenada@caribsurf.com

GUATEMALA

Sr. Ismael Mancilla
Jefe, Laboratorio Nacional de Salud
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social
Km. 22 Carr. Al Pacífico, Barcena
Villa Nueva, Guatemala
Tel: 502.6630.6014,15
Fax: 502.6630.6011
Email: ismancilla_ins@yahoo.com

Sra. Irene Buonafina Colón
Jefe, Departamento de Regulación
y Control de Alimentos
Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.
3 Calle Final 2-10 Z. 15
Valles de Vista Hermosa
Ciudad Guatemala
Tel: 502.236.98784/86
Fax: 502.236.93320
Email: ibuonafina@mspaspas.gob.gt /
arca@mspaspas.gob.gt

GUYANA

Dr Colin James
Director Veterinary Public Health
Ministry of Health
Liliendaal
Greater Georgetown
Tel: 592.222.5643
Fax: 592.222.5643
Email: carverjass@yahoo.co.uk

Mr Denzil Roberts
Agricultural Programme Officer
Ministry of Agriculture
Regent and Vlissengen Roads
Georgetown
Tel: 592.222.5643
Fax: 592.222.5643
Email: d_robertsapcu@yahoo.com

Mr Abidin Mohamed
Coordinator of National Codex Contact Point
Flat 15 Sophia Exhibition Complex
Sophia, Georgetown
Tel: 592.225.6226
Fax: 592.225.7455
Email: codexguyana@yahoo.com

HONDURAS

Lic. Fanny Maradiaga
Secretaría de Estado en los Despachos de
Agricultura y Ganadería
Boulevard Miraflores, Ave. La FAO
Tegucigalpa
Honduras C.A.
Tel: 504.235.8425
Fax: 504.239.1144
Email: fmaradiaga@sag.gob.hn

Sr German A. Alfaro Bonilla
Dirección General de Regulación Sanitaria
Secretaría de Salud
Tegucigalpa
Honduras C.A.
Tel: 504.237.1141
Fax: 504.237.2726
Email: geralfaro@yahoo.com

Sr Marco Polo Micheletti
Consultor Agrícola
Consejo Hondureño de la Empresa Privada
Calle Yoro Col. Tepeyac, Edificio COHEP
Tegucigalpa MDC
Tel: 504.235.3336
Fax: 504.235.3345
Email: micheletti@cohep.com

Sr. Carlos H. Ramos Flores
Consultor en Comercio/Sanidad Agropecuario
Secretaría de Agricultura y Ganadería – UPEG
Honduras C.A.
Tel: 232.5270
Email: cramos@sag.gob.hn

JAMAICA

Dr Osbil Watson
Veterinary Specialist (VO 1)
Ministry of Agriculture
Hope Gardens, Kingston 6
Tel: 876.977 2489 or 876.977 2492
Email: oowatson@moa.gov.jm

MÉXICO

Sr. Jorge Antonio López Zárate
Subdirector de Normalización Internacional
Dirección General de Normas
Av. Puente de Tecamachalco No. 6
Lomas de Tecamachalco C.P 53950
Tel: 52.55.57.29.9480 ext 43218
Fax: 52.55.57.29.9715
Email: jalopez@economia.gob.mx

Dra Mariela Vallejo Páz (M.C.N)
Gerente de Asuntos internacionales de
inocuidad de los alimentos
Av. Monterrey 33, Col. Roma
Delegación Cuauhtémoc
06700 México, D.F.
Tel: 52.55.55.11.10.82
Email: mvallejo@salud.gob.mx

Sra. Sofia Heredia Cuevas
Jefe de Departamento de Inocuidad Agrícola
Municipio Libre N° 377
Piso 7 ala B, Santa Cruz Atoyac
03310 México, D.F.
Tel: 55.52.91.83.10.00 ext. 34068
Fax: 55.52.91.83.1000 ext. 34079
Email: bpa@senasica.sagarpa.gob.mx

Sr Rafael Rivera Gutiérrez
Dictaminador / Verificador Especializado A
Av. Monterrey 33, Col. Roma
Delegación Cuauhtémoc
06700 México, D.F.
Tel: 52.55.5080.5266
Fax: 52.55.5514.1407
Email: rriver@salud.gob.mx

QFB. Nidia Coyote Estrada
Subdirectora Ejecutiva de Políticas de Riesgos
Comisión Federal para la Protección Contra
Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)
Calle Monterrey No. 33 Piso 9
Col. Roma
Delegación Cuauhtémoc México D.F.
Tel: 52.55.55.14.85.82
Fax: 52.55.55.14.85.57
Email: nidiacoyotee@salud.gob.mx

NICARAGUA

Ing. Noemí Solano Lacayo
Directora de Tecnología, Normalización y
Metrología
Ministerio de Fomento Industria y Comercio
(MIFIC)
Managua
Tel: 267.0161 Ext 1048
Fax: 270.9956
Email: nsolano@mific.gob.ni / dtnm@mific.gob.ni

Lic. Clara Ivania Soto Espinoza
Resp. de Enfermedades Transmitidas por
Alimentos
Dirección de Regulación de Alimentos
Ministerio de Salud
Frente al Supermercado La Colonia de Rubenia
Tel: 289.4717 Ext. 115 o 217
Fax: 289.4717 Ext 115
Email: clarasot@yahoo.com /
alimento@minsa.gob.ni

Ing. José Donaldo Picado Rodríguez
Jefe del Departamento de Inspección a Fincas y
Trazabilidad/MAG-FOR
Km 3 ½ Carretera a Masaya
Tel: 270.9929/270 4284
Fax: 270.9929/270 4284
Email: inocuidadv@dgpsa.gob.ni

Ing. Salvador Efraín Guerrero Gutiérrez
Resp. Punto de Contacto del Codex - Nicaragua
Ministerio de Fomento, Industria y Comercio
Dirección: km 6 ½ Carretera Masaya
Tel: 267.0161 ext. 1136
Fax: 270.9956
Email: codex@mific.gob.ni /
salvador.guerrero@mific.gob.ni

Ing. Jose Antonio Saucedo Alonzo
Asesor Comercio Exterior
MIFIC-NNV
De la Vicky 1 Cuadra abajo,
½ Cuadra al Sur, Casa # 142
Altamira
Managua
Tel: 267.0161, 277.0817
Fax: 270.9972, 772.7226
Email: jsauceda@ibw.com.ni /
jsauceda@snuworld.org

PANAMA
PANAMÁ

Dr Reynaldo Lee Mathurin
Jefe Nacional
Departamento de Protección de Alimentos
Ministerio de Salud
Antiguo Complejo Gorgas
Ancón, Edificio 253, Planta Baja
Apartado Postal 2048 Panamá 1
Tel: 507.212.9351/2129165
Fax: 507.212.9186
Email: depa@minsa.gob.pa /
dreylee@hotmail.com

PARAGUAY

Sr. Roque Rafael Leguizamón
Ministerio de Agricultura y Ganadería ante el
Comité Nacional del Codex
M. cal. Estigarribia c/Saturio Ríos
Asunción
Tel: 595.21.582.290
Fax: 595.21.582.290
Email: roqueflm@yahoo.com.py

Sra. Florentina Benítez
Municipalidad de Asunción
Mariscal López 5556
Asunción
Tel: 595.21.663.368
Fax: 595.21.663.368
Email: direccionesalud@mca.gov.py

Sra. Alcides Corbeta
Federación para la Producción, la Industria y el
Comercio (FEPRINCO)
Río Salado 316 y Río Montelindo
Asunción
Tel: 595.21.959.7884
Fax: 595.21.959.7871
Email: Alcides.Corbeta@unilever.com

PERU
PERÚ

Dr Carlos Pastor Talledo
Secretario Técnico del Comité Nacional del
Codex
Dirección General De Salud Ambiental
(DIGESA)
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas 350, Lince
Tel: 51.1.442.8353 Anexo 124
Fax: 51.1.442.8353 Anexo 204
Email: codex@digesa.minsa.gob.pe

Ing. Gonzalo Tejada López
Director de Insumos Agrícolas
Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)
Av. La Molina 1915, La Molina
Tel: 51.1.3133308
Fax: 51.1.3133308
Email: gtejada@senasa.gob.pe

Dra. Nancy Diana Bejarana Oré
Directora de Higiene Alimentaria
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas No. 350 - Lince
Lima 14
Tel: 51.1.442.8353 Anexo 124
Fax: 51.1.442.8353 Anexo 204
Email: nbejarano@digesa.minsa.gob.pe

Sra. Bertha Muñoz Veneros
Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)
Ministerio de Salud
Calle Las Amapolas No. 350 - Lince
Lima 14
Tel: 51.1.442.8353 Anexo 124
Fax: 51.1.442.8353 Anexo 204
Email: normaalim@digesa.minsa.gob.pe

Ing. Miguel Portocarrero Berrocal
Servicio Nacional de Sanidad Agraria
(SENASA)
Ministerio de Agricultura
Lima
Email: mportocarrero@senasa.gob.pe

SAINT LUCIA
SANTA LUCÍA

Dr Darius Gabriel
Chairman
Deputy Director of Agricultural Services
National Codex Committee
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Sir Stanislaus James Building
Waterfront
Castries
Tel: 758.468.4125
Fax: 758.453.6314
Email: ddas@slumaffe.org

Dr Alston Plummer
 Director
 Saint Lucia Bureau of Standards
 Bisee Industrial Estate
 CP 5142, Castries
 Tel: 758.4530049
 Fax: 758.4523561
 Email: director@slbs.org

Mr Wenn Gabriel
 Chief Environmental Health Officer
 Ministry of Health, Human Services, Family
 Affairs and Gender Relations
 Castries
 Tel: 1758.451.9892
 Fax: 1758.451.9892
 Email: weng606@yahoo.com

SAINT VINCENT AND THE GRENADINES SAN VICENTE Y LAS GRANADINAS

Mr Franklin Murphy
 Quality Assurance/Product Development Officer
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Kingston
 Tel: 1.784.456.1410
 Fax: 1.784.457.1688
 Email: agrimin@caribsurf.com

Ms Haydeen Charles
 Standards Officer/Codex Contact Point
 c/o St. Vincent Bureau of Standards
 Campden Park Industrial Estate
 P.O. Box 1506 Kingston
 Tel: 784.457.8092
 Fax: 784.4578175
 Email: svgbs@caribsurf.com

SURINAME

Mr Celsius Waterberg
 Minister of Health
 Paramaribo
 Tel: 597.474.941
 Email: vomez@sr.net

Mr F. Remy Grauwde
 Head, Plant Quarantine Dept.
 Ministry of Agriculture, Animal Husbandry
 and Fisheries
 Paramaribo
 Tel: 597.402040
 Email: graw101@yahoo.com

Mr Franky Resosemito
 Head, Chemistry Laboratory
 Central Laboratory
 P.O. Box 767 Paramaribo
 Tel: 597.497.7835
 Fax: 597.491.452/498609
 Email: bogsur@sr.net / chemabxer@yahoo.com

Dr Lesley Resida
 Director
 Bureau of Public Health
 Paramaribo
 Tel: 597.497.978
 Fax: 597.491.452/498609
 Email: dirbog@hotmail.com

TRINIDAD AND TOBAGO TRINIDAD Y TABAGO

Dr Lilory D McComie
 Ag. Deputy Director Research
 Crops Research Division
 Ministry of Agriculture, LMR
 CES Centre
 Via Arima
 Trinidad
 Tel: 868.642.6008
 Fax: 868.646.2149
 Email: lilory@tstt.net.tt

Mrs Nirmala Beharrysingh
 Ag. Food & Drugs Inspector II
 Chemistry/Food & Drugs Division
 Ministry of Health
 92 Frederick Street
 Port of Spain
 Trinidad
 Tel: 868.623.5242
 Fax: 868.623.2477
 Email: cfdd@carib-link.net

URUGUAY

Ing. Victoria de los Ángeles Machado Cebreiro
 Jefe
 Departamento de Verificación y Certificación
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 Dirección General de Servicios Agrícolas
 División Protección de Alimentos Vegetales
 Millán 4703
 Montevideo
 Tel: 598.2.309.3069
 Fax: 598.2.309.3069
 Email: victoriachado@mixmail.com

Dr Jorge Alves Suárez
Instituto Nacional de Carnes
Rincón 545
Montevideo
Tel: 598.2.916.0430
Email: jalves@inac.gub.uy

**UNITED STATES OF AMERICA
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Audrey Talley
Deputy Director
U.S. Department of Agriculture
Foreign Agricultural Service
Food Safety and Technical Services Division
1400 Independence Avenue S.W.
Washington D.C. 20250-1000
Tel: 202.720.9408
Fax: 202.690.0677
Email: mailto:Talley@fas.usda.gov

Mr Andreas Keller
Office of International Affairs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue S.W.
Washington D.C. 20250-3700
Tel: 202.720.9408
Fax: 202.690.0677

Ms Yvonne Brown
Office of International Affairs
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue S.W.
Washington D.C. 20250-3700
Tel: 202.720.9408
Fax: 202.690.0677
Email: Yvonne.brown@fsis.usda.gov

Dr Beverley Corey
Director, Americas, Asian, African Staff
U.S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane
Rockville, Maryland 20857
Tel: 301.827.4480
Email: bcorey@oc.fda.gov

Dr Robin Woo
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park
Maryland 20740
Tel: 301.436.2776
Email: rwoo@cfsan.fda.gov

VENEZUELA

Ing. Carmen G. Vergara Perez
Dirección General de Contraloría Sanitaria
Ministerio de Salud
Caracas
Tel: 58.212.408.0487
Fax: 58.212.408.0505
Email: cvergara@msds.gov.ve

Lic. Yarina López
Jefe de División
Dirección General de Mercado Agrícola
Ministerio de Agricultura y Tierras/MAT
Caracas
Tel: 58.212.543.07.19
Email: dgmercagr@mat.gob.ve

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**Asociación Latinoamericana de Avicultura
(ALA)**

Dr Isidro Molfese
Asociación Latinoamericana de Avicultura
Arce 441 3F
1426 Buenos Aires
Argentina
Tel: 5411.4774.4770
Fax: 54.9.11.453925
Email: molfese@ciudad.com.ar

**Asociación Latinoamericana y del Caribe de
Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA)**

M. Sc. Gisela Kopper
Presidenta
Asociación Latinoamericana y del Caribe de
Ciencia y Tecnología de Alimentos
Montevideo
Uruguay
Tel: 598.2.709.5992
Email: gisela.kopper@uci.ac.cr

**Caribbean Community
Comunidad del Caribe (CARICOM)**

Ms Margaret Kalloo
Senior Project Officer (Agricultural Development)
CARICOM Secretariat
Georgetown Guyana, S.A
Tel: 592 222 0055
Fax: 592 222 0155
Email: mkaloo@caricom.org

**Caribbean Food and Nutrition Institute
(CFNI)
Instituto de Alimentación y Nutrición del
Caribe (CFNI)**

Ms Audrey Morris
Nutritionist/Food Safety Officer
Caribbean Food and Nutrition Institute
UWI, Mona Campus
P.O. Box 140, Kingston 7
Jamaica, W.I.
Tel: 876.927.1540
Fax: 876.927.2657
Email: morrisau@cfni.paho.org

**Codex Alimentarius Commission (Codex)
Comisión del Codex Alimentarius (Codex)**

Ms Gracia Brisco
Food Standards Officer
Codex Secretariat
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.57052700
Fax: 39.06.57054593
Email: gracia.brisco@fao.org

Consumers International (CI)

Sra. Katia Teresa Morales Campos
Santa Cruz
Tel: 709.87322
Fax: 343.3644
Email: katiamoralescampos@hotmail.com

**Food and Agriculture Organization of the
United Nations (FAO)
Organización de las Naciones Unidas para la
Agricultura y la Alimentación (FAO)**

Mr Kraisid Tontisirin
Director
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.57053330
Fax: 39.06.57054593
Email: kraisid.tontisirin@fao.org

Mrs Daniela Battaglia
Animal Production Officer
Agriculture Department - FAO
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.57056773
Fax: 39.06.57055749
Email: Daniela.Battaglia@fao.org

Mr Iñigo Alvarez
News and Multimedia Service (GIIM)
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.57052518
Email: inigo.alvarez@fao.org

Mr Cecilio Moron
Senior Food and Nutrition Officer
Regional Office for Latin America
and the Caribbean
Avenida Dag Hammarskjold 3241
Vitacura
Casilla 10095
Santiago, Chile
Tel: 56.9.337.2208
Fax: 56.9.337.2101
Email: cecilio.moron@fao.org

Sr Moises Vargas Terán
Animal Health Officer
Regional Office for Latin America and the
Caribbean
Av. Dag Hammarskjold 3241
Vitacura
Santiago, Chile
Tel: 56.9.337.2119
Fax: 56.9.337.2101
Email: Moises.VargasTeran@fao.org

Ms Carmen Dardano
Nutrition Officer
Subregional Office for the Caribbean
P.O. Box 631C Bridgetown
Barbados, W.I.
Tel: 1.246.426.437.1301
Fax: 1.246.6075
Email: carmen.dardano@fao.org

Sr Alan J. Bojanic
Representante de la FAO en Costa Rica
Apartado 8198-1000
San José, Costa Rica
Tel: 506.220.0511/220.0511
Fax: 506.232.8848
Email: Alanjorge.bojanic@fao.org

Sr. Octavio Ramirez
Representante Asistente (Programa) de la
FAO en Costa Rica
Apartado 8198-1000
San José, Costa Rica
Tel: 506.220.0511/220.0511
Fax: 506.232.8848
Email: oramirez@faocr.org

**Instituto Interamericano de Cooperación para
la Agricultura (IICA)**

Sr. Ramón Montoya Henao
Representante de la Oficina del IICA en Costa
Rica
Apdo. 55-2200 Coronado
Costa Rica
Tel: 506.216.0222
Fax: 506.216.0233

Sr. Eric Bolaños Ledezma
Director Encargado
Dirección de Sanidad Agropecuaria e
Inocuidad de Alimentos
IICA – Coronado
San José
Tel: 506.216.0222
Fax: 506.216.0173
Email: erick.bolanos@iica.int

**International Dairy Federation (IDF)
Federación Internacional de Lechería (FIL)**

Mr Christian Robert
Director-General
International Dairy Federation
Diamant Building
BD Auguste Reyers 80
1030 Bruxelles, Belgium
Tel: 32.2.733.9888
Fax: 32.2.733.0418
Email: crobert@fil-idf.org

**International Special Dietary Foods Industries
(ISDI)**

Dr Andrée Bronner
Executive Director
International Special Dietary Foods Industries
194 Rue de Rivoli
F-75001 Paris
France
Tel: 33.1.53.45.87.87
Fax : 33.1.53.45.87.80
Email: andree.bronner@isdifederation.org

Ms Ellen de Ree
International Special Dietary Foods Industries
194 Rue de Rivoli
F-75001 Paris
France
Tel: 33.1.53.45.87.87
Fax: 33.1.53.45.87.80

**International Union of Food Science and
Technology (IUFOST)
Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de
la Alimentación (IUFOST)**

Dr David Lineback
President Elect
International Union of Food Science
and Technology
P.O. Box 61021 No. 19
511 Maplegrove Road
Oakville, Ontario, L6J 6XO
Canada
Tel: 1.905.815.1926
Fax: 1.905.815.1574
Email: secretariat@iufost.org

Sra. Carmela Velazquez
Director General
CITA
Universidad de Costa Rica
Ciudad Univ. Rodrigo Facio
San José, Costa Rica
Tel: 506 207 3506
Fax: 506 253 3762
Email: citaucr@cita.ucr.ac.cr

**Organismo Internacional Regional de Sanidad
Agropecuaria (OIRSA)**

Sr. Oscar de Jesús García Suárez
Coordinador Regional de Inocuidad de Alimentos
OIRSA
Calle Ramón Belloso
Final pasaje Isolde
Colonia Escalón
San Salvador
El Salvador
Tel: 503.2263.1123 Ext. 210
Fax: 503.2263.1128
Email: ogarcia@oirsa.org

**World Health Organization (WHO)
Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Sede

Dr Jørgen Schlundt
Director
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Diseases
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 20
Switzerland
Tel: 41.22.791.3445
Fax: 41.22.791.4807
Email: schlundtj@who.int

Dr Margaret Miller
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Diseases
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 20
Switzerland
Tel: 41.22.791.1979
Fax: 41.22.791.4807
Email: millerma@who.int

Mr Gregory Hartl
Communications Adviser
Sustainable Development and Healthy
Environments
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva
Switzerland
Tel: 41.22.791.4458
Fax: 41.22.791.4725
Email: hartlg@who.int

Mrs Françoise Fontannaz
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Diseases
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 20
Switzerland
Tel: 41.22.791.3697
Fax: 41.22.791.4807
Email: fontannazf@who.int

AMRO/PAHO/OPS

Dr Albino J. Belotto
Chief, Veterinary Public Health Unit
Disease Prevention & Control
World Health Organization/Regional
Office for the Americas (WHO/AMRO)
525 Twenty Third Street, N.W.
Washington, D.C. 20037, USA
Tel: 1.202.974.3191
Fax: 1.202.974.3331
Email: belottoa@paho.org

Dr Genaro W. Garcia
Regional Advisor on Food Safety
Veterinary Public Health Unit
Disease, Prevention and Control
World Health Organization Regional Office
for the Americas (WHO/AMRO)
525, 23rd Street, N.W.
Washington, D.C. 20037-2895
USA
Tel: 1.202.974.3193
Fax: 1.202.974.3643
Email: garciage@paho.org

Dr Maria Paz Ade
Associate Consultant
Training Program in International Health
Veterinary Public Health Unit
Disease Prevention & Control
World Health Organization, Regional
Office for the Americas (WHO/AMRO)
525 Twenty Third Street, N.W.
Washington D.C. 20037, USA
Tel: 1.202.974.3322
Fax: 1.202.974.3331
Email: ademarap@paho.org

Mrs Noelia Williams
Food Safety Consultant
Veterinary Public Health Unit
Disease Prevention & Control
World Health Organization, Regional
Office for the Americas (WHO/AMRO)
525 Twenty Third Street, N.W.
Washington, D.C. 20037, USA
Tel: 1.202.974.3328
Fax: 1.202.974.3331
E-mail: williamn@paho.org

Dr Enrique Perez
Chief, Program Development
Pan-American Institute for Food Protection and
Zoonoses (INPPAZ)
Veterinary Public Health Unit
Disease Prevention & Control
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Talcahuano 1660 – B1640CZT Martinez
Provincia de Buenos Aires
Argentina
Tel: 54.11.5789/4021/57894022
Fax: 54.11.5789 4013
Email: perezenr@inppaz.ops-oms.org
perezenr@fos.ops-oms.org

Mr Jorge Torroba
Chief, Laboratory Food Analysis
Pan-American Institute for Food Protection and
Zoonoses (INPPAZ)
Veterinary Public Health Unit
Disease Prevention & Control
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Talcahuano 1660 – B1640CZT Martinez
Provincia de Buenos Aires
Argentina
Tel: 54.11.4836.1000/54.11.4836.0927
Email: torrobaj@INPPAZ.ops-oms.org
torrobaj@FOS.ops-oms.org

Dr Carlos Samayoa
Representative in Costa Rica
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Calle 16, Avenida 6 y 8
Distrito Hospital
San José, Costa Rica
Tel: 506.258.5810
Fax: 506.258.5830
Email: samayoae@cor.ops-oms.org

Mrs Sandra Murillo
Representative in Costa Rica
Institute of Nutrition of Central America and
Panama (INCAP)
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Calle 16, Avenida 6 y 8
Distrito Hospital
San José Costa Rica
Tel: 506.258.5810
Fax: 506.258.5830
Email: murillos@cor.ops-oms.org

Dr Celso Rodriguez
Inter-Country Advisor
Veterinary Public Health
Prevention and Control Disease Area
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Marcelo T. de Alvear 684 - 4° Piso
1058 Buenos Aires
Argentina
Tel: 54.11.4312.5301
Email: rodrigce@paho.org

Dr Lloyd Webb
Inter-Country Veterinary Public Health Advisor
Caribbean Program Coordinator (CPC)
Pan-American Health Organization/
World Health Organization (PAHO/WHO)
Dayrells and Navy Garden Roads
Christ Church
Bridgetown, Barbados
Barbados
Tel: 1.246.426.3860
Fax: 1.246.436.9779
Email: webblloy@cpc.paho.org

Ms Rita Medina Dando
Temporal Adviser
Healthy Markets
Pan-American Health Organization/World Health
Organization (PAHO/WHO)
Av. Omar Chavez Esq. Ana Barba
Edificio Ex Corde Cruz - 2° Bloque 1^{er} piso
Santa Cruz, Bolivia
Tel: 591.351.5837
Fax: 591.351.5837
Email: ritamedina@gmail.com

Ms Katia Teresa Morales Campos
 Temporal Adviser, Healthy Markets
 Pan-American Health Organization/World Health
 Organization (PAHO/WHO)
 Calle Teniente Balcazar No. 185
 Santa Cruz
 Bolivia
 Tel: 591 7098 7322/8714
 Email: katiamoralescampos@hotmail.com

Ms Audrey Morris
 Nutritionist
 Caribbean Food and Nutrition Institute (CFNI)
 Pan-American Health Organization/
 World Health Organization (PAHO/WHO)
 University of the West Indies
 Kingston 7, Jamaica
 Tel: 1 876 977 1274
 Email: morrisau@cfni.paho.org

OBSERVERS/OBSERVADORES

Costa Rica

MSc. Pilar
 Food Safety Division
 Plant Protection Directorate
 Ministry of Agriculture and Livestock
 San José
 Tel: 506.234.8332
 Fax: 506.224.5389
 Email: pfernandez@racsa.co.cr

Lcda. Marielos Montero
 INCIENSA
 Tel: 506.2799911 ext.139-141
 Fax: 506.2795546
 E-mail: mmontero@inciensa.sa.cr

Lcda. Alejandra Chaverri
 Unidad Técnica
 Registros y Controles
 Ministerio de Salud
 San José

Lcda. Olga Murillo
 Tel: 506.257.9355
 Fax: 506.257.2168
 Email: omurillo@cnp.go.cr

Lcda. Geovanna Martínez
 Servicios de Alimentación
 Caja Costarricense Seguro Social
 Tel: 506.257.7922
 Mobile: 506.363.4815
 Email: geovanna.md@costarricense.cr

Lcda. María Elena Aguilar
 Unidad Técnica
 Registros y Controles
 Tel: 506.223.0333
 Fax: 506.221.4223
 Email: maguilar141@yahoo.com

Marjorie Henderson
 Codex-CR-CITA
 Sra. María Barrantes
 Codex-CR
 Tel: 506.233.2058
 Email: mbarrantes@cnp.so.,cr

Ing. Nury Bonilla
 Centro de Inf. y Notificación
 Ministerio de Agricultura y Ganadería
 Email: nbonilla@proteconet.go.cr
 Ing. Delia Gutiérrez
 Ministerio de Agricultura
 San José

Sra. Mayra Alejandra Tijerino
 LAFISE
 Tel: 506.278.7140
 Fax: 506.278.3984
 Email: mtijerino@latise.com

Sr Federico Arias López
 Ministerio Comercio Exterior
 Tel: 506.299.4912
 Fax: 506.255.218
 Email: farias@comex.go.cr

México

Sr José Luis Villacaña Vazquez
 Secretario General
 Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el
 Caribe
 Pedro Santacilia #260
 Col. Iztaccihualt
 C.P. 03520 México, D.F.
 Tel: 52.55.55.79.30.17
 Fax: 52.55.56.96.18.35
 Email: filmexico@prodigy.net.mx

Ing. Alfonso Moncada Jiménez
Normalización Internacional
Consejo Agroempresarial de Mesoamérica y el
Caribe
Pedro Santacilia #260
Col. Iztaccihualt
C.P. 03520 México, D.F.
Tel: 52.55.55.79.30.17
Fax: 52.55.56.96.18.35
Email: filmexico@prodigy.net.mx

United States of America

Prof. Douglas Archer
FSIS Food Safety Institute of the Americas
Claude Pepper Building, Suite 1321
51 SW First Avenue
Miami, Florida, 33130
Tel: 352.392.1991 X210
Fax: 352.392.9467
Email: dlarcher@ifas.ufl.edu

Dr Martha R. Roberts
Director Industry Relations
Food Safety Institute of the Americas
51 SW First Avenue
Miami, Florida, 33130
Tel: 850.509.7282
Fax: 850.671.2443
Email: dlarcher@ifas.ufl.edu

International Council of Beverage Associations (ICBA)

Mr Juan Cristian Santa Maria
Advisor
Scientific and Regulatory Affairs
Brussels
Belgium
Tel: 713.888.5589
Fax: 713.888.5792
Email: jcsantamaria@na.ko.com

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA)

Mr Tim O'Brien
IICA
Coronado
San José
Tel: 506.216.0288
Fax: 506.216.0173
Email: timobrien@iica.int

Ing. Maria Lourdes Abularach Salek
Especialista Sanidad Agropecuaria Inocuidad
Alimentaria
P.O. Box 55-2000 Coronado
San José
Tel: 506.216.0222
Fax: 506.216.0173
Email: maria.abularach@iica.int

Dra. Maria de Lourdes Fonalleras
Especialista en Protección Vegetal e Inocuidad
de Alimentos
IICA – Argentina
Tel: 54.11.4345.1210 Int. 240
Email: mlfonalleras@iica.org.ar
Dr Jaime Flores Ponce
Especialista SAIA Region Andina
IICA
Email: jaime.flores@iica.int.ve

Red Interamericana de Laboratorios de Alimentos (RILAA)

Ms Nury Prat
Red Int. Lab. Alimentos (Laboratorio
Tecnológico del Uruguay – LATU)
Av. Italia 6201
Montevideo
Uruguay
Tel: 598.2.6013724 int.278
Email: nprat@latu.org.uy

Secretaría de la FAO y de la OMS

Dr M. Piñeiro
Officer in Charge
Food Quality and Consumer Protection Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.570.53308
Fax: 39 06 570 54593/53152
Email: maya.pineiro@fao.org

Ms Londa VanderWal
Food Quality and Standards Service
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: 39.06.570.55636
Fax: 39.06.570.54593
Email: londa.vanderwal@fao.org

Dr Peter Karim Ben Embarek
Scientist
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Diseases
World Health Organization
21 Avenue Appia
1211 Geneva 20, Switzerland
Tel: 41.22.791.4204
Fax: 41.22.791.4807
Email: benembarekp@who.int

Ms Jenny Murcott
Department of Food Safety, Zoonoses and
Foodborne Diseases
World Health Organization
21 Avenue Appia
1211 Geneva 20, Switzerland
Tel: 41.22.791.3557
Fax: 41.22.791.4807
Email: murcottj@who.int

**Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos
para las Américas y el Caribe**

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

PROGRAMA PROVISIONAL

Tema del programa	Asunto	Signatura del documento
1.	Inauguración de la Conferencia	
2.	Elección de la Mesa	
3.	Aprobación del programa y del calendario provisional	AC 05/1
4.	Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe – análisis de la situación	AC 05/2
5.	Mejora de la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos en las Américas y el Caribe	AC 05/3
6.	Garantizar la inocuidad de los alimentos la producción y la elaboración	AC 05/4
7.	Cooperación internacional y regional en la materia de inocuidad de los alimentos	AC 05/5
8.	Cuestiones técnicas de interés regional	AC 05/6
9.	El consumidor: participación activa en las comunicaciones relativas a la inocuidad de los alimentos	AC 05/7
10.	Discusiones de los grupos de trabajo	
11.	Otras cuestiones	
12.	Aprobación del proyecto de informe	CRD Z

NOTAS SOBRE EL PROGRAMA PROVISIONAL

Tema 1 – Inauguración de la Conferencia: La Conferencia FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe será inaugurada por un alto funcionario de la región.

Tema 2 – Elección de la Mesa: Los delegados nombrarán un presidente y un vicepresidente para dirigir la sesión plenaria de la conferencia.

Tema 3 – Aprobación del programa y del calendario provisional: Con el fin de mantener la conferencia centrada en el tema principal, toda propuesta sobre temas adicionales deberá guardar relación con el programa e integrarse y debatirse con los temas ya fijados.

Tema 4 – Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe – análisis de la situación: El documento será preparado por los oficiales en inocuidad de los alimentos de las oficinas regionales y subregionales de la FAO y la OMS e incluirá informaciones y contribuciones de los países de la región. Abordará los impactos económicos, sociales y sanitarios de los sistemas de inocuidad de los alimentos de la región y otros asuntos pertinentes.

Tema 5 – Mejora de la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos en las Américas y el Caribe: Este documento analizará las fortalezas de la región y la manera efectiva de utilizarlas para superar problemas que se plantean en relación con la mejora de los sistemas de inocuidad

alimentarias. El documento abordará el fortalecimiento de los diversos componentes de los sistemas de control de alimentos, los costos y beneficios de la modernización de esos sistemas de la fijación de prioridades en la asignación de recursos y otros asuntos pertinentes.

Tema 6 – Garantizar la inocuidad de los alimentos en la producción y la elaboración: Este documento abordará la aplicación de sistemas adecuados de garantía de la calidad, control de la inocuidad de los alimentos producidos por pequeñas y medianas empresas, inocuidad de los alimentos vendidos en la calle y otros asuntos pertinentes.

Tema 7 – Cooperación internacional y regional en materia de inocuidad de los alimentos: Este documento abordará los problemas que se planteen en relación con la sostenibilidad de las redes regionales y subregionales, el papel de las asociaciones de carácter público/privado; las necesidades de colaboración, coordinación y comunicación entre todos los que participen en actividades relacionadas con la inocuidad de los alimentos, y otros asuntos pertinentes.

Tema 8 – Cuestiones técnicas de interés regional: Estos documentos tratarán temas tales como la aplicación de medidas que garanticen la rastreabilidad, los alimentos derivados de la biotecnología, el análisis de riesgos y otros asuntos pertinentes.

Tema 9 – El consumidor: participación activa en las comunicaciones relativas a la inocuidad de los alimentos: Este documento será preparado por un grupo de consumidores de la región y destacará la importancia del papel de los consumidores en las comunicaciones relativas a la inocuidad alimentaria y otros asuntos pertinentes.

Tema 10 – Discusiones de los grupos de trabajo: Los participantes se organizarán en dos grupos de trabajo para analizar más a fondo los distintos aspectos de un plan de acción encaminado a promover la inocuidad de los alimentos en la región.

Tema 11 – Otras cuestiones: Todo asunto adicional que se haya planteado se abordará en este momento.

Tema 12 – Aprobación del proyecto de informe: El Presidente de la conferencia presentará el proyecto de informe sobre los debates elaborado por la Secretaría. El proyecto de informe deberá reflejar plenamente los distintos puntos de vista y planeamientos expresados durante la conferencia.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre de 2005
Discurso inaugural de la Excma. Sra. Doris Osterlof Obregón
Viceministra de Comercio Exterior**

Importancia de la inocuidad de los alimentos para las exportaciones costarricenses
(Ventajas y desventajas)

A diferencia de otras épocas donde el tema de la inocuidad de alimentos apenas comenzaba a posicionarse, hoy en día es un elemento fundamental en la agenda de competitividad de cualquier país, tanto nacional como internacional. La presencia de un consumidor cada vez más exigente en cuanto a la calidad de los productos que consume y la creciente preocupación de los Estados por salvaguardar la salud de sus habitantes, así lo confirma.

En materia de comercio exterior el tema no es menor. Frente a la importación y exportación de un número cada vez mayor y variado de mercancías en los mercados nacionales e internacionales, producto de los procesos de liberalización comercial, la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine, se torna fundamental.

A nivel internacional existen barreras con el sello de inocuidad de alimentos, lo cual lógicamente representa un problema desde el punto de vista de obstáculos no arancelarias al comercio. Pero desde otro punto, el tema también puede ser visto como una oportunidad para la exportación. De aquí la importancia de poseer un sistema nacional adecuado para la inocuidad de alimentos que mejore esas oportunidades y minimice los obstáculos al comercio.

El comercio mundial de alimentos tanto frescos como elaborados va en aumento. Por ese motivo es que cada día se establecen medidas de inocuidad de alimentos más estrictas, no sólo para los productos que exportamos sino también para los productos de venta a lo interno, pues no se trata de ofrecer lo mejor en los mercados internacionales en detrimento del mercado local. Frente a esto, la producción agrícola y la industria alimentaria, se ven en la obligación de adaptar rápidamente nuevas tecnologías con tal de poder ser competitivos y cumplir con esas exigencias.

Actualmente, la industria alimentaria costarricense de exportación representa el 10 por ciento¹ del valor total de los bienes exportados. La variedad de productos exportables de este subsector es de alrededor de 270 productos², los cuales deben cumplir con las exigencias de inocuidad que requieren los mercados a los que se destinan. Algunos de estos productos son: preparaciones alimenticias, azúcar, purés y pastas de frutas, aceite de palma, jugos y concentrados de frutas, preparaciones y conservas de pescado, palmito, alcohol etílico, productos de panadería, salsas y preparaciones, entre otros.

Por otro lado, las exportaciones agrícolas de producto fresco representan un poco más del 20 por ciento del valor de las exportaciones totales, dentro de los que se pueden mencionar productos como el banano, café, piña, melón, yuca, malanga, chayote, plátanos, ñame, mango y otros frutos sin cocer. Dichos productos tienen que cumplir de igual forma con normas de inocuidad.

¹ Datos preliminares a octubre del 2005, proporcionados por PROCOMER.

² Fuente: COMEX. Se refiere producto como cada línea arancelaria a 10 dígitos.

En general, tanto los productos agrícolas como los de la industria alimentaria destinados a la exportación, representan aproximadamente el 30 por ciento del valor total de las exportaciones, lo que demuestra la importancia de estos sectores, por lo que es indispensable el mantenimiento y mejoramiento de su competitividad mediante la incorporación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Ciertamente el país ha avanzado en el mejoramiento de su sistema de inocuidad de los alimentos, pero también, éste debe ser reforzado con tal de poder cumplir no sólo con el objetivo de protección a la salud de las personas, sino también para ser competitivo en los mercados internacionales, sin olvidar el nacional.

Los ejemplos mencionados de productos agrícolas y de la industria alimentaria, revelan que el cumplimiento de las normas internacionales en materia de inocuidad de los alimentos ha abierto mercados a los productos alimentarios producidos y procesados en Costa Rica, lo cual se traduce en un incremento de los ingresos para un país exportador como el nuestro.

Consolidar y aumentar esa capacidad exportadora desde el punto vista de la inocuidad, también supone desafíos. De ahí la necesidad de incrementar la capacidad técnica de los expertos nacionales y del mejoramiento de la infraestructura, con el objeto de ayudar a los productores nacionales a afrontar la obligación que tiene el país de ofrecer un producto que no atente contra la salud pública.

Por otro lado, es necesario aumentar la concienciación sobre la importancia de la inocuidad y la calidad de los alimentos, tanto entre los consumidores y productores, como entre los responsables de elaborar las políticas y de tomar las decisiones sobre la inocuidad.

Esa toma de conciencia pasa porque los productores nacionales (los que producen para el mercado interno como los de exportación) sepan aprovechar las oportunidades que conlleva la inocuidad de alimentos. Pero a la vez, es necesario que sepan denunciar cuando existan casos en los que las preocupaciones por la inocuidad de los alimentos y los temores relacionados con la alimentación no estén científicamente fundamentadas, a efecto de evitar que puedan crearse obstáculos innecesarios al comercio.

Hoy en día, es innegable que el acceso a los mercados de exportación de alimentos no sólo depende de la eliminación de barreras arancelarias, sino también de la capacidad de los países exportadores de cumplir con los requisitos reglamentarios de los países importadores, sobre todo, en un momento en que el tema del fortalecimiento de los mecanismos de sanidad agropecuaria, se ven estimulados en el ámbito internacional, por enfermedades como la de las “Vacas Locas” y, más recientemente, por la “Gripe Aviaria”.

Todas estas razones hacen que el esfuerzo desplegado por organizaciones como la FAO en conjunto con la OMS en actividades como la que hoy nos reúne, sea de vital importancia para elevar nuestra capacidad de ofrecer productos inocuos, que ayuden a la protección de la salud de los consumidores y al aseguramiento de prácticas de comercio claras, ya sea que la producción se dirija al mercado local o internacional.

Muchas gracias.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre de 2005**

**Discurso inaugural del Dr. Kraisid Tontisirin, Director, Dirección de Alimentación y Nutrición
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación**

Excelencias, Excelentísimo Señor Rodolfo Coto, Ministro de Agricultura y Ganadería, Excelentísima Señora María del Rocío Sáenz, Ministra de Salud, Excelentísimo Señor Gilberto Barrantes, Ministro de Economía, Industria y Comercio y Excelentísima Señora Doris Osterlof, Viceministra de Comercio Exterior;

Distinguidos Embajadores y representantes del cuerpo diplomático de diferentes países de las Américas y del Caribe;

Estimados colegas de la OMS y de otros organismos de las Naciones Unidas;

Distinguidos delegados, señoras y señores:

Me complace darles la bienvenida en nombre de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación a la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. Esta Conferencia es parte de una serie de conferencias regionales que la FAO y la OMS están organizando con el fin de proporcionar un foro en el que los responsables de la inocuidad de los alimentos de una región puedan reunirse para intercambiar información y experiencias sobre la forma en que puede mejorarse la inocuidad de los alimentos. La FAO agradece al gobierno de Costa Rica que haya hospedado esta conferencia y yo agradezco al comité organizador los esfuerzos realizados para que este evento tuviera éxito.

La importancia de la inocuidad de los alimentos

El tema que nos ha reunido aquí, la inocuidad de los alimentos, es de importancia fundamental para las Américas y el Caribe. Mencionaré solo cuatro razones para ello:

- **En primer lugar, garantizar unos alimentos inocuos y saludables es un requisito previo importante de la seguridad alimentaria.** Resulta esencial para mejorar la vida humana en todos los países, ya sean desarrollados o en desarrollo. En lugar de constituir un lujo para ricos, todos deberían tener el derecho a un suministro adecuado de alimentos inocuos y nutritivos.
- **En segundo lugar, la nocividad de los alimentos tiene un costo elevado.** Cada brote de enfermedades transmitidas por los alimentos no solo ocasiona sufrimientos humanos, sino también costos directos e indirectos. Se calcula que, en los países desarrollados, tales costos ascienden a 100\$EE.UU./persona/año, por término medio. Podrían resultar incluso mayores en los países en desarrollo y comprenden la pérdida de vidas.
- **En tercer lugar, una mayor inocuidad de los alimentos es importante, tanto para la exportación como para la importación.** Por ejemplo, Guatemala pudo incrementar sus exportaciones de frutas y hortalizas frescas en más de tres veces entre 1990 y 2000, principalmente mejorando sus sistemas de control de la calidad y de la inocuidad. Además, se necesita una adecuada inspección de las importaciones para impedir que alimentos contaminados lleguen a los consumidores en países importadores de las Américas y el Caribe.
- **Por último, la mejora de la inocuidad de los alimentos tiene la ventaja añadida de ayudar a reducir las pérdidas de alimentos** o incluso de evitarlas. Existen nuevas tecnologías y medidas prácticas de control para mejorar la inocuidad de los alimentos, alargando así la vida útil de los mismos.

Retos que plantea la mejora de la inocuidad de los alimentos

A pesar de una mayor disponibilidad de herramientas y planteamientos avanzados, la mejora de la inocuidad de los alimentos en la región sigue planteando muchos retos. Mencionaré algunos:

- 1) **Atenerse a normas de inocuidad de los alimentos tiene un costo.** En función de la etapa de la cadena alimentaria en la que se establezca la norma, son los productores, elaboradores o vendedores detallistas de alimentos quienes soportan el costo, pero finalmente este también se refleja en el precio pagado por los consumidores. Ello exige eficiencia en el cumplimiento de las normas para impedir que algunos proveedores pierdan sus negocios.
 - Pongamos el ejemplo de las frutas y hortalizas, exportación significativa de varios países americanos y caribeños. De hecho, el valor de las exportaciones de frutas y hortalizas frescas de América Latina y el Caribe casi se ha duplicado desde 1990 a 2000. Sin embargo, nuevas reglamentaciones de algunos mercados importadores requieren que las importaciones de frutas y hortalizas sean rastreables en todas las fases de producción, elaboración y distribución, creando nuevos retos en muchos países productores.
 - El pescado y los productos pesqueros también son significativos para la región, tanto en lo que se refiere a la exportación como al consumo local. Por ejemplo, Nicaragua pudo más que doblar el valor de sus exportaciones de camarones de 1994 a 2000 al aplicar un sistema de Análisis de peligros y de puntos críticos de control a fin de mejorar la higiene de la elaboración del camarón. Sin embargo, la aplicación del APPCC puede resultar muy costosa, al tiempo que un solo incidente de contaminación alimentaria podría resultar muy perjudicial.
 - Por último, las nuevas reglamentaciones estrictas sobre las micotoxinas, que comprenden unos niveles estrictos de ocratoxina A en el café, incrementan los costos de cumplimiento para los productores de café, reduciendo con ello los márgenes de beneficio.
- 2) **¿Podemos permitirnos unas normas con un riesgo cero?** Soy consciente de que la tolerancia cero para los contaminantes de los alimentos con efectos graves para la salud es el principio general sobre el cual se basan muchas normas nacionales. De hecho, mucha gente interpreta que la expresión “alimentos inocuos” significa alimentos con un riesgo cero, pero el riesgo cero resulta a menudo imposible de alcanzar. Claramente, los alimentos han de ser inocuos para el consumo humano. De hecho, esta es la razón última de las normas y reglamentos adoptados por el Codex. No obstante, cuando existe un margen para las decisiones prácticas en materia de control del riesgo, las ventajas de pretender una inocuidad absoluta de los alimentos deberían compararse con el alcance real del perjuicio potencial para los consumidores, así como con los costos de cumplimiento, a menudo elevados.
- 3) **Las alarmas alimentarias recientes han puesto de manifiesto de qué manera los problemas de inocuidad de los alimentos pueden cruzar las fronteras.** La globalización, el comercio creciente de alimentos y de productos agrícolas y el aumento de los viajes internacionales han dificultado más que los países respondan de forma eficaz a las crisis alimentarias sin una cooperación de sus vecinos y socios comerciales. Ello hace más importante que nunca una profundización de la cooperación en materia de inocuidad de los alimentos a través del desarrollo de redes regionales que proporcionen los medios para compartir la información y el conocimiento pertinentes y que aumenten la preparación para planificar las emergencias alimentarias, así como la reacción ante las mismas.
- 4) **En muchas partes de las Américas y del Caribe, la sensibilidad de los consumidores con respecto a la inocuidad de los alimentos sigue siendo escasa.** La inocuidad de los alimentos se podría incrementar considerablemente aumentando sencillamente la sensibilización y el conocimiento del público acerca de la inocuidad. La elaboración de políticas y programas para

informar, educar y comunicar en dirección a los consumidores tendrían que constituir por ello una prioridad inmediata.

- 5) **A pesar de los progresos en los sistemas oficiales de control de los alimentos en la región, varios países siguen teniendo unos sistemas de control de los alimentos excesivamente fragmentados o anticuados.** El fortalecimiento de la capacidad de los organismos oficiales de control de los alimentos, de la industria alimentaria y de los consumidores, basado en sus funciones y responsabilidades respectivas, es de la mayor importancia. Ello requerirá un compromiso y un apoyo político claros en favor de la inocuidad de los alimentos, así como una inversión importante y una asistencia técnica impulsada por la demanda.

Medidas prácticas por parte de la FAO y de sus asociados para promover la inocuidad de los alimentos

La FAO ya está trabajando con otros asociados con el fin de adoptar medidas prácticas destinadas a promover la inocuidad de los alimentos en la región y por todo el mundo. Esta reunión es solo un ejemplo de los esfuerzos que la FAO y la OMS están realizando con el fin de mejorar la inocuidad de los alimentos en el mundo y aquí en la región de las Américas y el Caribe. Otras medidas son:

- 1) **Capacidad y asistencia técnica.** Por ejemplo, aprovechando iniciativas anteriores, la FAO está apoyando o ha prestado apoyo recientemente a tres proyectos regionales y a nueve nacionales, encontrándose varios más en curso de elaboración. Dos de estos proyectos regionales, uno en América del Sur y otro en Centroamérica, están reforzando las actividades de análisis, la garantía de calidad de los laboratorios y el refuerzo de la capacidad de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). Otros proyectos regionales recientes han proporcionado capacitación sobre el Codex para todos los países de la región.

La FAO concluyó también recientemente dos grandes proyectos mundiales con los que se emprendieron muchas actividades en algunos países de la región. Estos proyectos abordaban la calidad y la inocuidad de las frutas y hortalizas frescas y mejoraban la calidad del café reduciendo la formación de mohos. Los instrumentos elaborados en estos dos proyectos y otros instrumentos de utilidad elaborados por la FAO serán objeto de demostración por parte de mis colegas de la FAO en esta sala a las 17:30 de hoy.

- 2) La FAO está trabajando con la OMS, la OIE y el Banco Mundial en el **Servicio de Elaboración de Normas y Fomento del Comercio**, situado en la OMC y que se propone movilizar y coordinar el apoyo a la creación de capacidad en los terrenos de la inocuidad de los alimentos y la salud vegetal y animal.
- 3) La FAO y la OMS también están administrando un **Fondo Fiduciario para la participación en el Codex**. Muchos de ustedes asistieron en los últimos dos días a un taller que contó con el apoyo de dicho Fondo Fiduciario.
- 4) La FAO, junto con la OMS, proporciona **asesoramiento científico de expertos** sobre riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos para los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius.
- 5) La FAO, juntamente con otros organismos, ha elaborado el **Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal**, que ofrece a los gobiernos nacionales y a los asociados comerciales un acceso a la información oficial pertinente. También se está realizando un portal regional para América Latina y el Caribe que se centrará exclusivamente en las preocupaciones relacionadas con la inocuidad de los alimentos y la salud animal y vegetal de

la región. La versión prototipo del sistema se pondrá en funcionamiento al final del primer trimestre de 2006 y el sitio estará disponible en español, portugués e inglés. Habrá una demostración del portal hoy a las 17:30.

Conclusión

Muchos países de la región han progresado en gran medida en la mejora de sus sistemas de inocuidad de los alimentos y en el incremento de la competitividad de sus productos alimenticios en el mercado internacional. **Es preciso potenciar y ampliar estos esfuerzos.**

La región tiene un **gran potencial** para generar productos alimenticios de alta calidad tanto para el consumo interno como para la exportación por todo el mundo. Sin embargo, los países deben conceder una mayor prioridad a la inocuidad de los alimentos, no solo a fin de permitir que la región mejore más todavía sus oportunidades comerciales, sino también para proteger la salud de sus propios consumidores internos.

La cooperación regional y el intercambio de información a todos los niveles puede proporcionar un medio para hacer avanzar este objetivo. La FAO y la OMS han reunido conjuntamente esta Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe precisamente con estos objetivos.

En la FAO nos mantenemos dispuestos a prestar asistencia a sus países en lo relativo a los esfuerzos para potenciar la capacidad de reglamentar mejor y garantizar la inocuidad de los alimentos destinados a todos sus ciudadanos.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre de 2005
Discurso inaugural del Dr. Jørgen Schlundt, Director del Departamento de Inocuidad de los
Alimentos, Zoonosis y Enfermedades Transmitidas por los Alimentos
de la Organización Mundial de la Salud**

Excelentísimos Señores Ministros,
Señor Director de la FAO,
Distinguidos invitados y participantes,
Colegas de la FAO y de la OMS,
Señoras y señores:

Les doy la bienvenida a todos en nombre del Director General de la Organización Mundial de la Salud, Dr. Lee Jong-wook, a la Primera Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe organizada conjuntamente por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud.

Quisiera aprovechar la oportunidad para manifestar mi agradecimiento, en primer lugar, a Vuestra Excelencia y al Gobierno de Costa Rica por haber aceptado hospedar la Primera Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. Señor Presidente, estamos muy agradecidos por los esfuerzos que su Gobierno ha realizado con el fin de asegurar que esta conferencia sea un éxito.

Excelencias,
Señoras y señores:

Los alimentos, como fuente de energía y nutrición, contribuyen a nuestro bienestar general. No obstante, los alimentos son también un vehículo para la transmisión de una serie de enfermedades. La carga que conllevan todas las enfermedades transmitidas por los alimentos es difícil de calcular, pero es importante. La OMS estima que 1,8 millones de personas mueren cada año de enfermedades diarreicas ocasionadas por el consumo de alimentos y agua contaminados. Dicha carga no incluye siquiera los peligros químicos en los alimentos, y sabemos que hay muchos. En esta región de las Américas, estimamos que 57 000 personas mueren cada año de enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua. Además, sabemos que muchos más mueren por otros peligros de los alimentos. Todas las semanas se informa en los medios de comunicación sobre brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. Sin embargo, por importantes que puedan parecer tales brotes, deberíamos recordar que solo nos muestran la punta del iceberg y que hay muchos más casos no se registran. No conocemos toda la extensión del problema, pero sabemos que podemos prevenirlo. Sabemos literalmente que podemos impedir las muertes de decenas de miles de personas en las Américas produciendo y preparando buenos alimentos. Y si lo hacemos así, también podemos obtener buenos ingresos de las exportaciones de alimentos y del turismo. No nos engañemos: la inocuidad de los alimentos es beneficiosa para todos, solo que la mayoría no lo sabe. ¡Utilicemos esta Conferencia para hacérselo saber!

En el mundo de hoy, se da un cambio de paradigmas, lo que significa que los alimentos ya no son solo productos agrícolas o comerciales, sino también una cuestión de salud pública.

Ya en 1992 la Conferencia Internacional de la FAO y de la OMS sobre la Nutrición reconoció que el “*acceso a una alimentación adecuada desde el punto de vista nutricional e inocua es un derecho de cada individuo*”.

Necesitamos ayudarnos mutuamente a garantizar una alimentación inocua para cada persona. El sistema de producción de alimentos ya no es nacional. Recibimos alimentos de todo el mundo. Hemos de colaborar no solo en la compra y venta de alimentos, sino en la prevención de las enfermedades. Entendiendo que las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos pueden prestar su ayuda más allá de las fronteras, la OMS y la FAO han puesto en marcha recientemente INFOSAN, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos. En su primer año, más de 140 países se han unido a la red. Este interés por parte de los Estados Miembros pone de manifiesto que la Red está cubriendo una necesidad como mecanismo para compartir el conocimiento entre autoridades responsables. Una parte de INFOSAN es su sistema de emergencia, que permitirá una acción preventiva oportuna si se produce una situación de emergencia internacional referida a los alimentos. Y cuando hablamos de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos, también tenemos que incluir, por supuesto, los atentados terroristas como posibilidad no deseada pero real.

En mayo último, la Asamblea Mundial de la Salud, el órgano rector de mayor rango de la OMS, aprobó el Reglamento Sanitario Internacional revisado. El Reglamento Sanitario Internacional es una norma vinculante para todos los Estados Miembros que originariamente cubría la necesidad de informar a todo el mundo sobre la fiebre amarilla, el cólera y las plagas. Reconociendo que la salud mundial se ve afectada por muchas más enfermedades en la sociedad actual, los Estados Miembros de la OMS iniciaron la tarea de revisar el Reglamento e incluir en el mismo todos los incidentes de importancia internacional. El Reglamento revisado proporciona un marco único para limitar la extensión de los problemas de salud pública, entre ellos la difusión internacional de enfermedades, interfiriendo al mismo tiempo mínimamente con el tráfico y el comercio mundiales. No debe subestimarse la importancia del nuevo Reglamento para su labor como autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos y quisiera recordarles que entra en vigor en junio de 2007 (algunos países han sugerido incluso que entre en vigor algo antes a causa de la gripe aviar). El sistema INFOSAN, que formará parte integrante del nuevo Reglamento, resultará muy útil en caso de que los incidentes internacionales relacionados con la salud pública tengan los alimentos como vehículos.

Hacer inocuos los alimentos no solo protegerá la salud del consumidor, sino que también dará lugar a una fuerza de trabajo sana y al incremento de las exportaciones de alimentos. De esta manera, contribuirá en gran medida a la consecución de los objetivos de desarrollo del Milenio, incluyendo las actividades dirigidas a mitigar la pobreza y a la reducción de la mortalidad infantil, así como a la mejora de la inocuidad de los alimentos y del comercio sostenible de los mismos.

Excelencias,
Participantes e invitados:

Para concluir, deseo reiterar que, en la OMS y junto con ustedes en esta reunión, seguimos convencidos de que con un mayor diálogo entre todas las partes, podemos incrementar la inocuidad de los alimentos de este mundo, sin que importe dónde se produzcan, y de esta manera podemos reducir considerablemente la carga de las enfermedades.

Les deseo una fructífera reunión.

Muchas gracias.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre del 2005
Discurso inaugural del Excmo. Rodolfo Coto, Ministro de Agricultura y Ganadería**

Sra. Rocío Sáenz, Ministra de Salud,
Sr. Gilberto Barrantes, Ministro de Economía, Industria y Comercio,
Sr. Kraisid Tontisirin, Director de la Dirección de Alimentación y Nutrición de FAO, Roma,
Sr. Alan Bojanic, Representante de la FAO en Costa Rica,
Sr. Jorgen Schundt, Director de la División de Inocuidad de la Organización Mundial de la Salud, Washington D.C.,
Sr. Carlos Samayoa, Representante de OPS/OMS en Costa Rica,
Señoras y señores miembros del Cuerpo Diplomático acreditado en nuestro país,
Señoras y señores miembros de los medios de comunicación,
Estimado auditorio,

BIENVENIDOS SEAN A NUESTRO PAÍS

- **Nos resulta muy grato tenerlos con nosotros.** Apreciamos su presencia en este acto y el posterior trabajo de los miembros de las delegaciones de los países que concurren a este encuentro para compartir, en una ardua jornada de trabajo de casi una semana de duración, sus conocimientos y experiencias en el tema de la inocuidad y la calidad de los alimentos, los logros obtenidos y las dificultades que superan para alcanzar grados óptimos de producción y manejo de los productos para competir, con éxito, en mercados exigentes de países más desarrollados que muchos de los nuestros, a la vez que ofrecerlos a nuestros consumidores locales como alimentos sanos con lo que es posible contribuir al mejoramiento de su calidad de vida.

- **La producción y el comercio de bienes alimentarios** han experimentado grandes cambios durante la última década. Se han venido diseñando y llevando a la práctica un gran número de mecanismos y procesos con los que se busca hacer más eficientes los sistemas de trabajo destinados a ejercer el control sobre la calidad y la inocuidad de los productos que se llevan desde los centros de producción hasta los consumidores.

Aunque a un costo que para muchos de nuestros productores resulta elevado, poco a poco, las instituciones del Estado se dan la mano con el sector privado, con el fin de hacer efectivos los mecanismos establecidos para lograr los objetivos y metas de inocuidad que se proponen nuestros países. Estas alianzas han resultado muy efectivas para mejorar la productividad en todos los eslabones de las cadenas agroproductivas de las empresas, tanto de las grandes como de las medianas y pequeñas, su capacidad de competir y de mantenerse con éxito en el comercio local.

- **El conjunto de las instituciones del sector agropecuario de** nuestro país ha avanzado con paso firme en la dirección apuntada, con el fin de obtener y garantizar estándares de calidad e inocuidad, incorporando nuevas normas de funcionamiento en el cuerpo de leyes que conforman y rigen su marco de acción, y de fortalecer los procesos de control sanitario, animal y vegetal, el registro de agroquímicos, la capacitación de agroempresas en gestión de calidad e inocuidad de los productos agropecuarios, la formación de profesionales y técnicos, la preparación y aplicación de manuales de calidad, y el establecimiento de medidas contra el bioterrorismo. Falta bastante por hacer pero lo importante es que se está haciendo.

- **Sin duda debe destacarse el apoyo que se le ha venido** brindando a la constitución de un sistema nacional de inocuidad de alimentos (SNIA) como respuesta concreta a uno de los más

importantes compromisos contraídos en la Décimotercera (13^a) Reunión Interamericana Ministerial en Salud y Agricultura – RIMSA 13 - celebrada en el año 2003.

Este foro, que sirvió de escenario a los sectores salud y agropecuario para tratar el tema de la inocuidad y calidad, de los alimentos, brindó la oportunidad de proclamar nuestro respaldo a la creación y desarrollo de estos sistemas, lo que está a punto de lograrse en Costa Rica mediante la emisión de un decreto presidencial.

- **Le rendimos reconocimiento a la Comisión Intersectorial** en Inocuidad de Alimentos, la CIIA, conformada con representantes de 24 instituciones públicas y privadas vinculadas con los temas que esta conferencia tratará, por su empeño en el trabajo que ha efectuado en la preparación del texto legal que permitirá agilizar, acelerar y facilitar la coordinación de acciones intersectoriales que ejecutan estos sectores en el aseguramiento de la inocuidad y la calidad de la producción agroalimentaria. Necesitamos continuar contando con el apoyo de los organismos internacionales y de los gobiernos para realizar nuevas acciones de modernización, fortalecer lo que se ha hecho y sacar adelante las que forman parte de nuestros planes de acción, actuales y futuros.

Señores y señoras, es un honor para Costa Rica alojar sus reflexiones sobre la materia que tratará este encuentro. Les reitero una calurosa bienvenida a nuestro país en época tan hermosa como es la navideña.

Muchas gracias.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre del 2005
Discurso inaugural de la Excma. Sra. María del Rocío Sáenz Madrigal
Ministra de Salud de Costa Rica**

Me complace compartir el acto inaugural de la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de Alimentos para las Américas y el Caribe, la cual viene a responder a las peticiones de asesoramiento sobre políticas y acciones para el fortalecimiento de la construcción de capacidad en temas relativos a la inocuidad de los alimentos de los países de la región.

La inocuidad alimentaria es fundamental para asegurar el derecho de cada individuo a tener accesos a alimentos sanos e inocuos, tal como lo establece la declaración sobre los Derechos Humanos de las Naciones Unidas, ratificado en la Conferencia Internacional sobre Nutrición, Roma 1992.

Asimismo la inocuidad de alimentos se constituye en una iniciativa más para el progreso y el alcance de las metas del Desarrollo del Milenio, particularmente en la disminución del hambre y la pobreza, la reducción del impacto de la morbilidad y mortalidad infantil y el fortalecimiento de la educación y el desarrollo sostenible.

La Organización Mundial de la Salud estima que en el mundo, anualmente ocurren 1,2 billones de episodios de diarreas y 2,2 millones de muerte atribuibles a alimentos contaminados, de las cuales 1,8 millones ocurren en niños menores de cinco años de edad.

En la región de las Américas las diarreas agudas de origen bacteriano y viral continúan siendo una de las primera causas de morbilidad en todos los grupos etarios y de mortalidad en la población de niños y niñas menores de cinco años con mayor impacto en las comunidades desprotegidas, pobres y con mal nutrición.

En América Latina y el Caribe, según información del INPPAZ de la OPS, las muertes por causa de alimentos contaminados según agente etiológico son dados en orden descendente por químicos, toxinas marinas, virus, bacterias. Se ha reportado un incremento de la susceptibilidad de grupos vulnerables tales como: adultos mayores, inmunocomprometidos, mujeres embarazadas, infantes y niños, y los que sufren de malnutrición.

Las consecuencias económicas de las enfermedades transmitidas por alimentos y contaminación de alimentos podemos resumirlas como: mayor costos médicos, disminución la productividad en el país y en las personas, mayores pérdidas de alimentos, disminución del comercio de alimentos tanto internacional como nacional, y reducción de turismo; siendo éste último de gran relevancia para Costa Rica.

La inocuidad de alimentos: un desafío de Salud Pública

En Costa Rica, se reporta una importante disminución de las muertes por diarreas, de 1995 al 2004, los casos reportados pasan de 131 a 93, disminuyendo la tasa de 3,9 por ciento a 2,19 por ciento.

De las investigaciones de 17 muestras de personas que murieron por diarrea en el año 2001, se encontró que 71 por ciento se identificaron como shigella flexneri, áscaris lumbricoides, salmonella typhimurium, escherichia coli enterogénica, aeomonas hydrophila, rotavirus y microsporidium; y de los 16 brotes que se estudiaron en el 2003, se encontró que 25 por ciento fueron causados por contaminación de alimentos, 18,75 por ciento por el agua, y en el 56,25 por ciento no se determinó. Los agentes causales fueron: shigella 37,5 por ciento, salmonella 18,75 por ciento, rotavirus 6,25 por ciento, escherichia coli 6,25 por ciento, y enteropatógenos.

Necesidad de regular y controlar las enfermedades emergentes y reemergentes transmitidas por alimentos

Preocupa cada vez más el gran número de enfermedades emergentes y reemergentes, más cuando éstas son tomadas como armas biológicas tal como en el caso del botulismo, y la necesidad de prevención de muchas de ellas, tal es el caso de la encefalopatía espongiforme nueva modalidad (enfermedad de las vacas locas), que tantos estragos económicos ha significado para los países europeos. Por lo que es importante el mejorar los conocimientos de los efectos y consecuencias para la Salud Pública de las enfermedades transmitidas por alimentos como son la meningitis, la septicemia, el aborto, la malnutrición y la muerte.

Políticas nacionales en torno a la inocuidad de alimentos

La inocuidad de alimentos es una política del Estado Costarricense dada por los diferentes sectores relacionados, destacando el Económico, el Agropecuario y el de Salud. La Política Nacional de Salud 2002-2006 establece: “Procesos integrales intersectoriales e interinstitucionales orientados a garantizar la disponibilidad, equidad, acceso y consumo de alimentos inocuos y nutritivos para prevenir enfermedades relacionadas con la alimentación”. Además la Política Nacional de Alimentación y Nutrición 2003-2006, dirigida y conducida por la Secretaría de la Política Nacional de Alimentación y Nutrición (SEPAN), establece estrategias, “la promoción del consumo de alimentos nutritivos e inocuos” y el “desarrollo de un sistema intersectorial de control de inocuidad y calidad sanitaria de alimentos, basada en evidencia científica”.

Permítanme realizar algunas recomendar, para sean tomadas en cuenta en esta importante Conferencia Regional FAO/OMS sobre inocuidad de los alimentos para las Américas y el Caribe: 1) Crear el Sistema Internacional de Inocuidad de Alimentos con los Componentes de Regulación, Vigilancia, Investigación y Transferencia Tecnológica, 2) Lograr la Cooperación Internacional para la conformación de Redes de Laboratorios y Capacitación; 3) Determinar, a nivel internacional, los laboratorios de referencia especializados en enfermedades emergentes y reemergentes con principios de equidad, transparencia y rigurosidad científica; 4) Crear un sistema de asesoría jurídica internacional para la modernización y el fortalecimiento de las normativas, ampliando Codex; y 5) Lograr la Cooperación técnica en el desarrollo de políticas en inocuidad de alimentos.

Además, compartir con ustedes la experiencia de Costa Rica de contar con una Comisión Interinstitucional de Inocuidad de Alimentos (CIIA) y con la SEPAN, encargadas en dar cumplimiento de la política nacional de inocuidad de alimentos, pudiendo ser de gran utilidad para los países participantes.

Estoy segura que las conclusiones a las que lleguen en este encuentro será un gran aporte para unificar esfuerzos y seguir mejorando los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos de cada uno de los países participantes.

No quisiera finalizar sin antes expresar mi más sincera bienvenida a los representantes de los 35 países que nos visitan, a los expertos de la FAO y la OMS y de otros organismos internacionales, así como a los participantes nacionales que hoy nos honran con su presencia.

Les deseo muchos éxitos en este esfuerzo encomiable, en pro de una mejor calidad de vida de los pueblos de nuestra región.

Muchas gracias.

**CONFERENCIA REGIONAL FAO/OMS
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE
6-9 de diciembre del 2005
Discurso inauaugural del Excmo. Sr. Gilberto Barrantes,
Ministro de Economía, Industria y Comercio**

Muy buenos días,

Sra. María del Rocío Sáenz, Ministra de Salud,
Sr. Rodolfo Coto, Ministro de Agricultura y Ganadería,
Sra. Doris Osterlof, Ministra de Comercio Exterior,
Sr. Kraissid Tontisirin, Director de la División de Alimentación y Nutrición de FAO con sede en Roma,
Sr. Jorgen Schlundt, Director de la Organización Mundial de la Salud,
Sr. Alan Bojanic, Representante de FAO en Costa Rica,
Sr. Carlos Samayoa, Representante de la Organización Panamericana de la Salud, Oficina Regional de la OMS en Costa Rica,
Señoras y señores miembros de las delegaciones de los distintos países que hoy nos acompañan,
Señoras y señores representantes de las Instituciones no Gubernamentales, organizaciones regionales e intergubernamentales,
Señoras y señores observadores de grupos del comercio internacional de alimentos, de la industria alimentaria y de grupos de consumidores,
Invitados especiales,
Señoras y señores,

Quisiera iniciar dándoles la bienvenida a nuestro país a los participantes y expositores que hoy nos acompañan, de los países de América y el Caribe y de otros lugares del mundo. Espero que su estadía en Costa Rica sea muy placentera y productiva.

Además, quiero aprovechar para expresar mi agradecimiento a la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud, por escoger a nuestro país para llevar a cabo esta actividad.

Sé que esta fue una decisión difícil para las autoridades de FAO y OMS, porque otros países amigos con grandes cualidades de organización presentaron su candidatura para esta Conferencia, por lo que nuestra responsabilidad para atender de la mejor manera este evento, es un compromiso de país.

Deseo agregar que como parte de este compromiso y con el fin de garantizar a todos los conferencistas las mejores condiciones de su participación, el Sr. Presidente de la República firmó desde septiembre anterior, un Decreto Ejecutivo, en el que se declara de Interés Público esta Conferencia Regional.

Para Costa Rica, es motivo de gran satisfacción ser la sede de este importante evento, el cual reúne a autoridades y especialistas en materia de inocuidad de los alimentos de todo el mundo, para discutir la aplicación de medidas para promover dicha en cada uno de nuestros países.

La economía mundial viene experimentando en los últimos años un acelerado proceso de apertura comercial, mediante el cual las barreras para la introducción de nuevos productos en un mercado determinado, casi han desaparecido.

En este sentido, la creciente liberalización del comercio de alimentos y productos agrícolas beneficia tanto a los consumidores como al sector productivo, debido a la mayor variedad de alimentos

y productos sanos que se tienen a disposición y a la oportunidad de obtener mayores ingresos derivados del comercio con otros mercados.

Sin embargo, este creciente flujo de comercio, también aumenta la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por los alimentos se propaguen más fácilmente, e incluso de forma más rápida entre los países, ocasionando riesgos para la salud de los consumidores y peligros económicos para los productores de alimentos, en el caso de que se vean obligados a retirar su producto del mercado, por razones de inocuidad.

Por eso, el establecimiento de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos se ha convertido en un tema relevante y de urgencia, ya que los países, en especial los desarrollados, han propiciado la implementación de medidas de control sanitario cada vez más estrictas, transformando sus estructuras tradicionales de control de alimentos, en un fuerte sistema integrado e intersectorial de control sanitario.

Por su parte, los países en desarrollo también están haciendo esfuerzos por establecer sistemas más estrictos de control, y ante las limitaciones de recursos, los esfuerzos se han dirigido a establecer sistemas de equivalencias, que permitan garantizar los mismos niveles de protección en materia de inocuidad de los alimentos, pero con costos menores.

Prevenir y combatir las enfermedades transmitidas por alimentos no es un tema exclusivo de salud pública, ya que afecta también los sistemas de producción, el comercio nacional e internacional, la competitividad de nuestros países, por lo que influye directamente en el crecimiento de nuestras economías y el bienestar general de la población.

Los requerimientos de inocuidad, calidad y competitividad comercial de los alimentos constituyen hoy un desafío que requiere criterios renovados, creatividad y disposición para trabajar en conjunto, tanto en las áreas oficiales como en el sector privado.

La inocuidad de los productos agroalimentarios es un requisito fundamental para competir exitosamente en el mercado global. Para atender mercados con demandas explícitas en materia de inocuidad, el sistema de control de la inocuidad de alimentos debe ser sólido y confiable, para permitir y posibilitar la presencia y permanencia de nuestros productos en los mercados más exigentes.

Para mejorar estas condiciones y favorecer en general nuestras economías, los países debemos trabajar en fortalecer las pequeñas y medianas empresas de alimentos, con programas integrados de financiamiento, planificación y gerencia empresarial, capacitación y asistencia técnica para atender con excelencia por medio de la modernización de las pyme, las Buenas Prácticas Agrícolas, las Buenas Prácticas de Manufactura, la Manipulación de los Alimentos y otras recomendaciones emanadas de los organismos internacionales.

Esta es una labor que debe integrar acciones conjuntas del gobierno, el sector privado, la academia y los consumidores.

Por otro lado, el Estado no solo debe generar reglamentaciones alimentarias que integren los conceptos de calidad e inocuidad, sino propiciar la coordinación institucional de los diferentes entes públicos con competencia, como los Ministerios de Salud, Agricultura, Economía y Comercio, para que participen activamente en su formulación y, más importante aún, en aunar esfuerzos para una estricta fiscalización de su cumplimiento, garantizándole así al consumidor, que va a disponer de alimentos seguros.

Por su parte, los consumidores tienen también un papel protagónico en esta tarea, ya que deben ser cada vez más exigentes en sus decisiones de consumo, buscando mayor información sobre los productos que adquieren y, de esta forma, cobrando mayor relevancia aspectos como la naturaleza,

origen, sistemas, procesos de producción, tradiciones productivas y respaldo de las características específicas de cada producto que se coloca en el mercado.

Solo me resta desearles el mayor éxito en el desarrollo de esta conferencia. Espero que lo aprendido aquí, las recomendaciones que se generen y los acuerdos que se tomen sean muy bien aprovechados por ustedes en sus actividades diarias, para el fortalecimiento y crecimiento de nuestras economías.

Finalmente deseo agradecer el empeño y la colaboración que están prestando las autoridades y funcionarios del Ministerio de Salud, Agricultura y Ganadería, Comercio Exterior, las representaciones nacionales de FAO y OPS y sus Organismos Internacionales, el sector privado nacional y por supuesto la participación de todos ustedes, quienes son los conocedores de todo este material y al final de estos días, estará en sus manos el éxito de esta Conferencia.

En nombre del Gobierno de Costa Rica damos por inaugurada la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe, y bienvenidos a Costa Rica.

A todos y todas, muchas gracias.

Tema 4 del programa

ANEXO 9
(AC 05/2)

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

SISTEMAS NACIONALES DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE: ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN

(Preparado por las Oficinas regionales y subregionales de la FAO en América Latina y el Caribe)

Introducción

1. La globalización creciente de los mercados, el crecimiento de la industria agroalimentaria, los avances en ciencia y tecnología y los cambios en los patrones de consumo hacen necesario que los países cuenten con sistemas nacionales de inocuidad de alimentos capaces de afrontar los retos exigidos por los consumidores y el comercio.
2. La disponibilidad de alimentos sanos y seguros es el resultado de un enfoque integrado en que todos los participantes de la cadena comparten responsabilidades específicas e implica asegurar la inocuidad en todas las etapas de producción, elaboración, almacenamiento y distribución, situación que involucra la participación activa de diversos sectores, de manera que los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos deben propender a establecer mecanismos de colaboración e interacción entre gobierno, industria, academia, comercio y consumidores.
3. Las políticas de inocuidad de alimentos adoptadas por los gobiernos, que debieran ser consistentes con sus metas de protección a la población y el cumplimiento de tratados internacionales, tienen por tanto una enorme influencia en su situación de salud pública y socioeconómica. De ahí la importancia y necesidad de disponer de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con legislación actualizada, basada en la ciencia (análisis de riesgo), armonizada con normas reconocidas para facilitar el cumplimiento de compromisos y acuerdos comerciales internacionales, y globalizadora en su mirada abarcando todos los eslabones de la cadena alimentaria como un todo continuo (“de la granja a la mesa”).
4. La contaminación de alimentos tiene grandes repercusiones para la salud pública, las economías de los países y el comercio de estos productos. Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) constituyen un problema muy expandido y creciente de salud pública en el mundo afectando principalmente a niños, embarazadas y personas de edad. De acuerdo con la información del Sistema Regional de Información sobre la Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (SIRVETA) coordinado por el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ) de la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS), y a pesar del subregistro, se informaron 6930 brotes de ETA en países de América entre 1993 y 2002, de los cuales el 17,8 por ciento se debió a pescados, 16,1 por ciento a agua, 11,7 por ciento a carnes rojas y 2,6 por ciento a frutas y hortalizas.
5. La región de América Latina y el Caribe se destaca por ser una gran exportadora de alimentos. Las últimas estadísticas detalladas de la Organización Mundial del Comercio muestran que en 2003 el 17,5 por ciento de todas las exportaciones de la región correspondió a productos alimenticios con un valor de 66,2 miles de millones de dólares y equivalente al 12,2 por ciento del total mundial de exportaciones de productos alimenticios. Sin embargo, la contaminación de alimentos puede afectar el comercio internacional al producirse rechazos en los países compradores, situación que genera repercusiones serias en las economías de los países productores. De acuerdo con datos de la

Administración de Alimentos y Drogas (FDA) de Estados Unidos, se produjeron 3 645 rechazos de alimentos provenientes de la región en el período septiembre 2004 a septiembre 2005, siendo el 77 por ciento de los rechazos atribuibles a problemas de inocuidad.

6. Los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos en todos los países están conformados por instituciones de diferentes ministerios o secretarías que muestran en mayor o menor medida problemas de coordinación y de competencia tanto intra como inter institucional que son el reflejo de los instrumentos legales que respaldan el accionar de dichas instituciones. Este hecho, que genera duplicaciones pero también vacíos en el control, es quizás uno de los grandes retos que enfrentan los sistemas actuales. Los países ya han iniciado acciones tendientes a optimizar la integración y coordinación en los sistemas de control o hacia la creación de una autoridad rectora nacional, al mismo tiempo que a actualizar y armonizar su normativa, basar sus decisiones de inspección y control en el análisis de riesgo e incorporar e integrar a todos los participantes de la cadena. En la actualidad las limitaciones existentes a nivel de legislación y de los sistemas de control inciden en que no se esté aplicando el enfoque ideal de cadena alimentaria.

7. Canadá muestra un sistema nacional de inocuidad de alimentos con alto grado de coordinación entre instituciones oficiales, con una sola agencia de control y además integrando activamente a la industria y los consumidores.

Legislación alimentaria

8. La normativa legal de alimentos se encuentra en códigos alimentarios, códigos sanitarios, reglamentos con carácter de ley y distintas leyes que responsabilizan de su cumplimiento a diferentes secretarías o ministerios principalmente Agricultura, Salud, Economía y Turismo, los que a su vez emiten decretos, resoluciones o acuerdos en sus respectivos ámbitos de acción. También participan con estas instituciones nacionales otras instituciones departamentales o regionales y las municipalidades.

9. En general, no se aprecia una falta de leyes o reglamentos sino que las mayores limitantes están en los aspectos asociados a la capacidad de darles cumplimiento, por estar desactualizados, no basados en la ciencia o por superposición de organismos involucrados. Una evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos de la región de América realizado por OPS/OMS en 2003 concluyó que 29 de 33 países mostraban entre 45 por ciento y 59 por ciento de desarrollo en cuanto a su legislación alimentaria reflejando una debilidad en el sistema jurídico de estos países en el área de control de los alimentos.

10. Un aspecto importante que afecta la adecuación oportuna de los sistemas a los cambios actuales es que las modificaciones de las normativas implican cambiar la ley o reglamentos con carácter de ley. Desde este punto de vista, el modelo de Ley Alimentaria FAO/OMS de carácter general que permita que las modificaciones y actualizaciones se realicen por separado a través de documentos o reglamentos de rápida dictación, aparece como altamente recomendable.

11. En los países existen instituciones normalizadoras estatales o privadas sin fines de lucro, adscritas a los ministerios de economía o comercio, cuya función es elaborar normas técnicas que van más allá de las normas alimentarias. Las normas son generalmente obtenidas por consenso, de aplicación voluntaria u obligatoria (reglamentos técnicos) y pueden ser complementarias con la normativa obligatoria o convertirse en obligatoria cuando ésta no existe.

12. Las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius han adquirido cada vez mayor preponderancia, en gran medida por los Acuerdos sobre Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) de la Organización Mundial del Comercio. Se puede observar que los países de la región se encuentran en un proceso de revisión y armonización de su normativa con las normas Codex con una activa participación

de los Comités Nacionales del Codex en los cuales están representados los sectores oficiales, académicos, productivos y consumidores.

13. Cabe señalar que a nivel subregional algunos países participan en bloques económicos como el MERCOSUR o la Unión Aduanera de Centroamérica en los cuales se han acordado y armonizado una serie de reglamentos técnicos y normas principalmente en base a criterios del Codex.

Control e inspección de alimentos

14. El control e inspección de alimentos son responsabilidades compartidas de los ministerios de Salud y/o Agricultura quienes a través de sus instituciones establecen normativas y programas al respecto. También participan activamente otros organismos y entidades como las municipalidades.

15. En relación al nivel de alimentos elaborados para consumo interno, en todos los países se realizan visitas de inspección, programadas o no en base a análisis de riesgo, de verificación de cumplimiento de las normas sanitarias a establecimientos que fabrican, procesan, envasan, acondicionan, almacenan, transportan, distribuyen y comercializan alimentos. Además se realizan muestreos para análisis de acuerdo a programaciones anuales. En la mayoría de los países se exige un registro sanitario por planta y por línea de producto mientras que en otros sólo se exige un registro sanitario por planta.

16. Los sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos si bien son de índole dispar, comprenden inspecciones en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos con activa participación de los servicios de Aduana. Se observa en algunos casos dificultades en su ejecución por falta de capacidad técnica y de infraestructura.

17. La expedición de registros sanitarios es un mecanismo importante en varios países al importar o exportar alimentos procesados. Adicionalmente, cada lote de alimentos procesados y aditivos para alimentos a importarse, debe adjuntar el certificado de análisis de calidad expedido por la autoridad competente del país de origen, debidamente legalizada. En otros países no se exige registros sanitarios y los alimentos importados ingresan al país en base a la certificación de la calidad sanitaria extendida por la autoridad competente del país de origen en la cual se establece la libre comercialización en su propio país. En ambas situaciones se verifica además el cumplimiento de la reglamentación nacional.

18. Las inspecciones a los productos importados se realizan generalmente en forma aleatoria dependiendo del tipo de producto, del origen y de la historia de cumplimiento. Algunos países también contemplan la importación sin restricción en que el importador ingresa a territorio nacional la mercancía correspondiente y dispone de ella de acuerdo con sus intereses.

19. En Centroamérica la Unión Aduanera, constituye un solo territorio aduanero de manera que exista libre movilidad de bienes y servicios independientemente del origen de los mismos, especialmente aquellos asociados al comercio de alimentos. Dentro de los acuerdos alcanzados está el reconocimiento mutuo de los registros sanitarios de productos alimenticios procesados.

20. El decomiso o aseguramiento de alimentos no aptos, falsificados, de contrabando o no autorizados, incluyendo su posterior destrucción o denaturalización está establecido en las disposiciones legales de todos los países tanto para alimentos elaborados localmente como importados. Sin embargo, no todos los países tienen procedimientos para la re-exportación ya que en algunos, la legislación no contempla la re-exportación como una medida a aplicar a alimentos decomisados.

Sistemas de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad

21. Los programas de aseguramiento de la calidad e inocuidad contribuyen a reducir la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos, eliminan las barreras de comercio regional e internacional y constituyen una fuente potencial de ingreso para el sector agropecuario. Estos programas deben incluir aspectos tan importantes como asegurar el cumplimiento de la legislación vigente, para lo cual es necesario utilizar Programas de Manejo Integrado de Plagas, Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Programas Operativos Estandarizados de Sanitización y el Sistema de Análisis de Peligros y de los Puntos Críticos de Control (APPCC, en inglés HACCP).

22. La situación de estos sistemas de aseguramiento de calidad en los países es variable. La aplicación del sistema APPCC ha estado focalizada mayoritariamente, por exigencias del mercado externo, en el sector exportador como el sector pesquero donde la industria lo ha implantado con gran éxito. En algunos países se otorga certificados oficiales de exportación sólo a empresas que tienen habilitado el sistema APPCC.

23. A nivel de producción para consumo interno, existe un menor grado de aplicación de estos sistemas por razones entre otras de falta de recursos financieros y técnicos para su implementación especialmente por la pequeña y mediana industria. Aún así, se observa una tendencia en las autoridades de los países a incluirlos expresamente en las normativas para que sean integrados a los sistemas productivos con el fin de proteger a los consumidores nacionales.

24. La implementación en los países de estos sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad constituye un desafío para el sistema clásico - y no necesariamente efectivo desde el punto de vista de asegurar la inocuidad de alimentos- de controlar e inspeccionar en uno o dos puntos de la cadena y realizar análisis de laboratorio, el cual deberá adaptarse y contar con personal capacitado ahora enfocado a cumplir labores de auditoría de los sistemas de manejo de inocuidad en la cadena a través de documentación. Igualmente requerirá de un fuerte componente de capacitación a productores, elaboradores, distribuidores y consumidores.

Servicios de laboratorios

25. Disponer de laboratorios oficiales de análisis que cumplan con las normativas internacionales de calidad es fundamental para apoyar los sistemas nacionales de control e inocuidad de alimentos. De hecho, todos los países de la región cuentan con laboratorios pertenecientes a instituciones públicas, privadas o académicas, integrados o no a redes nacionales y que realizan distintos tipos de análisis. De aquellos pertenecientes al sector oficial, algunos actúan como laboratorios nacionales de referencia y en otros sus resultados pueden servir para la obtención de los registros sanitarios.

26. A nivel continental los países de la región establecieron en 1997 la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA) con la misión promover y asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos, a fin de prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional, promoviendo y fortaleciendo el desarrollo e interacción de los laboratorios analíticos dentro del marco de programas nacionales integrados de protección de los alimentos. La FAO y el INPPAZ/OPS actúan como secretaría ex officio de la RILAA.

27. Por otra parte, ya desde 1997, la Comisión del Codex Alimentarius recomienda que los laboratorios responsables del control de exportación e importación de alimentos cumplan con los requisitos de la norma ISO/IEC 17025 sobre "Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración" y sean acreditados por un organismo competente.

28. Sin embargo, aunque en la región la gran mayoría de los países han homologado la norma ISO/IEC 17025, sólo en algunos se cuenta con laboratorios que estén acreditados. A modo de ejemplo,

en 2005, la situación de los laboratorios integrantes de la RILAA muestra que de 19 países participantes de dos proyectos de cooperación técnica de la FAO sobre “Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos”, en 8 países se cuenta con laboratorios oficiales con sus sistemas de calidad bajo la norma ISO/IEC 17025 y acreditados, en 9 países sus laboratorios están en proceso de implementación y en 2 países se observa un menor grado de avance en la implementación. Las principales falencias se encuentran en los aspectos de recurso humano especializado, infraestructura, capacidad técnica analítica concordante con las metodologías de referencia, ausencia de redes nacionales que favorezcan la descentralización, criterios analíticos no uniformes respecto a metodologías o escasa disponibilidad de materiales de referencia certificados.

29. OPS/OMS ha proporcionado cooperación técnica para el fortalecimiento de los servicios de análisis de alimentos a través de la RILAA con énfasis en temas de aseguramiento de calidad como ensayos de proficiencia y cursos a distancia por Internet.

Sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)

30. Las enfermedades causadas por alimentos contaminados plantean uno de los problemas sanitarios más generalizados en el mundo actual y constituyen una causa importante de reducción de la productividad económica.

31. Al respecto, un gran número de países cuentan con programas o sistemas de vigilancia de enfermedades transmitidas por los alimentos que están bajo la responsabilidad del sector salud. Por lo general presentan debilidades debido a falta de recursos, poca coordinación intersectorial, ausencia en el seguimiento a los factores de riesgo asociados a los brotes, falta de capacitación a los profesionales de la salud, laboratorios no implementados y en especial una escasa notificación de los brotes lo que conduce a un subregistro de casos y brotes de enfermedades. Adicionalmente, la existencia de un marco legal desactualizado es una limitante para los sistemas de vigilancia de ETA.

32. Se aprecia una gran necesidad de fortalecer los sistemas de vigilancia existentes con recursos económicos y técnicos que permitan entre otras acciones, optimizar la coordinación, aumentar la capacitación, mejorar la implementación de laboratorios y lograr participación de todos los sectores en la notificación de los brotes.

33. La difusión de principios de higiene básicos en la preparación de alimentos a los consumidores aparece como una medida muy importante si se considera que de acuerdo a datos del INPPAZ/OPS el 33,1 por ciento de los brotes declarados en el período 1993-2003 en la región se debió a alimentos ingeridos en el hogar.

34. Canadá ha implementado el Sistema de Vigilancia de Brotes de ETA que entre otras acciones, proporciona datos nacionales de brotes, identifica factores de riesgo asociados y contribuye al desarrollo de programas de control y prevención de enfermedades basados en datos. El Centro Integrado de Vigilancia de Brotes por su parte funciona vía Internet para mejorar la vigilancia facilitando las notificaciones, comunicando alertas y compartiendo información por las distintas autoridades jurisdiccionales de salud pública a través del país. Igualmente el Protocolo de Respuesta a Brotes de ETA indica bajo un enfoque integrado como responder a brotes de ETA asegurando que todas las agencias responsables sean notificadas con prontitud y trabajen colaborativamente.

Limitantes en los sistemas nacionales de control

35. Los sistemas de control e inspección tanto para el nivel interno como para los alimentos importados y exportados presentan falencias que se señalan a continuación y que en su conjunto dificultan el logro de la inocuidad y calidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria:

- Sistemas no integrados que funcionan sectorialmente lo que genera descoordinación entre instituciones por falta de comunicación o competencias no completamente definidas.
- Duplicación y superposición de funciones entre distintos niveles: organismos municipales y direcciones regionales o provinciales a veces con conflictos económicos por cobros de permisos.
- Sistemas no basados en el análisis de riesgo para alcanzar los objetivos de inocuidad.
- Baja dotación de personal profesional responsable de ejecutar acciones de control e inocuidad de los alimentos.
- Falta de infraestructura y recursos para la inspección y certificación de importaciones y exportaciones de alimentos.
- Ausencia de capacitación y actualización en los sistemas de aseguramiento de la calidad y análisis de riesgo o programas de capacitación que no alcanzan sus objetivos por razones presupuestarias y que no tienen seguimiento.
- Falta de sistematización en los procedimientos de los sistemas de inspección y certificación y carencia de manuales y protocolos.
- Falta de actualización y evaluación del personal de los puestos de control internacionales sobre procedimientos de importación y exportación de alimentos y análisis de riesgos.
- Falta de actualización y armonización de la normativa relativa a importaciones y exportaciones con las normas del Codex.
- Diversidad de criterios para realizar la inspección de productos alimenticios que ingresan y/o egresan del país.

36. En la región la FAO ha brindado asistencia técnica en los últimos años mediante proyectos de cooperación técnica a nivel subregional o nacional para el fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius en los cuales se han elaborado planes de acción para modernizar los sistemas nacionales de control de alimentos para la importación y exportación.

37. También en el campo de la cooperación técnica, FAO y OPS/OMS implementaron en 2004 un taller sobre Sistemas de Control de Alimentos en el cual se presentaron las directrices FAO/OMS para el fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de Alimentos y casos de estudio de países sobre el desarrollo de estrategias al respecto.

Coordinación de las actividades de todas las organizaciones que participan en la gestión de la inocuidad de los alimentos

38. La fragmentación de los sistemas en diferentes instancias, en que cada una coordina las acciones en el área de su competencia en inocuidad de alimentos, ocasiona una gran dificultad de coordinación para el sistema de control y gestión de la inocuidad lo que conlleva pérdida de esfuerzos, recursos y efectividad de los diferentes programas y a superposiciones de competencias y funciones.

39. Los países han iniciado acciones para optimizar la coordinación y los conflictos de competencias en materias de inocuidad de alimentos creando de grupos de trabajo e instancias de coordinación como comisiones intersectoriales, y mediante la elaboración de documentos de distinción de competencias.

40. En Canadá, los entes principales de regulación en alimentos son el Ministerio de Salud (Health Canadá) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA). Health Canadá fija las normas y políticas en relación a la calidad nutricional e inocuidad de todos los alimentos vendidos en el país lo que implica investigación, evaluación de riesgos, regulación y registro de plaguicidas y medicamentos de uso veterinario. Además evalúa la efectividad de las actividades desarrolladas por CFIA. Esta agencia es responsable tanto de hacer cumplir las políticas y normas fijadas por Health Canada como de la inspección de los alimentos para lo cual diseña, desarrolla y administra programas de inspección basados en un enfoque de riesgo. Ambas instituciones han establecido un protocolo de acuerdo que reseña sus respectivos roles y responsabilidades estableciendo principios de trabajo efectivo entre ellas.

Creación de capacidad y establecimientos de alianzas

41. A nivel nacional se observa una situación dispar; en algunos países existe una gran capacidad de crear capacidad a través de universidades o instituciones públicas, tanto en la formación de profesionales y técnicos como en la capacitación de manipuladores de alimentos, aunque con una falta de continuidad en la actualización de conocimientos. En otros países, se reconoce la necesidad de fortalecer las instituciones formadoras de profesionales en el área de inocuidad de alimentos al igual que la capacidad instalada para la investigación de los alimentos. La asignación de recursos se percibe como un obstáculo para la creación de capacidad en este tema.

42. A nivel internacional destacan y se consideran muy importantes las acciones de asistencia de entrenamiento en control e inocuidad de alimentos de agencias u organismos internacionales o regionales como la FAO, la OPS/OMS, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) o el Programa del Caribe para el Desarrollo de Recursos Humanos y Competitividad Económica (CPEC). En algunos casos se realiza entrenamiento o capacitación a futuros capacitadores ampliando así la cobertura de personas capacitadas en los países.

43. El desarrollo de alianzas para la formación continua de funcionarios relacionados con el control de alimentos es incipiente. Sin embargo, este mecanismo ofrece una oportunidad de comunicación e interacción entre los sectores público y privado en beneficio de los consumidores. Mayoritariamente las iniciativas son de capacitación hacia el nivel de manipuladores de alimentos para pequeñas y medianas industrias, vendedores callejeros de alimentos y de consumidores a través de instituciones estatales, académicas o de ONG.

44. En Canadá la colaboración entre los diferentes niveles del gobierno se facilita a través de comités de inocuidad de alimentos territoriales, provinciales y federales con objetivos como fijar prioridades conjuntas en inocuidad de alimentos o facilitar la armonización nacional de los procesos de inspección. La interacción gobierno-industria incluye la posibilidad de que la industria nacional acceda a fondos para desarrollar programas y proyectos para la inocuidad, calidad y rastreabilidad de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

45. La sensibilización de los consumidores al tema de la inocuidad de alimentos es de gran importancia. Se observa en los países una participación creciente de organizaciones representativas de consumidores en diferentes instancias relacionadas con la elaboración de normas técnicas o en comisiones de revisión y modificación de reglamentos o en los Capítulos Nacionales del Codex.

46. También a nivel de MERCOSUR, la coordinación de la Comisión de Alimentos del Subgrupo de Trabajo sobre “Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad” interactúa permanentemente con los consumidores.

Comunicación entre todas las partes interesadas

47. En general se aprecia en los países un cierto grado de comunicación entre las instancias participantes a través de:

- Páginas web de entidades públicas y privadas, de organizaciones nacionales e internacionales de consumidores, de los Comités Nacionales del Codex y las de organismos internacionales que canalizan información de los organismos competentes y donde se puede disponer de programación de actividades, legislación sanitaria o proyectos y programas en ejecución.
- Oficinas de atención al consumidor en los países.
- Consultas e invitaciones del sector oficial a los otros sectores de consumidores, académicos o privados en materias de interés común acerca de inocuidad alimentaria.

Estrategias y acciones para mejorar los sistemas de inocuidad de alimentos

48. La disponibilidad de alimentos sanos y seguros es el resultado de un enfoque integrado en que todos los participantes de la cadena comparten responsabilidades específicas por lo que la interacción entre el estado, la industria y los consumidores es fundamental para lograr este objetivo. En la actualidad las limitaciones existentes a nivel de legislación y de los sistemas de control inciden en que no se pueda aplicar el enfoque ideal de cadena alimentaria.

49. La existencia en los países de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con un enfoque integrador de cadena alimentaria, conlleva desafíos tales como la implementación de políticas de estado en inocuidad de alimentos, la actualización de la legislación alimentaria vigente, la implementación de sistemas integrados de vigilancia a nivel nacional, el establecimiento de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en el sector agrícola, pecuario y de industria de alimentos que proteja a los consumidores locales, la aplicación del análisis de riesgo como base para la toma de decisiones en los programas de inspección, el fortalecimiento de la capacidad analítica de los laboratorios nacionales de control y su acreditación y la correcta articulación de todas las instituciones asociadas al control.

50. Las estrategias y acciones aplicadas en la actualidad por los países son múltiples:

- La adopción de políticas nacionales de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos o de políticas nacionales para las cadenas de productos específicos como carne y leche que incorporan el análisis de riesgo y contemplan el mejoramiento de la capacidad operativa.
- La definición de medidas sectoriales y multisectoriales para la consolidación de los Comités Nacionales del Codex Alimentarius, el fortalecimiento de la aplicación de las leyes claves relacionadas con alimentos e inocuidad y la formación de sistemas nacionales con mayor coordinación intersectorial.
- La elaboración de planes marco de inocuidad de alimentos que orienten y dirijan la política sanitaria favoreciendo la estabilidad y sostenibilidad de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos.
- El paso desde el sistema actual de organismos múltiples hacia la creación de órganos únicos que formulen, unifiquen y otorguen homogeneidad a las políticas nacionales en inocuidad de alimentos con suficiente autonomía técnica, administrativa y operativa.
- La armonización de las normas nacionales con las normas del Codex Alimentarius y la solicitud de asistencia técnica a organismos internacionales como la FAO y OPS/OMS para el fortalecimiento de los sistemas de control de alimentos.

Referencias

INPPAZ/OPS/OMS. Sistema de Información para la Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos – SIRVETA. http://www.panalimentos.org/sirveta/e/report_eta01.asp

Organización Mundial del Comercio. Estadísticas del Comercio Internacional 2004.

U.S. Food and Drug Administration. Informes de rechazos a importaciones del Sistema Administrativo y Operacional de Apoyo a las Importaciones (OASIS). http://www.fda.gov/ora/oasis/ora_oasis_ref.html

OPS/OMS. 2003. Evaluación de los sistemas de inocuidad de alimentos de la región de América.

FAO. 2005. Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos en América del Sur. Proyecto TCP/RLA/3013.
<http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3013/>

FAO. 2005. Desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de calidad para laboratorios de análisis de alimentos en América Central, Cuba, México, Panamá y República Dominicana. Proyecto TCP/RLA/3014. <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3014/>

FAO/OMS. Capacity Building for Food Quality and Food Safety: Selected activities of the Food and Agriculture Organization (FAO) and the World Health Organization (WHO) July 2004-June 2005.
ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac28/if28_05e.pdf

Antigua and Barbuda. 2005. Ministry of Health, Sports, Carnival and Youth Affairs, Ministry of Agriculture, Lands, Environment, Marine Resources and Agro-Industries & Antigua and Barbuda Bureau of Standards. National Food Safety System in Antigua and Barbuda.

Argentina. 2005. Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos. Sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de situación de la República Argentina.

Bolivia. 2005. Ministerio de Salud y Deportes. Inocuidad Alimentaria. Organización de Programas Nacionales Integrados de Protección de Alimentos.

Canada. 2005. Health Canada and the Canadian Food Inspection Agency. The food safety regulatory system in Canada.

Chile. 2005. Ministerio de Salud. Programa Nacional de Control e Higiene de los Alimentos.

Ecuador. Diagnóstico de la situación actual en el control de la inocuidad y calidad de los alimentos en Ecuador.

Colombia. 2005. Departamento Nacional de Planeación. Sistema nacional de inocuidad de los alimentos: análisis de la situación en Colombia.

Costa Rica. 2005. Sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de la situación en Costa Rica.

Guyana. 2005. Ministry of Agriculture. National food safety systems in the Americas and the Caribbean - a situation analysis.

Ecuador. 2005. Diagnóstico de la situación actual en el control de la inocuidad y calidad de los alimentos en Ecuador.

Honduras. 2005. Secretaría de Agricultura y Ganadería. Informe Situación nacional de la inocuidad alimentaria en Honduras.

México. 2005. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y Comisión Federal para la Prevención de Riesgos Sanitarios. Sistemas Nacionales de Inocuidad de los Alimentos en las Américas y el Caribe: Análisis de la situación en México.

Nicaragua. 2005. Ministerio de Fomento Industria y Comercio. Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos en Nicaragua: Análisis de la situación.

Paraguay. 2005. Instituto Nacional de Tecnología, Normalización y Metrología. Situación actual de la inocuidad alimentaria – Paraguay.

Perú. 2005. Ministerio de Salud. Análisis del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos.

Venezuela. 2005. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Situación actual del control de la inocuidad de alimentos en Venezuela. Análisis de la situación.

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

MEJORA DE LA EFICACIA DE LOS SISTEMAS NACIONALES DE CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN LAS AMÉRICAS Y EL CARIBE

Un estudio monográfico de Belice

Michael De Shield BVSc MSc, Director, Servicios de Inocuidad de los Alimentos

Laboratorio Central de Investigación, Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice, Belice

A. INTRODUCCIÓN

Ya en 1983, un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos concluyó en su informe titulado “Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo” que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen una de las amenazas más generalizadas para la salud humana y una causa importante de reducción de la productividad económica.¹ Se estima que hasta un 30 por ciento de la población de países desarrollados puede verse afectado cada año por enfermedades transmitidas por alimentos y la incidencia en los países menos desarrollados se desconoce en gran medida².

Los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y la contaminación de los alimentos han hecho que la inocuidad de los alimentos se convierta en uno de los principales focos de atención de la política de salud pública, obligando a las autoridades de reglamentación a volver a examinar sus sistemas de control de los alimentos a fin de garantizar que los programas establecidos para asegurar la inocuidad de los alimentos sean eficaces y sostenibles. Una de las principales fuerzas impulsoras para la aplicación de programas eficaces de control de la inocuidad de los alimentos son los consumidores, que confían en que los gobiernos utilicen sistemas eficaces de control de los alimentos y asuman una mayor responsabilidad con respecto a la inocuidad de los alimentos y a la protección de los consumidores³.

Además, la rápida expansión del comercio internacional de productos alimenticios de alto valor procedentes de países en desarrollo ha estado regulada por una serie creciente de normas de inocuidad de los alimentos y sanidad agropecuaria elaboradas para hacer frente a diversos riesgos, como por ejemplo los relacionados con patógenos microbianos, plaguicidas, medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales, toxinas naturales y la propagación de plagas de plantas y enfermedades de animales⁴. El hecho de que se preste mayor atención a los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y salud agropecuaria hace parte de los avances científicos, pero viene también determinado de forma considerable por los cambios en la demanda de los consumidores y por una serie de escándalos de inocuidad de los alimentos y de brotes de enfermedades en países industrializados, que han acentuado la incitación a los gobiernos para que emprendan cambios institucionales de importancia en la supervisión y las reformas en materia de inocuidad de los alimentos⁴.

La confianza en la inocuidad e integridad de los alimentos es importante para los consumidores. Para establecer sistemas eficaces y sostenibles de control de los alimentos en los países en desarrollo, como por ejemplo Belice, es necesario adoptar enfoques estratégicos para la sanidad agropecuaria, el comercio y la inocuidad alimentaria, que requieren la colaboración de los sectores público y privado y la asistencia de organismos e instituciones internacionales que hayan demostrado su competencia en esta materia.

Este documento tiene por objeto proporcionar un ejemplo de un país de las Américas y el Caribe que ha trabajado para fortalecer su sistema nacional de control de los alimentos. La FAO y la OMS han publicado asimismo Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los

Alimentos¹, que proporcionan asesoramiento a las autoridades nacionales sobre estrategias para fortalecer sus sistemas de control de los alimentos. Dichas Directrices definen los principios generales de los sistemas de control de los alimentos y ofrecen ejemplos de posibles infraestructuras y enfoques para los sistemas nacionales, lo que permite a las autoridades escoger las opciones más convenientes para sus sistemas de control alimentario.

B. ESTRATEGIA PARA LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS EFICACES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Para proteger la salud humana de las enfermedades transmitidas por los alimentos y contribuir al desarrollo sostenible en los países en desarrollo, se proponen las etapas siguientes⁵:

1. Formulación de una política nacional oficial de inocuidad de los alimentos
2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos
3. Mejora de la infraestructura para laboratorios
4. Mejora de los programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos
5. Fortalecimiento de los programas para la vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

A continuación se indica la situación de Belice en cuanto a la inocuidad de los alimentos y a la consecución de los objetivos antes mencionados:

1. Formulación de una política nacional oficial de inocuidad de los alimentos

Belice presentó oficialmente una Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional el 20 de febrero de 2001. Esta política, formulada en gran medida gracias a los esfuerzos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Cooperativas, con la colaboración del Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Desarrollo Humano y otros colaboradores gubernamentales y no gubernamentales, que han ratificado la política, considera la inocuidad de los alimentos como uno de las seis esferas programáticas que constituyen la política nacional. La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional esboza estrategias fundamentales que se proponen asegurar el suministro, la accesibilidad y la utilización sostenibles de alimentos inocuos, de alta calidad, nutritivos, diversificados y culturalmente aceptados para todas las personas de Belice a fin de mejorar su bienestar y su calidad de vida⁶.

Las seis esferas programáticas que se abordan en la política son:

1. Información, formación y comunicación sobre la producción, elaboración y nutrición de alimentos
2. Diversificación de la producción alimentaria, elaboración de alimentos, comercialización, almacenamiento y movilización del crédito
3. Atención maternoinfantil, alimentación escolar y nutrición para ancianos e indigentes
4. Creación de empleo y oportunidades de generación de ingresos a nivel local
5. Inocuidad de los alimentos
6. Análisis y reforma de las políticas nacionales de seguridad alimentaria y nutritiva

La política incluye el establecimiento de una **Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional** multisectorial (constituida oficialmente en 2002), responsable ante el Gabinete de Belice y cuya función es coordinar y promover con todos los sectores de la economía y otras partes interesadas las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria y nutricional nacional, incluida la supervisión de la situación en materia de seguridad alimentaria y nutricional del país, y formular recomendaciones al Gabinete para su mejora. La Comisión asegura asimismo que las iniciativas nacionales se ajusten a los

¹ Disponible en: http://www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm.

compromisos internacionales establecidos, tales como la “Conferencia Internacional sobre Nutrición” de 1992 y la “Cumbre Mundial sobre la Alimentación” de 1996. El presidente de la Comisión es el Ministro de Agricultura y la labor de la Comisión se facilita a través de un coordinador nacional.

El programa de inocuidad de los alimentos de la política (Programa 5) apoya la elaboración de normas nacionales para los productos alimenticios, el cumplimiento de las normas nacionales e internacionales y la elaboración de mecanismos de vigilancia. Incluye también la educación del público en asuntos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos. Los objetivos son regular y controlar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios de conformidad con las normas establecidas del Codex Alimentarius y la FAO/OMS. El programa tiene por objeto *mejorar los mecanismos* para el control de la calidad y la supervisión de la inocuidad de los productos alimenticios, elaborar normas nacionales de inocuidad y etiquetado de los alimentos y difundir información sobre la calidad e inocuidad de los alimentos al público de Belice.⁶

La Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutricional, a través de la participación y talleres de las partes interesadas, ha elaborado recientemente (mayo de 2005) un plan de trabajo quinquenal que constituye la base para la aplicación de los objetivos de la política, encomendando a las entidades principales del gobierno, órganos estatutarios, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales y el sector privado acreditados la iniciativa de llevar a cabo las tareas establecidas en las seis esferas programáticas de la política.

La **Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (BAHA)** es un órgano estatutario de Belice reconocido por la legislación (Ley de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice de 1999) en virtud del proyecto del gobierno de Belice “Modernización de los Servicios de Sanidad Agropecuaria” financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID). La BAHA se creó con el objetivo principal de mejorar la competitividad de los productos agropecuarios de Belice, sobre todo en los mercados extranjeros, fortaleciendo los servicios de sanidad vegetal y animal, incluida la pesca, con una mayor participación del sector privado, así como de reducir las pérdidas causadas por las enfermedades y asegurar la calidad e inocuidad de los productos agropecuarios para los mercados interno y extranjero. La consolidación de las funciones de los servicios de sanidad vegetal y animal del Ministerio de Agricultura facilitó la administración eficaz de los programas de sanidad agropecuaria en Belice (Anexo I Fig. 1 Estructura de la BAHA). La BAHA es la autoridad competente en materia de sanidad animal y vegetal de Belice, desempeña una función principal en el cumplimiento de los objetivos de la política de inocuidad de los alimentos (Programa 5) y se le reconoce cada vez más, a nivel nacional e internacional, como la autoridad competente respecto de las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria de Belice. (Anexo II Fig. 2 Servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA)

2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos

El control de los alimentos depende todavía en gran medida del Ministerio de Sanidad de Belice. Tradicionalmente, era el Ministerio de Sanidad, sobre todo a través del departamento de salud pública, carente de fondos y sobrecargado de trabajo, quien se ocupaba de la inspección de los establecimientos de alimentos, incluidos los establecimientos de elaboración de alimentos, así como de la realización de las funciones de inspección de los productos cárnicos. Con el establecimiento de la BAHA, la legislación facultaba a sus funcionarios a regular y establecer mecanismos de recuperación de costos en todas las plantas de elaboración de alimentos con respecto a las medidas sanitarias y designaba a la BAHA como la única autoridad encargada de regular los sistemas de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en Belice. Tras la adopción de una serie de medidas legislativas aplicadas recientemente en forma de instrumentos estatutarios se han ampliado las funciones de la BAHA en materia de inocuidad de los alimentos.

2.1 Mandato normativo de la BAHA en materia de inocuidad de los alimentos

2.1.1 La LEY DE BAHA, 1999 (Cap. 211 de la Legislación de Belice)

- Regularmente la importación de alimentos;
- Establece las tasas de la inspección, los servicios y el tratamiento;
- Establece medidas relativas a la emisión de certificados sanitarios y fitosanitarios;
- Establece procedimientos para realizar análisis de riesgos y de APPCC;
- Regularmente la inspección, la aprobación y la certificación de todas las plantas de elaboración de alimentos;
- Designa a la Autoridad (BAHA) como la única organización encargada de la inspección de las industrias de elaboración de alimentos y plantas respecto de la observancia del APPCC; y
- Otorga a los funcionarios designados derechos de entrada, inspección, recolección de muestras, y adopción de medidas, incluido el cierre de las instalaciones;
- Dispone la reglamentación, importación y exportación de plantas y animales sometidos a bioingeniería (OMG) en Belice.

2.1.2 Reglamento de inocuidad de los alimentos (instrumento reglamentario n° 25 de 2001)

- Designa a la BAHA como la Autoridad Competente de Belice con responsabilidad de vigilar, inspeccionar, aprobar y controlar los sistemas de inocuidad de los alimentos respecto de todas las empresas que producen o elaboran alimentos para su exportación desde Belice o para su consumo dentro del país.

2.1.3 Otros reglamentos pertinentes que afectan a la inocuidad de los alimentos

- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (plantas de elaboración de alimentos) (agua potable) (normas mínimas), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (pescado y productos pesqueros) (inspección), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (residuos biológicos), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (medicamentos veterinarios) (registro), 2001;
- Normas nacionales (por ejemplo, leche, miel, alimentos que se venden en la vía pública, agua embotellada, carne fresca, pastas, buenas prácticas agrícolas (BPA), normas específicas para hortalizas y otros).

2.1.4 Mandato normativo a nivel internacional (Codex Alimentarius y Acuerdo MSF)

Además de la normativa local, Belice tiene también un mandato normativo internacional a través del Codex Alimentarius y el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) para la formulación de normas alimentarias basadas en normas internacionales que protejan la salud de los consumidores, y cuyas medidas sanitarias impuestas se basen en la evaluación de riesgos para asegurar de ese modo unas prácticas leales en el comercio de alimentos.

2.1.5 Cumplimiento de las normas del Codex por Belice

Belice ha referenciado (adoptado) una serie de normas, directrices y códigos de prácticas del Codex en su legislación sanitaria (inocuidad de los alimentos) y a través de algunas normas nacionales sobre alimentos que, si se aplican eficazmente, ofrecerán al consumidor la seguridad necesaria respecto de la calidad e inocuidad de los alimentos. Entre las normas, códigos de prácticas y directrices basadas en el Codex vigentes en Belice figuran:

- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
- Principios generales de higiene de los alimentos
- LMR para residuos de determinados medicamentos veterinarios
- Normas de etiquetado
- Código de prácticas de higiene para la carne fresca
- Código de prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles
- Normas para las aguas potables embotelladas (envasadas)

2.2 Colaboración entre autoridades de reglamentación

Pese a estos logros legislativos, y salvo la función principal de la BAHA en la reglamentación de la industria de elaboración de pescado y productos pesqueros (la BAHA ha sido auditada recientemente con resultado favorable por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Unión Europea (UE) y Belice figura en la Lista 1 en cuanto a la colocación de pescado y productos pesqueros en el mercado de la UE), la BAHA no se ha dedicado a la reglamentación de otras industrias de elaboración de alimentos de manera tan práctica y eficaz como se necesita, dejando gran parte de la labor de reglamentación al Departamento de Salud Pública. Ello se ha debido en parte al hecho de que el Ministerio de Sanidad está regulado por la Ley de Alimentos y Medicamentos (Cap. 291 de la legislación de Belice) y la Ley de Salud Pública (Cap 40 de la legislación de Belice) que concede a los funcionarios de salud pública la competencia sanitaria sobre los establecimientos de alimentos, lo que contribuye a duplicar las funciones y a establecer una lucha interna entre los inspectores de inocuidad de los alimentos de la BAHA y los inspectores del Ministerio de Sanidad respecto de las funciones de inspección. La BAHA y el Ministerio de Sanidad han acordado recientemente un memorando de entendimiento (MOU) por el que este Ministerio *reconoce* a la BAHA como la autoridad competente en cuanto a inocuidad alimentaria a nivel de explotaciones agrícolas (inocuidad de los alimentos en las explotaciones agrícolas) y en plantas de elaboración de alimentos (incluidos mataderos de reses y aves de corral), y para la reglamentación del transporte de alimentos. El Ministerio de Sanidad mantiene de este modo la responsabilidad respecto de la inocuidad de los alimentos en la venta al por menor (restaurantes, distribuidores, carnicerías, hoteles, supermercados, etc). Este acuerdo ha contribuido sensiblemente a la eficacia de los servicios de inspección en los casos en que no se había definido con claridad la función de los inspectores de la BAHA y los inspectores de salud pública. El Ministerio de Sanidad está procediendo ahora a una reforma normativa para actualizar su legislación y la BAHA forma parte del comité directivo jurídico para asegurar la compatibilidad con la actual legislación en materia de inocuidad alimentaria y sanidad agropecuaria emprendida por la BAHA.

La BAHA mantiene asimismo una estrecha colaboración con el Departamento de Salud Pública y la Oficina de Normalización (el punto de contacto del Codex en Belice) en la elaboración de normas sanitarias para las distintas industrias alimentarias así como en la formulación de normas de higiene para vendedores de alimentos, en particular en el sector turístico. La BAHA está elaborando también las medidas sanitarias (buenas prácticas agrícolas) que deben emplear los agricultores para la producción de frutas y hortalizas inocuas. Un ámbito en el que Belice necesita más capacidad es en la formación de nuevos inspectores/autoridades de reglamentación de inocuidad de los alimentos y personal de la industria en procedimientos de auditoría e inspección de la inocuidad alimentaria que reflejen las actuales medidas de mitigación o prevención de riesgos, en especial en los sectores de productos cárnicos.

2.3 Control de los alimentos importados

La BAHA tiene oficiales de cuarentena situados en toda la frontera y puntos de entrada oficiales de Belice. Todos los alimentos importados en Belice con fines comerciales deben someterse a un proceso de permiso de importación cuando en las solicitudes aprobadas por los oficiales de la BAHA se exigen condiciones sanitarias de importación. Los inspectores de cuarentena inspeccionan los productos importados en los puntos de la frontera y examinan todos los documentos pertinentes para el

cumplimiento de los requisitos sanitarios. Como estos inspectores constituyen la primera línea de defensa para salvaguardar las condiciones de inocuidad de los alimentos y salud agropecuaria de Belice, es primordial que estos oficiales se mantengan al día en cuanto a los requisitos que se deben cumplir para el control eficaz de los alimentos importados. Se celebran periódicamente talleres nacionales en los que estos oficiales reciben información actualizada sobre nuevos avances en materia de salud animal, salud vegetal, inocuidad de los alimentos y medidas sanitarias y fitosanitarias, la cual es impartida por los directores de esos departamentos de la BAHA. La BAHA ha elaborado un manual de procedimientos de inspección, como por ejemplo los procedimientos de recolección de muestras para enviar a analizar al laboratorio, que se ha distribuido a todos los oficiales de cuarentena en la frontera y los puntos de entrada a Belice.

3. Mejora de la infraestructura para laboratorios

Se ha establecido un Laboratorio Nacional de Control de los Alimentos. Mediante la restauración del complejo de laboratorios veterinarios de la Ciudad de Belice se ha establecido un laboratorio de análisis de alimentos de 556 m². Este laboratorio, el Laboratorio Central de Investigación (CIL), es el único laboratorio de análisis de alimentos de Belice. Actualmente el laboratorio cuenta con un personal funcional de cuatro técnicos que se ocupan del análisis de las muestras de alimentos tomadas como parte de los procedimientos de inspección y reglamentación de los Servicios de Inocuidad de los Alimentos de la BAHA. El laboratorio funciona con un sistema de recuperación de costos y la mayoría de las muestras analizadas proceden del sector pesquero para la realización de ensayos microbiológicos. El laboratorio compró recientemente equipos para el análisis de residuos y ha ampliado la capacidad respecto de la gama de ensayos que puede ofrecer a las diversas industrias de alimentos. La BAHA puede ahora realizar análisis de residuos en alimentos, tales como aflatoxinas, cloranfenicol, medicamentos veterinarios, plaguicidas, (organofosfatos y carbamatos). Entre los equipos instalados en el CIL se encuentran dos cromatógrafos de gases para la detección de herbicidas y plaguicidas, cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) para el análisis de residuos de medicamentos veterinarios y un espectrofotómetro de absorción atómica para la detección de metales pesados.

Establecer un laboratorio de residuos bien equipado que pueda realizar análisis químicos más complejos infunde a los consumidores y a los interlocutores comerciales internacionales confianza por lo que respecta a la inocuidad de los productos alimenticios importados en Belice o exportados de este país. El personal ha recibido capacitación patrocinada por la BAHA y financiada por el BID sobre procedimientos de análisis y el laboratorio se ha inscrito en un programa reconocido internacionalmente de pruebas de eficiencia y garantía de la calidad para asegurar a las distintas industrias la validez de los resultados notificados. El Laboratorio Central de Investigación de la BAHA forma parte de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), una red de laboratorios de análisis de alimentos en las Américas que promueve la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos para facilitar el comercio y proteger la salud humana previniendo la transmisión de enfermedades de origen alimentario. La RILAA logra este objetivo a través de la armonización de métodos, el desarrollo de sistemas y la aplicación de sistemas de gestión de la calidad y cooperación científico-técnica entre los países miembros⁷.

Actualmente la BAHA está buscando apoyo para mejorar la capacidad mediante la formación de técnicos en procedimientos de análisis composicional, lo cual facilitará la verificación de las declaraciones de propiedades en el etiquetado y aportará a Belice aptitudes para la realización de ensayos nutricionales.

4. Mejora de los programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos

La formación en materia de inocuidad de los alimentos impartida en Belice ha sido mínima. Las iniciativas de mejora de la inocuidad de los alimentos producidos en la región de la CARICOM emprendidas por organismos internacionales y gobiernos nacionales se han centrado en gran medida en el nivel normativo (elaboración de normas, inspección, vigilancia y supervisión, etc.) y no en programas de formación en inocuidad alimentaria para los consumidores⁸.

Uno de los objetivos del Programa 5 (inocuidad de los alimentos) de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Belice prevé la divulgación de información sobre calidad e inocuidad de los alimentos al público de Belice. El Departamento de Salud Pública, a través de sus clases prácticas semanales para manipuladores de alimentos propaga información básica sobre inocuidad de los alimentos a aquellas personas que desean obtener un certificado de manipulador de alimentos. Esto resulta insuficiente e ineficaz. El programa sobre inocuidad de los alimentos de la BAHA necesitará dedicar una parte importante de su programa general de formación en materia de inocuidad alimentaria, utilizando una serie de medios de comunicación y esfuerzos de colaboración, en particular con aquellas organizaciones internacionales o autoridades de reglamentación reconocidas por sus conocimientos especializados en este ámbito, como por ejemplo la FAO y la OMS/OPS.

La BAHA tuvo oportunidad de poner en práctica esta colaboración al preparar y llevar a cabo una campaña de educación en materia de inocuidad de los alimentos a comienzos de 2005². La campaña se emprendió en respuesta a los resultados de una encuesta realizada en 2002 sobre la sensibilización en materia de inocuidad alimentaria entre los consumidores de Belice, la cual estuvo patrocinada y supervisada por el Instituto de Alimentación y Nutrición del Caribe (CFNI). El objetivo de la encuesta del CFNI era facilitar información sobre conocimientos, comportamientos y prácticas actuales de inocuidad de los alimentos de los consumidores en los hogares de Belice y formaba parte de una encuesta más amplia llevada a cabo también en Barbados, Jamaica y San Vicente y las Granadinas.⁹ Los resultados de la encuesta se utilizarían luego para elaborar programas detallados y eficaces de educación pública en materia de inocuidad alimentaria.

En la encuesta de Belice, los mayores problemas identificados fueron los relacionados con los conceptos erróneos o la falta de conocimientos sobre las condiciones para la refrigeración de carne, pescado o carne de aves sobrantes. Se descubrió que la principal fuente de información del público sobre inocuidad de los alimentos eran las amistades y la familia, pero entre otras fuentes figuraban los programas de noticias en la televisión y la radio seguidos por las instituciones de enseñanza. El etiquetado de los alimentos se clasificó como la sexta fuente en orden de importancia. Se observó que la responsabilidad general de la inocuidad alimentaria era principalmente del consumidor, pero la responsabilidad de establecer y reglamentar las normas correspondía al Ministerio de Sanidad.⁹

La campaña de inocuidad alimentaria “Campaña de sensibilización sobre la manipulación inocua de los alimentos 2005”, llevada a cabo durante el período de febrero a junio de 2005 por la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice, tenía por objeto corregir las percepciones erróneas y promover mejores prácticas, en especial entre las amas de casa y los escolares que son, en conjunto, quienes realizan la mayor parte de la manipulación de los alimentos en los hogares de Belice. La Campaña de sensibilización sobre la manipulación inocua de los alimentos, 2005 buscaba asimismo promover mejores prácticas de manipulación de los alimentos a través de una campaña coordinada de visitas a colegios, foros comunitarios, anuncios de servicios públicos en la radio y la televisión, programas de debate, la distribución de material educativo, carteles, folletos y adhesivos magnéticos para frigoríficos que se instó a la gente de Belice a llevar a sus hogares y escuelas.

² Véase el documento de sala de Belice sobre este tema para obtener información más detallada.

La Campaña de sensibilización sobre inocuidad de los alimentos 2005, que ha sido una labor de colaboración entre la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (BAHA), el Ministerio de Sanidad y la OPS/CFNI, ha permitido a los organismos de reglamentación encargados de la inocuidad alimentaria en Belice abordar las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria identificadas en la encuesta sobre sensibilización en materia de inocuidad de los alimentos de 2002 haciendo llegar a los consumidores mensajes básicos sobre la manipulación inocua de los alimentos a través de diversas fuentes de comunicación, ya que de lo contrario sería muy difícil llegar a algunos de ellos dadas las dificultades de recursos financieros con que se enfrentan estos organismos de reglamentación.

El consenso es unánime a la hora de calificar la campaña como satisfactoria, con reacciones muy positivas por parte del público. El reto es ahora desarrollar los mecanismos sostenibles que hagan de los programas de formación en materia de inocuidad alimentaria una actividad permanente y un componente fundamental de la aplicación de sistemas eficaces de control de los alimentos.

Además, la BAHA deberá mantenerse al día en cuanto a temas relativos a la inocuidad alimentaria y, junto con la comunidad internacional, participar en el proceso de normalización asistiendo a las reuniones pertinentes donde la formación en materia de inocuidad alimentaria es habitual y tiene una base científica, como por ejemplo las reuniones relativas al Codex Alimentarius. Es alentador ver establecido el Fondo fiduciario FAO/OMS para financiar la asistencia y participación de delegados de países en desarrollo en el proceso internacional de fijación de normas, tal como se creó en el 25º período de sesiones (extraordinario) de la Comisión del Codex Alimentarius.¹⁰

5. Fortalecimiento de los programas para la vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos

Los programas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos de Belice son insuficientes. Se calcula que en todo el mundo mueren casi dos millones de niños al año debido a la presencia de patógenos transmitidos por los alimentos o el agua, e incluso en los países desarrollados uno de cada tres consumidores contrae cada año enfermedades a causa de patógenos transmitidos por los alimentos¹¹. Para rastrear la incidencia de enfermedades de origen alimentario se requieren esfuerzos en colaboración y considerables recursos para poner en práctica medidas eficaces de prevención que reduzcan los riesgos para la salud pública. Belice carece actualmente de tal sistema eficaz de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos, por lo que se necesitará la cooperación técnica internacional de instituciones como la OPS, el Centro Epidemiológico del Caribe (CAREC) o Centros de control y prevención de enfermedades, para elaborar un sistema viable que sea eficaz. Es especialmente importante establecer una vigilancia eficaz en las zonas de propagación de enfermedades nuevas y emergentes, como por ejemplo la encefalopatía espongiforme bovina y la forma humana de la gripe aviar (H₅N₁).

Una de las principales preocupaciones de los funcionarios de salud pública es la capacidad de realizar y costear los ensayos de laboratorio necesarios en caso de producirse un brote de enfermedad transmitida por alimentos o actividades de vigilancia relacionadas con el “bien público”. Como la BAHA administra su laboratorio de análisis de alimentos sobre una base de recuperación de los costos, dichos ensayos tendrán que ser financiados por el Ministerio de Sanidad. Pero estos ensayos destinados al “bien público” pueden subvencionarse también con fondos provenientes de la industria ofreciendo otros servicios de laboratorio, tales como los análisis nutricionales para alimentos elaborados o proporcionando análisis químicos para la vigilancia ambiental, como parte del Acuerdo de Cumplimiento de las Normas Ambientales de las industrias con el Gobierno de Belice. Será necesario constituir acuerdos similares al memorando de entendimiento establecido con el Ministerio de Sanidad respecto de la realización de servicios de inspección por autoridades de reglamentación de Belice, de manera que se pongan en marcha los mecanismos apropiados para efectuar cuando haga falta los análisis de los alimentos involucrados en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los ensayos con pacientes humanos en relación con enfermedades de origen alimentario corren a cargo del Laboratorio Médico Central del Ministerio de Sanidad que cuenta con los medios necesarios para realizar ensayos sobre las causas comunes *bacterianas* y *parasitarias* de enfermedades transmitidas por alimentos. En Belice prácticamente no se realizan ensayos de enfermedades de origen alimentario de supuesta etiología viral. Además, es necesario establecer mecanismos apropiados de presentación de informes sobre enfermedades transmitidas por alimentos por parte del personal médico, de forma que el personal reglamentario encargado de la investigación de los brotes pueda realizar el rastreo necesario hasta la fuente de infección, lo cual contribuirá a establecer un sistema de vigilancia eficaz. La BAHA se ha asociado con el Ministerio de Sanidad con el apoyo de la OPS y el CAREC para elaborar un protocolo para la investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que determine el personal básico encargado de dicha investigación y exponga la manera en que debería procederse para una correcta presentación de informes. Aunque se ha redactado este protocolo, aún no se ha utilizado, pues es necesario realizar una simulación para ver si es eficaz. Sería insensato esperar a que se produzca un brote de enfermedad de origen alimentario para probar el protocolo.

C. Mecanismos para establecer asociaciones eficaces en materia de inocuidad de los alimentos

1. Formación de “grupos de usuarios”

Uno de los mecanismos más eficaces que la BAHA ha descubierto para ayudar a llevar a cabo su mandato para el control de los alimentos es a través del establecimiento de “grupos de usuarios”, es decir, industrias o usuarios de los servicios de la BAHA que se constituyen en grupos consultivos conforme a un mismo interés o producto básico.

Estos grupos de partes interesadas no son oficiales, pero se reúnen periódicamente con la BAHA (y demás personal de reglamentación como la Oficina de Normalización y el Departamento de Salud Pública) para debatir cuestiones normativas, opciones de recuperación de los costos, observaciones sobre los servicios prestados o para fines generales de resolución de problemas. Las reuniones sirven también como foro de capacitación, actualizaciones industriales o normativas y deliberaciones sobre estrategias de acceso a los mercados. Pueden establecerse memorandos de entendimiento con estos grupos y acordarse las tasas por la prestación de servicios.

En los grupos de usuarios constituidos en Belice figuran representantes de la industria pesquera (2 grupos: salud de los animales acuáticos y elaboración de productos pesqueros), la industria avícola, elaboradores de productos cárnicos, frutas y hortalizas (productores/importadores/exportadores), industria láctea, la industria de zumos y aguas embotellados, y la industria turística (nueva).

2. Colaborar con las organizaciones internacionales que se ocupan de la inocuidad de los alimentos, por ejemplo la FAO, el IICA, la OIRSA, la OMS/OPS

Al buscar la colaboración y colaborar de hecho con las organizaciones internacionales que tienen un interés similar, los organismos de control de los alimentos de un determinado país pueden articular su programa de trabajo para complementar/aumentar las labores o programas en materia de inocuidad de los alimentos que es necesario llevar a cabo en el país con menos duplicación de funciones y conservando los escasos recursos financieros. Muchos de los programas de inocuidad de los alimentos y planes de trabajo establecidos por la BAHA han sido potenciados y apoyados por organizaciones internacionales que tienen el mismo interés y quieren alcanzar objetivos similares. Asociarse con estos organismos evita la duplicación de esfuerzos y fortalece las actividades de colaboración en materia de inocuidad alimentaria.

3. Promover y proporcionar capacitación financiada por las industrias para el personal de reglamentación

En países con un acceso escaso o limitado a instituciones educativas o en que se requieren medios costosos para obtener formación continuada o capacitación para el mejoramiento de la capacidad, los organismos de control de los alimentos pueden ejercer presiones para obtener el apoyo de aquellas industrias que se beneficiarán del hecho de disponer de personal de reglamentación capacitado. Otro de los beneficios es que la capacitación realizada conjuntamente con el personal de la industria facilita la transparencia en la ejecución de las funciones de reglamentación. En los casos en que el organismo de control de los alimentos sea el beneficiario de la capacitación por expertos externos, la invitación a la industria para que participe sufragando el costo puede proporcionar una fuente de apoyo financiero para financiar una capacitación ulterior. Hay que mantener, sin embargo, cierta cautela respecto del nivel de dependencia que se instaura con esta asociación. Las autoridades de reglamentación deben estar siempre atentas a la posibilidad de colusión (real o percibida) al colaborar con la industria.

4. Establecer memorandos de entendimiento específicos con otros departamentos de reglamentación para asegurar la prestación de sus servicios de inocuidad de los alimentos y su financiación

Si bien no se logre recuperar totalmente el costo de algunos servicios realizados para proteger a los consumidores, es posible sin embargo obtener determinados servicios destinados al “bien público” sobre la base de una cierta recuperación de los costos, si los organismos de control de los alimentos pueden acceder a financiación internacional para destinarlos a esos servicios o si los gobiernos pueden financiarlos con cargo a su base fiscal. En los casos en que otros organismos colaboradores tengan un componente de inocuidad alimentaria en su mandato (por ejemplo, el Departamento de Salud Pública, la Oficina de Normalización, Salud Ambiental, etc.), pueden elaborarse memorandos de entendimiento específicos para asegurar que los fondos se asignan para prestar los servicios específicos (por ejemplo la realización de ensayos de laboratorio) a aquellos departamentos que tal vez no cuenten con la infraestructura o personal necesarios para ofrecer los servicios requeridos por ese departamento.

Conclusiones

De cuanto se ha expuesto resulta claro que se requerirá un gran esfuerzo de colaboración con nuestros socios y colegas comerciales internacionales en los ámbitos expuestos anteriormente para contribuir a asegurar que los consumidores en sus hogares y en el mercado mundial tengan acceso a alimentos inocuos independientemente de su procedencia.

Otros países de la región tal vez puedan aprovechar la experiencia adquirida por Belice para fortalecer su propio sistema nacional de control de los alimentos.

Resumen

En Belice, la BAHA está asumiendo una función directiva respecto de la garantía de la inocuidad de los alimentos y lo hace de manera que se promuevan asociaciones eficaces. El establecimiento de una dependencia de inocuidad de los alimentos en la BAHA con capacidad para aplicar mecanismos de recuperación de los costos ha ayudado tanto al personal de reglamentación como de la industria a abordar de forma eficaz las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos que afectan al comercio internacional y a los consumidores de Belice. Para seguir protegiendo la salud humana de las enfermedades transmitidas por alimentos y contribuir a un sistema eficaz de control de los alimentos en Belice, la BAHA emprenderá un desarrollo sostenible en estas esferas fundamentales:

1. Desarrollo constante y aplicación de la política nacional de inocuidad de los alimentos.
2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos.
3. Mejora de las infraestructuras y servicios de laboratorios.
4. Puesta en marcha y mejora de programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos.
5. Establecimiento y fortalecimiento de programas de vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

Las estrategias que contribuyen a lograr los objetivos anteriormente indicados no sólo mejorarán la inocuidad de los alimentos para el consumidor, sino que también fortalecerán la capacidad en la BAHA y fomentarán una demanda sólida de sus servicios de inocuidad alimentaria.

Referencias

1. Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Informe de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos (1984).TRS 705 OMS, Ginebra, 1984.
2. Food Safety and Food-borne Illness. Nota informativa N°. 237, marzo de 2000.
<http://www.who.int/inf-fs/en/fact237.html>
3. Publicación conjunta de la FAO y la OMS. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N°. 76: Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: “Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos”, Roma, Italia.
4. Banco Mundial. Food Safety and Agricultural Health Standards “Challenges and Opportunities for Developing Country Exports” Informe N°. 31207. 10 de enero de 2005.
5. Informe de la Reunión de Partes Interesadas, Programa de Inocuidad de los Alimentos, Organización Mundial de la Salud, 29 de junio de 2000, Ginebra. www.who.int/fsf
6. Gobierno de Belice “Food and Nutrition Security Policy for Belice” (Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Belice” Belmopan, Belice, 2001.
7. Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)
<http://www.panalimentos.org/rilaa/e/index.asp>
8. Todd EC. Epidemiology of Food-borne Diseases: A Worldwide Review. World Health Stat Q. 1989; 50 (1-2): 30-50.
9. Instituto de Alimentación y Nutrición del Caribe (CFNI). Strengthening Caribbean Food Safety: The Role of Consumers. A Report on Survey of Consumer Food Safety Awareness and Practices - Belice, Belice, 2003.
10. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – Comisión del Codex Alimentarius, 25º período de sesiones (extraordinario), Ginebra, Suiza, 13-15 de febrero de 2003.
11. CDC. Preliminary Food Net Data on the incidence of Food-borne illnesses - selected sites, Estados Unidos, 2001, Mortality and Morbidity Weekly Report, MMWR 51(5); 325-9.

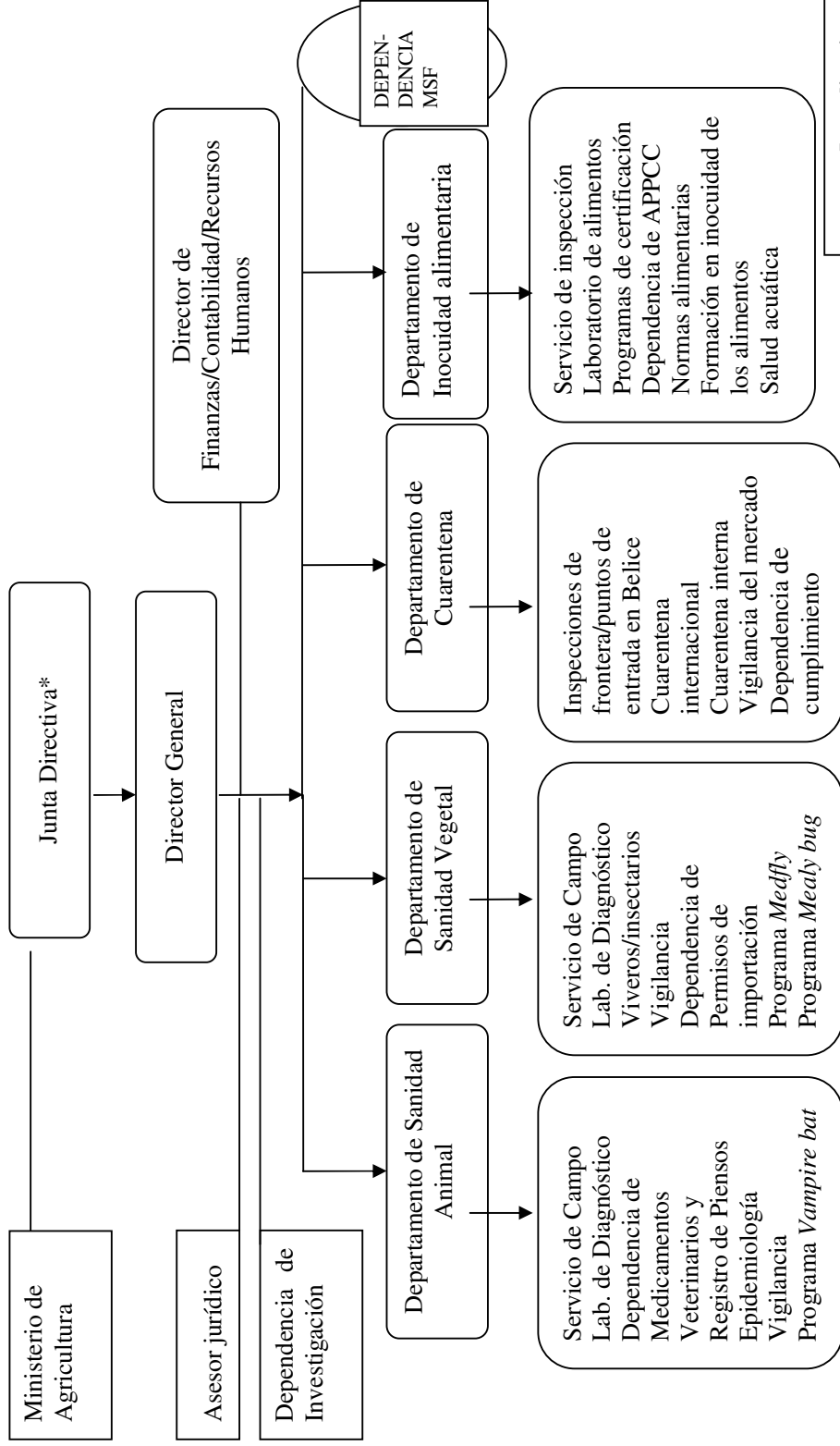


Fig. 1 Estructura de la BAH

- **Junta directiva**
- Representantes del sector público:**
 - a. Agricultura
 - b. Comercio
 - c. Sanidad
 - d. Desarrollo económico (Nacional)
- Representantes del sector privado:**
- Industria pesquera/acuicultura: 1 Director**
- Agroindustria: 4 Directores**
(Banano/citricos/azúcar/ganado//Cámara de comercio y otras agroindustrias)
- Ministerio de Agricultura nombrado: 1 Director**

Figura 2

Nota bene: sírvase consultar la página anterior para ver la estructura de los servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA.

AUTORIDAD DE SANIDAD AGROPECUARIA DE BELICE
[BELIZE AGRICULTURAL HEALTH AUTHORITY]

Director General
[Managing Director]

DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
[FOOD SAFETY DEPARTMENT]

Director de servicios de inocuidad de los alimentos
[Director Food Safety Services]

Director adjunto
[Deputy Director]

Objetivo:

Asegurar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios importados y procedentes de Belice a disposición de los consumidores, ampliando de ese modo el mercado y comercio de estos productos, lo cual incrementará la agroindustria, mejorará la seguridad e inocuidad de los alimentos y dispondrá un mejor nivel socioeconómico y nutricional para la población de Belice.

[Goal]

[To ensure that imported and Belizean food products made available to consumer are safe and wholesome, thereby expanding the market and trade in these products, which will increase agro-processing, improve food security and safety and provide for a better socio-economic and nutritional standard of the Belizean people.]

DEPENDENCIA DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS (CIL)
[FOOD LABORATORY UNIT (CIL)]

Administrador del laboratorio
[Laboratory Administrator]

Laboratorio de microbiología alimentaria
[Food Microbiology Laboratory]

Laboratorio de análisis de residuos
[Residue Analysis Laboratory]

Laboratorio de análisis de la calidad del agua
[Water Quality Analysis Laboratory]

Laboratorio de análisis de calidad y normas alimentarias
[Food Quality and Standards Analysis Laboratory]

Garantía de la calidad y mantenimiento de los equipos
[Quality Assurance and Equip. Maint.]

Personal auxiliar del laboratorio y administrativo

[Laboratory and Administrative support staff]

DEPENDENCIA DE APPCC

[HACCP UNIT]

Inspector jefe de inocuidad de los alimentos

[Chief Food Safety Inspector]

Reglamentos

- legislación
- medidas de aplicación
- importaciones y exportaciones

[Regulations]

[- legislation

- enforcement actions

- import/export]

Formación

- consumidores
- elaboradores
- oficiales técnicos
- responsables de las políticas

[Education]

[- consumers

- processors

- Technical officers

- Policymakers]

Inspección

- plantas de elaboración
- alimentos importados

[Inspection]

[- Processing Plants

- Imported food]

Análisis de alimentos

- riesgos
- verificación

[Food Analysis]

[- hazards

- verification]

Certificación

- prog. sanitario
- progr. de APPCC

[Certification]

[- Sanitary Prog.

- HACCP Prog.]

DEPENDENCIA DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA
[*VETERINARY PUBLIC HEALTH UNIT*]

Oficial de investigación veterinaria
[*Veterinary Investigation Officer*]

Zoonosis
[*Zoonoses*]

Bienestar animal
[*Animal Welfare*]

Investigaciones sobre brotes de enfermedades de animales transmitidas por alimentos
[*Food animal disease outbreak investigations*]

DEPENDENCIA DE SANIDAD PESQUERA
[*FISH HEALTH UNIT*]

Oficial de sanidad pesquera
[*Fish Health Officer*]

Gestión de enfermedades de los peces
[*Fish disease management*]

Reglamentos de acuicultura
[*Aquaculture regulations*]

Vigilancia del medio acuático
[*Aquatic environment monitoring*]

Reglamentos de piensos para acuicultura
[*Aquaculture Feed regulations*]

Fig. 2 Servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA
[*Fig 2 BAHA Food Safety Services*]

DEPENDENCIA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD
[*QUALITY ASSURANCE UNIT*]

Oficial de normalización
[*Standards Officer*]

Asuntos del Codex
[*Codex Issues*]

Consejo asesor de normas
[*Standards Advisory Council*]

Comités técnicos – alimentos y productos relacionados con los alimentos
[*Technical committees – food and food related products*]

Cuestiones de calidad de los alimentos
[*Food Quality Issues*]

DEPENDENCIA DE POLÍTICAS DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS
[FOOD IMPORT/EXPORT POLICY UNIT]

Director de inocuidad de los alimentos
[Food Safety Director]

Procedimientos de concesión de permisos
[Permit procedures]**Nuevas cuestiones de inocuidad de los alimentos**

- OMG

- EEB

[Emerging food safety issues]

[- GMO]

- BSE]

Cuestiones SFS

[SPS issues]

Enlace

Autoridades competentes

- Órganos gubern./no gubern.

[Liaison]

[Competent authorities]

- Govt/non-govt bodies]

Procedimientos de inspección/certificación
[inspection/certification procedures]**DEPENDENCIA DE EPIDEMIOLOGÍA**
[EPIDEMIOLOGY UNIT]

Director de inocuidad de los alimentos
[Food Safety Director]

Investigaciones sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
[Food-borne disease outbreak investigations]**Investigación**

- Incumplimiento

[Investigation]

[- Non-compliance]

Vigilancia

- Seguimiento de base

[Surveillance]

[- Baseline monitoring]

Análisis de riesgos

[Risk Analysis]

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LOS ÁMBITOS DE LA PRODUCCIÓN Y LA ELABORACIÓN

(Documento preparado por Costa Rica)

INTRODUCCIÓN

La inocuidad, calidad y competitividad comercial de los alimentos constituye hoy un desafío que requiere criterios renovados, creatividad y disposición para trabajar en conjunto, tanto en las áreas oficiales como en el sector privado para erradicar las ETA.

Estos temas no pueden abordarse de manera aislada; y deben integrarse no sólo en los distintos eslabones de la cadena en su fase productiva, sino en su aspecto sanitario. Por esto surge la necesidad de elaborar un enfoque múltiple. Las regulaciones alimentarias evolucionan hacia la integración de los conceptos de calidad e inocuidad. Actualmente los hábitos de consumo están cambiando, los consumidores no sólo exigen mayores garantías de inocuidad y más calidad en los productos, sino que buscan cada vez mayor referencia sobre los productos que adquieren, y por consiguiente, cobran relevancia la naturaleza, origen, procesos de producción, tradiciones productivas y características específicas de cada producto que se coloca en el mercado.

La visión de cadena agroalimentaria requiere redefinir los roles del Estado y del sector privado, no sólo considerando las instituciones encargadas de velar por la salud pública, sino contemplando la interacción con los organismos de agricultura y producción, de ambiente, de defensa del consumidor, inclusive del turismo y educación, entre otros. Se requiere en definitiva, articulación y coordinación por parte de los órganos del Estado en los diversos niveles. Posiblemente, uno de los aspectos más difíciles de lograr, pues supone dejar los paradigmas tradicionales del quehacer y enfrentarse al trabajo multidisciplinario, abandonar los nichos de poder, el individualismo, que afectan en definitiva, el logro del bienestar de los países.

La inocuidad de los productos agroalimentarios es un requisito fundamental para competir exitosamente en el mercado global. En los países de las Américas y el Caribe, el control de la inocuidad de los alimentos es generalmente realizado por distintos organismos oficiales. Dada la complejidad de la cadena agroalimentaria, su regulación tiene que ser integradora, multidisciplinaria y responsable; impulsar la equivalencia; ser transparente y basarse en estándares sólidos en todo el país.

La armonización redundará en un sistema justo para todos y en la obtención de alimentos inocuos sin importar adónde fueron producidos, elaborados, o comercializados.

A. Aplicación de sistemas adecuados de garantía de la calidad (BPA/BPF/APPCC; “mejores prácticas”)

A.1. BPA

Las Buenas Prácticas Agrícolas se definen como “todas las acciones involucradas en la producción, procesamiento y transporte de productos alimenticios de origen agrícola, orientadas a asegurar la protección de la higiene y salud humana y del medio ambiente, mediante métodos ecológicamente más seguros, higiénicamente aceptables y económicamente factibles” (SAG, 2004)

Independientemente de la definición de BPA elegida, deben constituirse en una herramienta y no en un fin, cuyo uso persigue la sostenibilidad ambiental, económica y social de las explotaciones agropecuarias, lo cual debe traducirse en la obtención de productos alimenticios más inocuos y saludables para el consumidor. En este contexto es necesario, tomar en consideración las dificultades y limitaciones concretas que afrontan los productores de los países en desarrollo, al implementar programas para las BPA.

A.2. Experiencias en las BPA

Entre los países que tienen iniciativas concretas en el tema, se reflejan varios principios importantes de considerar. Es necesario que en los equipos de trabajo encargados de los lineamientos de las BPA, haya una participación activa, deben tomarse en cuenta no sólo los técnicos y profesionales, sino a los productores que tendrán que implementarlas en sus fincas y a los consumidores, por la importancia de sus aportes para el abordaje de las BPA (FAO, 2004; Chapman, 2005). Por ejemplo, durante el año 2003 en Colombia, el Servicio Nacional de Aprendizaje, la Universidad Nacional de Colombia, las Corporaciones Colombiana Internacional y Colombiana de Investigación Agropecuaria trabajaron en el proyecto “Programa integral de transferencia de tecnología para la producción limpia y la comercialización de hortalizas en la Sabana de Bogotá”. Como parte de este se desarrolló un componente de Calidad y BPA. Para su preparación, se desarrollaron dos jornadas de trabajo en las que se contó con la participación de estudiantes, productores e investigadores de instituciones relacionadas con el tema y se logró un documento aplicado a la realidad local (CCI-SENA, 2004).

Las especificaciones de las buenas prácticas no son nuevas, ya existen protocolos a nivel del sector gubernamental y privado de otros países, lo esencial es conocer qué requisitos de BPA tienen los países con que se tiene un intercambio comercial importante, y definir especificaciones de acuerdo con lo que se exige. Asimismo, se deben considerar los estándares internacionales sobre el tema (Codex Alimentarius). Esta estrategia fue utilizada por Chile y Argentina, que tomaron el protocolo de EurepGAP de la Unión Europea como uno de los insumos de trabajo para el desarrollo de sus estándares. Con esto Chile logró el reconocimiento de su protocolo Chile-GAP por parte de la EurepGAP, lo que les brinda diversas ventajas a sus exportadores. De igual manera Argentina, desarrolló la Guía para la Minimización de Riesgos Microbiológicos de Estados Unidos para emitir la Resolución 510/02 sobre BPA en frutas. (Portal Alimentos Argentinos).

Otro factor a considerar son las condiciones agroclimatológicas del país, para diseñar normas que sean técnicamente sólidas, tanto desde el punto de vista agronómico como económico, los requisitos de una norma foránea deben adecuarse a las condiciones locales o descartarse las que no sean aplicables. Además las normas deben modificarse a la luz de los avances científicos y tecnológicos, los cambios en los hábitos de los consumidores, de forma que respondan a la realidad existente.

En lo que respecta a la implementación de las BPA, los costos son un factor relevante para su desarrollo. Actualmente la variedad de estándares de BPA existente a nivel internacional, obliga a que los productores, no sólo tengan que cumplir con dos o tres normas diferentes, sino también pagar por el mismo número de certificaciones. En el tema de frutas y hortalizas a nivel internacional se está discutiendo sobre la gran proliferación de normas BPA que confunden y encarecen innecesariamente los procesos. (SAG, 2004).

Además para lograr una implementación exitosa, se debe dotar de herramientas apropiadas a los productores:

- Los beneficios de las BPA y el compromiso con las mismas debe alcanzar a todos los productores, independientemente de su escala de producción y condición socioeconómica. Para ello, se deben establecer estrategias de fomento y divulgación a nivel nacional, regional y local.

- Deben existir programas de capacitación en BPA para integrar a los pequeños productores en la meta por lograr la inocuidad de los productos agrícolas. En la mayoría de los países de la región, se han establecido programas agresivos de capacitación con el propósito de preparar un equipo de personas conocedoras del tema que puedan a su vez capacitar a otros e implementar las BPA en sus empresas. Ejemplos: las iniciativas de PROCAL en Argentina, la Comisión de BPA en Chile (IICA, 2002), el Programa Alimentos Seguros (PAS) en Brasil, las acciones de la Corporación Colombia Internacional (CCI) y del Programa de Buenas Prácticas Agrícolas del SENA en Colombia, y del SENASICA en México.
- Deben ofrecerse incentivos para que las empresas agropecuarias capaciten a todo su personal. Las organizaciones gremiales de productores deben jugar un rol esencial conjuntamente con empresas de capacitación, privadas o públicas. Un buen ejemplo, lo constituye las franquicias tributarias que el Estado Chileno acordó, para aquellas empresas que demanden capacitación para su personal, mediante el cual el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE), es el encargado de impartir capacitación, en este caso en el medio rural (IICA, 2002).

En la mayoría de los países de la región que han desarrollado lineamientos para las BPA, se han mantenido como de aplicación voluntaria.

En Argentina existen guías de aplicación de BPA, oficializadas por resoluciones de alcance nacional. Estas guías no son de cumplimiento obligatorio pero constituyen una referencia nacional para la implementación de este sistema de gestión. Sobre esta base el INTA en convenio con el Instituto de Sanidad y Calidad Agropecuaria Mendoza (ISCAMen) editaron un Manual de BPA que toma como base la normativa argentina en la materia, la de EurepGAP, y la iniciativa Clinton de USA. A su vez sobre la base de este Manual y una Guía similar sobre BPA editada por la Fundación Barrera Patagónica (FUNBAPA), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) emitió la Resolución 510/02 sobre BPA en frutas.

Otras resoluciones relacionadas son Resolución SAGPyA 71/1999; "Guía de Buenas Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas y la Resolución SENASA 510/2002; "Guía de Buenas Prácticas de Higiene, Agrícolas y de Manufactura para la Producción Primaria (cultivo-cosecha), Acondicionamiento, Empaque, Almacenamiento y Transporte de Frutas Frescas", entre otras. (www.exportapymes.com)

En Perú el Instituto Peruano del Espárrago y Hortalizas (IPEH) viene promoviendo la aplicación de las BPA, a través del Proyecto "Implantación de Buenas Prácticas Agrícolas y Fortalecimiento de la Cadena Productiva del Espárrago", con apoyo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID). Mediante este proyecto se promueve la implantación de las BPA en 54 fundos de espárragos, correspondientes a 3800 ha, formando promotores para la implementación mediante capacitación especializada. (O'Brien y Díaz, 2004)

En el caso de Costa Rica el Sector Agrícola se ha preocupado por implementar las BPA en aras de competir y mantenerse en los mercados existentes (USA y Europa). Tanto el sector público y como privado llevaron a cabo una serie de actividades de capacitación (en melón mora, raíces y tubérculos, minivegetales, plátano, culantro coyote y la Bioterrorismo de USA), que han permitido cumplir las exigencias de inocuidad en los Procedimientos Estándar de Limpieza y Desinfección (SSOP), empaque y campo de producción. Los productores se dieron la tarea de incluir dentro de sus procedimientos todos aquellos controles que los lleven a obtener un producto de buena calidad sanitaria e inocuo y no solo para competir en el mercado sino para mantenerse.

En Colombia en julio de 2005 se aprobó la norma técnica 5400 Buenas Prácticas Agrícolas para Frutas, Hierbas Aromáticas Culinarias y Hortalizas Frescas. Requisitos Generales del Instituto Colombiano de Normas Técnicas la cual es de carácter voluntario (ICONTEC, 2005). También el

SENA está desarrollando el Programa Nacional de BPA para la Agroindustria, que busca contribuir a la consolidación y normalización de la cadena hortifrutícola con énfasis en inocuidad alimentaria, protección del ambiente y seguridad y bienestar del trabajador. (COLCIENCIAS, sf).

A.3. Buenas prácticas pecuarias/ganaderas

Las buenas prácticas pecuarias (BPP) consisten en la aplicación del conocimiento disponible en el uso de los recursos naturales básicos en la producción de los productos agropecuarios alimentarios y no alimentarios inocuos y saludables, con el fin de brindar la viabilidad económica y estabilidad social.

Las BPP contribuyen a enfrentar las nuevas demandas de consumo y comercialización de productos pecuarios, permitiendo el seguimiento de la calidad e inocuidad de los productos desde el lugar de producción hasta la mesa del consumidor. El incremento mundial de la demanda de los productos pecuarios como la carne, leche y huevos para satisfacer las necesidades de los alimentos en la población es considerable. De allí que la prevención y el control de las enfermedades y contaminantes en los productos pecuarios, así como la implementación de las BPP es indispensable.

Se deben contemplar aspectos como: calidad de las instalaciones, control de plagas, aspectos sanitarios, la alimentación y agua, transporte animal, registro e identificación animal, bienestar animal, condiciones laborales del personal, manejo del medio ambiente de residuos, son de fundamental importancia. Estos aspectos se han venido integrando en los diferentes programas de BPP, dentro de los cuales se incluyen los siguientes ejemplos:

- Evaluación y Reforzamiento del Sistema de Prevención de la encefalitis espongiforme bovina (EEB) y el Sistema de Control de Calidad de Piensos en Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, México, Paraguay, Perú y Uruguay.
- Apoyo en crianza y aprovechamiento de los camélidos sudamericanos en la Región Andina (Argentina, Bolivia, Chile, Ecuador, Perú).
- Desarrollo en la producción de pequeños rumiantes (Barbados, Belice, Saint Kitts y Nevis, Trinidad y Tobago).
- Fortalecimiento tecnológico en la salud animal en Argentina.
- Establecimiento de un Sistema Nacional de Identificación y Registro de Ganado Bovino en Chile.
- Preparación de un programa de desarrollo agropecuario en el marco de los TLC en Chile.
- Capacitación en tecnología de la carne y utilización de extensores en Costa Rica, Cuba, República Dominicana, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

Con respecto al aspecto normativo debe aclararse que en algunos países se considera que las BPA incluyen al sector pecuario, por ejemplo Chile ha desarrollado lineamientos técnicos de buenas prácticas para cerdos, bovinos en carne y leche, ovinos, caprinos, gallinas de postura y pollos de engorde (FAO, 2004). Uruguay homologó la norma EurepGAP en el programa de carne natural certificada del Uruguay (Inciarte, 2004). Argentina está en proceso de homologación con las normas Eurep en producción animal considerando la realidad de la región (Mietto, 2004). Paraguay presenta un menor grado de desarrollo normativo de BPP, aún le falta implementar carnes, lácteos, aves y cerdos (Silvero, 2004).

En el área de la trazabilidad (FAO, 2004), Uruguay desarrolló un sistema de identificación para ganado que contempla desde el origen hasta las plantas de faena. Actualmente hay en ejecución programas de trazabilidad por lote hasta la salida de la carne de la planta (Barros, 2004).

En Costa Rica el Ministerio de Agricultura y Ganadería trabajó conjuntamente con OIRSA (Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria) en la elaboración de Manuales Buenas

Prácticas para sectores de: apicultura, porcino, ganadería de carne y leche, Manuales de Bioseguridad en granjas productoras de pollos de engorde.

A.4. Buenas prácticas de manufactura y análisis del riesgo y control de puntos críticos

La implementación de los Códigos de prácticas de higiene del Codex o las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) son una herramienta útil para alcanzar estas exigencias y prevenir las ETAs a nivel mundial. Los países que cumplen con estas prácticas adquieren la categoría de productores de alimentos inocuos.

Las BPM, entendidas como el conjunto de prácticas generales orientadas hacia el objetivo común de prevenir y disminuir los peligros a que están expuestos los alimentos desde la obtención o producción de sus materias primas hasta su elaboración final, son consideradas uno de los pilares para el APPCC.

A.4.1. Aplicación de las BPM y el APPCC en la Región de las Américas y el Caribe

La situación de la aplicación de BPM y APPCC en la Región se puede categorizar entre los países que cuentan con instrumentos para implementación de BPM y sistema APPCC en forma voluntaria y en forma obligatoria.

En forma voluntaria se ubican países como Belice, Colombia, Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Perú y República Dominicana.

Los gobiernos y la industria de dichos países, están conscientes de la importancia de las BPM y el sistema APPCC para asegurar la inocuidad de alimentos que se elaboran y se destinan al consumo humano. La mayoría de los países están haciendo esfuerzos por promulgar reglamentos que exijan el cumplimiento gradual de las BPM para luego iniciar con la aplicación obligatoria de los sistemas de APPCC. Algunas industrias cumplen con los requisitos y tienen desarrollados sistemas de APPCC para cumplir con exigencias internacionales. Esto lo han hecho por iniciativa propia, con apoyo del gobierno, mediante capacitación en la materia y con las que promueven las exportaciones.

Los países en los que las BPM son obligatorias y el APPCC voluntario son la minoría, a saber Argentina, Bolivia, Canadá, Colombia, Ecuador, Estados Unidos, México, Paraguay y Venezuela.

Las BPM en estos países tienen reglamento oficial, el sistema APPCC no es obligatorio. En algunos países en desarrollo, el principal problema es la poca coordinación de las acciones desarrolladas por los sectores público y privado en relación con la implementación de estos requerimientos y con el control de su cumplimiento. Algunas industrias exportadoras han implementado sistemas APPCC para cumplir con requisitos del mercado internacional.

A.4.2 Ejemplos de actividades realizadas por algunos países de la Región

En Centroamérica, en el marco de Unión Aduanera, se elaboró un reglamento técnico de BPM que será oficial para todos los países de dicha Región y que actualmente se encuentra en proceso de notificación ante la Organización Mundial del Comercio (OMC). Su aplicación será gradual dependiendo del tamaño de la industria, de manera que en un plazo de dos años y medio luego de su entrada en vigencia esté implementado.

En Argentina la Dirección Nacional de Alimentos, desarrolló actividades para lograr la inocuidad de sus productos, a través de capacitación, formación de capacitadores y auditores en gestión de calidad alimentaria, recomendaciones de mejora para pequeños productores (se inició con 23 productores en 10 provincias diferentes) y creación de un Sistema de Control de Alimentos, método

instrumental que emplea el Estado para organizar sistemática y metodológicamente el control de los alimentos para la protección de la salud de los consumidores, de los manipuladores, las transacciones comerciales y la protección del ambiente.

En México, las BPM se hicieron obligatorias a través de la NOM-120-ssa1-1995, que rige para todas las familias de productos que no cuentan con regulación específica. El avance en la aplicación de esta regulación varía de acuerdo al tamaño y tipo de empresa. La Comisión Federal de Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) está tratando de lograr acuerdos de autorregulación con diversas industrias para que ellos mismos vigilen el cumplimiento de la normatividad.

B. Control de la inocuidad de los alimentos producidos por pequeñas y medianas empresas (PyMES)

B.1. Aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en PyMES en el campo

Son muchos los aspectos que inciden en la aplicación de las normativas de inocuidad, sin embargo la falta de educación y de capacitación por parte de los productores, se constituye en el factor principal. Otros factores se relacionan con aspectos:

- socioculturales (bajo nivel educativo, precaria tenencia de la tierra, resistencia por falta de soporte y convencimiento de una nueva forma de producir);
- normativos (confusión ante las múltiples normativas existentes en relación con la inocuidad y el ambiente, que varían según el mercado de destino) y
- económicos (falta de infraestructura, financiamiento, uso de tecnología inadecuada, no reconocimiento en el precio de los esfuerzos por implementar buenas prácticas).

En esa línea, los países están haciendo esfuerzos por corregir tales limitantes, en 2004 el INDAP de Chile trabaja el Programa Nacional de BPA para la pequeña agricultura, en los rubros berries, miel, paltos y uva, busca una transformación en la gestión del sistema de producción, puesto que deben incorporar las variables ambientales, sociales y de calidad del producto. En setiembre se impartieron charlas, coordinadas entre INDAP, SAG y la municipalidades, con el objetivo de instruir a los pequeños productores clientes de INDAP y agroindustriales de la zona, acerca de la Resolución N° 3.410 del SAG, que establece los requisitos mínimos para que la producción de frambuesas cumpla con las BPA.

En noviembre del 2004 en Chile se firmó el Convenio Marco de Cooperación “Más Capacitación, Mejor Agricultura” para capacitar a cerca de cinco mil pequeños agricultores en el 2005 en todo el país. Su objetivo es coordinar esfuerzos y recursos tendientes a implementar en el sector campesino un Programa Nacional de Profesionalización que permita mejorar las capacidades de la Agricultura Familiar Campesina, en términos de la administración y gestión de sus recursos.

En Neuquen, Argentina se encuentra en ejecución el programa de hierbas aromáticas, destinado a brindar una alternativa de producción a pequeños productores, apoyándolos para reconvertir sus producciones. En junio del 2004 se establece mediante un proyecto de ley el Programa Nacional de Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas (que incluye las BPP) para Pequeños Productores, con el cual se busca entre otros objetivos: promover un sistema institucional de apoyo, garantizar la calidad de sus productos y un manejo predial amigable con el ambiente, elaborar un Manual de BPA para pequeños productores y garantizar su certificación.

En México el Programa Alianza para el Campo tiene un componente de inocuidad alimentaria en el cual se brindan diferentes apoyos a los productores, incluidos los pequeños y medianos que voluntariamente quieran establecer BPA y BPP en sus tierras. Dentro de estos apoyos se encuentran: Instrumentación de metodologías de minimización de riesgos de contaminación, pruebas diagnósticas y de análisis de contaminantes, insumos sanitarios, infraestructura y equipo.

B.2. La aplicación de sistemas de aseguramiento de la inocuidad en PyMES a nivel de industria

El apoyo que los gobiernos de los países en desarrollo dan a las PyMES de alimentos para implementar BPM y APPCC es muy variado, a pesar de que éstas representan un alto porcentaje del total de industrias y poseen limitación de recursos para desarrollar las actividades de capacitación, promoción y vigilancia requeridos.

Este apoyo se ha brindado en forma de líneas de crédito a algunas empresas para financiar la gestión de normas de calidad por parte de las mismas, se incluyen las BPM y el APPCC, como es el caso de Argentina. En Chile el tipo de apoyo para las PYMES es la exoneración tributaria para las empresas que reciban capacitación en estos temas. En el caso de Colombia existen programas sobre todo liderados por el Sector Comercio que ofrecen a las industrias apoyo pero solamente en la parte de asesoría y capacitación.

Otros países brindan asesoría técnica directa a PYMES para la capacitación e implementación de estos sistemas por parte de instituciones del Estado, como es el caso de Costa Rica y Argentina. Costa Rica ha desarrollado Programas de Capacitación y Asistencia Técnica Personalizada para PyMES del sector alimentario. Entre el 2000 y 2002 con la cooperación Canadiense se desarrolló un programa de Gestión Ambiental para el Cluster Agroalimentario. De igual manera entre el 2000 y 2004 se inició el programa como parte de la política del Ministerio de Economía, Industria y Comercio y con el apoyo de instituciones como Instituto Nacional de Aprendizaje, Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Promotora del Comercio Exterior y Cámara de la Industria Alimentaria, abarcó a más de 500 empresas muchas de las cuales fortalecieron su capacidad innovadora y desarrollaron potencial exportador.

C. Inocuidad de los alimentos de venta callejera

La venta callejera de los alimentos en América Latina y el Caribe constituye un fenómeno con connotaciones socioculturales, económicas y sanitarias en la región (Costarrica y Morón 1997), manifestando un acelerado incremento causado en parte por el crecimiento urbano, una situación socioeconómica difícil y altas tasas de desempleo. Cuéllar en 1994 (citado por Costarrica y Morón, 1997) encontró que el monto de ventas representaba un ingreso mayor al salario mínimo reconocido en los países, lo que refleja la importancia económica de este tipo de actividad.

Asimismo las ventas de alimentos en las calles constituyen una alternativa viable y económica para las poblaciones de las grandes urbes, como oferta de alimentos y empleo. Por otro lado, estas ventas representan un reto para las administraciones municipales que deben desarrollar medidas para regular el uso del suelo, mecanismos de acceso a servicios de agua, sanitarios y recolección de basura para los vendedores, y sistemas de registro y control de esta actividad, estos costos asociados aún no se han cuantificado. (Costarrica, y Morón, 1997).

El crecimiento ilimitado y la falta de regulación de esta actividad, somete a una fuerte tensión los recursos de las ciudades e influye negativamente sobre la vida cotidiana, a causa de la congestión del tráfico y la acumulación de basura (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

En un informe presentado por la República Dominicana (2005) se indica que es necesario aplicar normativas de inocuidad y control sobre las ventas de alimentos en las vías públicas, ya que diversos aspectos socioeconómicos influyen en que cada vez más personas consuman alimentos fuera de sus hogares. Destacan la importancia de tener mayor control sobre las deficiencias de almacenamiento y las malas prácticas higiénicas de elaboración y manipulación de los alimentos.

C.1. Regulaciones Nacionales

La regulación de los alimentos vendidos en la vía pública requiere la adopción de disposiciones jurídicas de dos tipos. El primero consiste en la concesión de una licencia para ejercer la actividad y puede incluir limitaciones relativas al tipo de alimentos vendidos y al lugar de venta. El segundo se refiere a la aplicación de medidas concretas para proteger a los consumidores contra los peligros para la salud y el fraude comercial. (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

No cabe duda entonces, que el papel de las autoridades locales de cada país es de gran importancia, tanto a nivel de legislación, como del papel de capacitadores y reguladores. Pese a ello, muchos de los países de la región aún no cuentan con regulaciones concretas en el tema de la inocuidad de los alimentos vendidos en la vía pública (Informe Reunión Técnica FAO, 1995).

En el caso de Costa Rica, por ejemplo, dicha actividad está prohibida por la Ley General de Salud N° 5395. Sin embargo, algunas municipalidades otorgan patentes para ventas en las vías públicas. Una de las condiciones exigidas para otorgar la patente es que sólo pueden venderse alimentos previamente empacados, prohibiendo la elaboración en el lugar, requisito que no siempre es cumplido por los vendedores. Esto refleja falta de claridad en la coordinación entre las autoridades sanitarias y las municipalidades. No obstante, se hacen esfuerzos para minimizar el riesgo a la salud de los consumidores y en la capital se está reubicando estas ventas callejeras en áreas donde se reúnen las condiciones básicas de salubridad y seguridad evitando la conglomeración de personas.

En octubre del 2002 se convocó a un Grupo de Trabajo de la Región del Caribe para tratar el tema de las ventas callejeras, la reunión fue atendida por 17 países en total. Los gobiernos de dicha región reconocieron que las ventas callejeras juegan un rol socioeconómico muy importante en términos alternativos de empleo, ingresos especiales para las mujeres y alimentos a precios accesibles para las personas de clase económica media y baja, y además enfrentan una serie de problemas de inocuidad por la manipulación de los alimentos. Se requiere establecer programas de monitoreo, educación y asistencia técnica para los vendedores. (Dardano, 2003).

En Panamá el Código Sanitario reglamenta la venta callejera, además mediante decreto ejecutivo se reglamenta la capacitación de manipuladores de alimentos y el Ministerio de Salud representado en el Departamento de Protección de Alimentos supervisa esta actividad (www.ingenieriadealimentos.com)

En Chile la venta callejera sólo se acepta bajo lo establecido en el Reglamento Sanitario de Alimentos. Como parte de la Vigilancia Sanitaria, las ventas informales se controlan sanitaria y policialmente (www.minsalud.cl)

C.2. Aspectos sanitarios

Las características de los puestos de venta, higiene de los vendedores y la preparación de los alimentos callejeros son factores que afectan el riesgo de contaminación de los alimentos. (Costarrica y Morón, 1997).

Los alimentos vendidos en la calle son definidos como “alimentos listos para consumir” y dado su bajo costo y buen gusto, son populares como fuente de alimentación. Para Brasil, aspectos como las características comerciales, infraestructuras pobres, características de los productos vendidos y la carencia de medidas sanitarias incrementan el riesgo de una potencial intoxicación por contaminación bacteriana de los alimentos. Varios estudios realizados en ese país por Catanozi y colaboradores en 1999, demuestran la presencia de microorganismos patógenos y altos recuentos microbiológicos en diferentes ventas callejeras realizadas en el país.

Almeida y colaboradores (1996) (citados por Hanashiro et al. 2004), reportan que en estudios similares realizados en varias ciudades de América Latina se obtuvo que la frecuencia de contaminación fecal de alimentos se encuentra entre un 9,4 por ciento y un 56,7 por ciento sobre el estándar establecido. En el caso de *B. cereus* la incidencia se encuentra entre un 1,7 por ciento a 8,1 por ciento de muestras en ventas callejeras sobre el límite máximo de seguridad y para *S. aureus* entre un 1,9 por ciento a 25,2 por ciento sobre el límite (10^3 CFU/g). Es claro que existe un problema preocupante en las ventas callejeras, no sólo a nivel de la Región de las Américas y el Caribe sino a nivel mundial, pero sólo algunos países han establecido regulaciones específicas y prácticas para su comercio (Hanashiro A., et al. 2004).

Los alimentos de venta callejera fueron considerados en Perú en 1991, como uno de los canales de diseminación de la epidemia del cólera (Dawson y Costarrica, 1992). En ese mismo año en Argentina fueron detectados tres brotes de enfermedades transmitidas por alimentos, atribuidos a emparedados de miga expendidos en la calle (Cuellar, 1994; FAO, 1991).

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de las comidas expendidas en la vía pública es una de las principales líneas de acción de proyectos dirigidos al control sanitario. Alternativas para la adopción de estas tecnologías mejoradas sería la sustitución de los puestos de venta o la modificación parcial de los puestos ya existentes, recomendando y facilitando soluciones para cada aspecto deficitario.

En ambos casos es indispensable el respaldo de una institución que financie a los vendedores bajo condiciones favorables y accesibles. Por ejemplo, en la ciudad de México como parte de un proyecto de FAO, se ha desarrollado un modelo de puesto de venta en acero inoxidable. En Perú igualmente, se han desarrollado dos modelos, un puesto móvil de carácter integral instalado en un triciclo y construido en hierro galvanizado y en acero. El otro modelo pero de carácter parcial denominado “módulo higiénico-sanitario” fue propuesto para resolver los problemas de abastecimiento de agua y de eliminación de residuos sólidos. De las dos soluciones propuestas el triciclo integral ha tenido más acogida por su menor costo (Palomino, 1996).

Entre 1991 y 1994 la FAO brindó una capacitación en América Latina y el Caribe para manipuladores de alimentos, como también a los jefes de control de alimentos de nivel nacional y municipal, inspectores sanitarios de alimentos y personal de laboratorio de control en temas de higiene y control de los alimentos (Costarrica y Morón, 1997).

D. Conclusiones y Recomendaciones en General

- a) Adoptar y fortalecer los sistemas de Buenas Prácticas y asegurar su cumplimiento es trascendental para lograr alimentos inocuos, que brinden seguridad a la salud de los consumidores, se produzcan con métodos amigables con el ambiente y sean económicamente rentables para los productores.
- b) Sin embargo para que estos métodos sean de aplicación generalizada en los países se requiere:
 - Fortalecer al pequeño y mediano productor, mediante el acceso al financiamiento, investigación y establecimiento de sistemas de auditoría que faciliten la implementación de BPM y APPCC.
 - Elevar los niveles de productividad y calidad a través de capacitación en los centros de formación técnica, en las universidades, a nivel educativo básico y además mejorar los procesos tecnológicos y la transferencia tecnológica.
 - Los gobiernos deben implementar reglamentos oficiales y fortalecer el control y verificación,

- En el tema de ventas callejeras se requiere en cada país diagnostique la situación actual y establezca las regulaciones y medidas específicas necesarias. Así como la concientización y capacitación de los vendedores de estos productos.
- Educar a los consumidores en materia de inocuidad de los alimentos es fundamental con el fin de que conozcan los riesgos implicados del consumo de alimentos vendidos en las calles o bajo condiciones de informalidad.
- Para todo ello se requiere integrar los esfuerzos de todos los actores involucrados.

Bibliografía

Calvin, L. 2003. Produce, food safety, and international trade response to U.S. food-borne illness outbreaks associated with imported produce. In: International trade and food safety: economic theory and case studies: Agricultural economic report 828. Ed: Buzby, J.C. United States Department of Agriculture. Washington D.C. 145pp.

CSPI. 2005. Food safety around the world. Center of Science in the Public Interest.

COLCIENCIAS, sf. El SENA lanza estrategia para consolidación de cadenas del sector: Buenas prácticas agrícolas. Instituto Colombiano para el Desarrollo de la Ciencia y la Tecnología. 3pp. www.colciencias.gov.co

CCI-SENA. 2004. Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para la Producción de Hortalizas Limpias en la Sabana de Bogotá. Programa integral de transferencia de tecnología para la producción limpia y la comercialización de hortalizas en la Sabana de Bogotá. Componente 7 Sello de Calidad y Buenas Prácticas Agrícolas. Corporación Colombia Internacional y Servicio Nacional de Aprendizaje. Bogotá, Colombia. 60 pp.

Costarrica, M. L., y Morón, C. 1997. Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe. 15pp. <http://www.fao.org/docrep/W3699T/w3699t08.htm>

Chapman, B.J. 2005. An Evaluation of an On-Farm Food Safety Program for Ontario Greenhouse Vegetable Producers; A Global Blueprint for Fruit and Vegetable Producers. A Thesis presented to the Faculty of Graduate Studies of the University of Guelph, Canada. 196pp

FAO. 2004. Las Buenas Prácticas Agrícolas. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, Italia. 49 pp.

_____. 2003. Informe del Taller subregional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Colombia, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Colombia, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Bolivia, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Ecuador, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Perú, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Venezuela, 2003.

_____. 2003. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Costa Rica, 2001

_____. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. El Salvador, 2002.

_____. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Nicaragua, 2001.

_____. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Honduras, 2002.

_____. 2002. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. República Dominicana, 2002.

_____. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Guatemala, 2001.

_____. 2001. Informe del Taller nacional de capacitación de formadores sobre aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el control de alimentos. Panamá, 2001.

_____. 1995. Los alimentos que se venden en la vía pública. Informe de una Reunión Técnica de la FAO. 6-9 de noviembre de 1995, Calcuta India. 26 pp.

FAO/PAHO. 2003. Report of the Expert Meeting of the Caribbean Regional Working Group on Street Food Vendors. October 23-25, 2002. Corboril Castries, St. Lucia. Sponsored by FAO, PAHO and BNSI. 28 pp.

FAO/RLC. 2004. "Las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): en búsqueda de sostenibilidad, competitividad y seguridad alimentaria". Informe de la Conferencia electrónica realizada a nivel de los países del MERCOSUR y Chile. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Santiago de Chile. 63 pp.¹

¹ Intervenciones de autores descritas en el anexo del documento: Ricardo Adonis, 115; Ricardo Inciarte, 119; Álvaro Barros 132; Fernando Mietto, 139; Ana C. Silvero, 141.

Hanashiro, A., Morita, M., Matté, G., Matté, M., Torres, E. 2004. Microbiological quality of selected street foods from a restricted area of Sao Paulo City, Brazil. School of Public Health, University of Sao Paulo, Brazil. Food Control. Article in press. 6pp. Available online at: <http://www.sciencedirect.com/>

Herwaldt B.L. y Ackers M.L., 1997. An outbreak in 1996 of cyclosporiasis associated with imported raspberries. New England Journal of Medicine. 336:1548-56.

IICA. 2002. Buenas Prácticas Agrícolas: Eje Estratégico de Nuestra Competitividad Futura. Documento realizado en el proyecto “Diseño de Regímenes Regulatorios para Atributos de Valor de Productos Agroalimentarios” desarrollado en el marco del Convenio de Cooperación Técnica entre el IICA y la Subsecretaría de Agricultura de Chile. Serie de ponencias, resultados y recomendaciones de eventos técnicos. 141 pp.

Mischen, P. 1996. Strawberry Update: \$16 Million Loss due to Cyclospora, National Food and Agricultural Policy Project, Arizona State University, Tempe, AZ. De: <http://www.eas.asu.edu/~nfapp/html/julaug96.htm>

O'Brien, T. Y Díaz, A. 2004. Mejorando la competitividad y el acceso a los mercados de exportaciones agrícolas por medio del desarrollo y aplicación de normas de inocuidad y calidad: El ejemplo del espárrago Peruano. Reporte del Programa de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos del IICA con la colaboración PROMPEX de Perú. 27 pp.

OIRSA. 2000. Diagnóstico de situación de los países (Centroamérica, Panamá y Belice) sobre inocuidad de alimentos. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. San Salvador, El Salvador.

Palomino, H. 1996. Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos. FNA/ANA 17/18. 8pp. <http://www.fao.org/docrep/W3699t06.htm>.

Powell, D.A., Bobadilla-Ruiz, M., Whitfield, A. Griffiths, M.G. and Luedtke, A. 2002. Development, implementation and analysis of an on-farm food safety program for the production of greenhouse vegetables in Ontario, Canada. Journal of Food Protection. 65: 918- 923.

Ramírez, E. y Caro, J.C. 2003. Estudio de Caracterización en el Sistema Agroalimentario: Lecciones de Experiencia y Efectos Sobre la Competitividad. Informe final de proyecto. Centro Interamericano para el Desarrollo Rural (RIMISP), Santiago de Chile. 17 pp.

República Dominicana. 2005. Análisis de Situación del Sistema Nacional de Inocuidad de los Alimentos en República Dominicana. Documento preparado para la Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe. 6-9 de diciembre, 2005. San José, Costa Rica.

SADR-CORPOICA. 2004. Diagnóstico de firma “Acuerdo regional de competitividad de la cadena colombiana de Antioquia” Secretaria de Agricultura y desarrollo rural. Corporación Colombiana de investigación agropecuaria. Medellín, Colombia. 102 p.

SENASICA. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Manual de Buenas Practicas en Producción de leche caprina. SENASICA. México. 64p.

Surujial M. y Badrie N., 2003. Household consumer food safety study in Trinidad, West Indies. Dept. of Food Production, Faculty of Science and Agriculture, University of West Indies, Saint Augustine, Trinidad & Tobago. Internet Journal of Food Safety V.3, 8-14. E-mail: nbadrie@yahoo.com or badrie@carib-link.net

Valiente, S; Olivares, S; Harper, LJ. 1986. Alimentación, Nutrición y Agricultura. Un enfoque multidisciplinario para América Latina. Chile. Printed. Chile. 375 p.

Vargas-Terán, M. 2002. Buenas prácticas ganaderas. FAO/RLC, Santiago de Chile. 3p.

WHO.1999. Food safety programme. Strategies for Implementing HACCP in small and/or less developed business. June 1999.

Otros

Portal Alimentos Argentinos.

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/Marco_Regulatorio/

Argentina. 2004. Sistema de certificación de buenas prácticas agrícolas. Senado y Cámara de Diputados de Argentina. Proyecto de Ley aprobado el día 16 de junio del 2004. 13 pp.

http://www1.hcdn.gov.ar/dependencias/ccytecnologia/proy/proy_dip_04/3549-D-04.pdf

INDAP. 2005. En la V región INDAP destinará 50 millones de pesos a proyectos de buenas prácticas agrícolas. Noticias. 20 setiembre, 2005. INDAP, Chile.

http://www.indap.cl/Noticias/2005/09/02/20050902_proyectos.htm

México. 2002. Programa Alianza para el campo. Estado de Aguas Calientes. 9pp

<http://www.ordenjuridico.gob.mx/Estatal/AGUASCALIENTES/Programas/AGSProg1.pdf> -

Información de consultas específicas vía correo electrónico a fuentes de diferentes países de la región.

Tema 7 del programa

AC 05/5

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

COOPERACION INTERNACIONAL Y REGIONAL EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

(Preparado por FAO; OPS/OMS¹; IICA; OIRSA)

Introducción

La inocuidad de los alimentos es un tema esencial para la salud pública y la economía de todos los países. La contaminación química y microbiológica de los alimentos es una causa importante de enfermedad. Las enfermedades transmitidas por los alimentos continúan siendo un problema real mayor tanto en países desarrollados como en países en vías de desarrollo, causando gran sufrimiento humano e importantes pérdidas económicas.

Sistemas efectivos de inocuidad de los alimentos, además de mejorar la salud pública, son también vitales para el mantenimiento de la confianza del consumidor en el sistema de alimentos y para proveer una firme base reglamentaria para el comercio de alimentos doméstico e internacional, que apoya el desarrollo económico. Los recientes Acuerdos internacionales desarrollados en el marco de la Organización Mundial de Comercio (OMC) enfatizaron la necesidad de que los reglamentos que gobiernan el comercio internacional de alimentos estén basados en principios científicos. El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) permite a los países adoptar medidas legítimas para proteger la vida y la salud humana, animal y vegetal, considerando que estas medidas puedan ser justificadas científicamente y no constituyan una restricción innecesaria al comercio.

Los sistemas tradicionales de inocuidad de los alimentos son inadecuados para afrontar el complejo conjunto de cuestiones sobre inocuidad de los alimentos, en persistente difusión y evolución, que existe actualmente. A los efectos de manejar y responder efectivamente al amplio espectro de desafíos en inocuidad de los alimentos que actualmente confrontan los países, se necesitan sistemas nacionales de control de alimentos² basados en 1) datos científicos, 2) un enfoque preventivo, 3) análisis de riesgo³, 4) un enfoque de la cadena alimentaria⁴, y 5) participación de todos los interesados.

Por tanto, urge que gobiernos, sector público y privado, consumidores y otros interesados trabajen en forma concertada en la responsabilidad común de asegurar la inocuidad de los alimentos de la granja a la mesa. La cooperación en el ámbito nacional, subregional, regional e internacional brinda oportunidades de potenciar y maximizar beneficios para mejorar la salud humana y el desarrollo económico.

¹ Nótese que los nombres de las agencias de la ONU aparecen según el orden alfabético, como se refleja en este documento.

² FAO y OMS han desarrollado directrices para implementar sistemas nacionales de control de los alimentos, que comprenden los elementos de un sistema efectivo y moderno de control de los alimentos. Las orientaciones están disponibles en: www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_es.stm

³ Mayor información sobre la implementación de análisis de riesgo en sistemas modernos de control de los alimentos está disponible en FAO/OMS Manual sobre Análisis de Riesgos en Inocuidad de los Alimentos, que fue revisado y será publicado a comienzos de 2006.

⁴ Un documento (en inglés y español) que resume el enfoque sobre la cadena alimentaria propuesto por la FAO está disponible como CRD 26.

Funciones de la FAO y la OMS en asegurar la inocuidad de los alimentos

Respondiendo a estas inquietudes, la 53ª Asamblea Mundial de la Salud, mediante la Resolución WHA53.15, solicitó a la Directora General de la OMS que estableciera una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y que reforzara la cooperación técnica en los países miembros en relación con la inocuidad de los alimentos y la salud. Como respuesta a eso, la OMS hoy coloca entre sus diez principales prioridades en salud la inocuidad de los alimentos; consecuentemente el programa de inocuidad de alimentos pasó a ser el Departamento de Inocuidad de Alimentos.

La Organización Panamericana de la Salud (OPS) como Oficina Regional de la OMS para las Américas, es un catalizador para asegurar que toda la población de las Américas goce de una óptima salud, así como contribuir al bienestar de la población. En el área de inocuidad de los alimentos, desarrolla un plan estratégico de cooperación técnica focalizado en los países que ha sido presentado y aprobado por reuniones interministeriales de salud y agricultura, así como por el Consejo Directivo de la OPS. La OPS es la única región de la OMS que tiene un grupo técnico especializado en inocuidad de alimentos, y ha venido trabajando con los países miembros en la construcción de una nueva visión y acciones para mejorar la inocuidad de los alimentos, basado en un cambio de los tradicionales servicios de inspección hacia un enfoque sistemático de toda la cadena alimentaria.

Esta estrategia considera las orientaciones de la política dadas por la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos – COPAIA.

En respuesta a las recomendaciones de sus órganos rectores, como la Recomendación #47 de la 27ª Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe para *Desarrollar capacidades técnicas a fin de enfrentar los requisitos de inocuidad de alimentos, equivalencias y otros aspectos sanitarios que inciden en la comercialización*, y a las demostradas necesidades de la región, la FAO ha emprendido una serie de actividades, incluyendo la implementación de proyectos de campo, talleres y cursos de capacitación y la producción de instrumentos de utilidad para ayudar en el desarrollo de sistemas efectivos de control de los alimentos. Estas actividades están con frecuencia coordinadas con la OMS u otras organizaciones pertinentes.

La FAO es la agencia de la ONU con el mandato de elevar los niveles de nutrición, mejorar la productividad agropecuaria, mejorar las condiciones de vida de las poblaciones rurales y contribuir al crecimiento de la economía mundial. Los Gobiernos se están dando cuenta cada vez más de la importancia de reducir el riesgo de contaminación de los alimentos en su origen, el cual se encuentra frecuentemente en la granja o en el nivel de pesca. Por consiguiente, dado que las cuestiones relativas a la obtención de productos de origen animal y vegetal, como al procesamiento de los alimentos y su distribución están incluidas en el mandato de la FAO, le corresponde a la FAO asistir a los países en implementar un enfoque de inocuidad de los alimentos sobre toda la cadena alimentaria.

Para lograr este objetivo, la FAO desarrolló su estrategia para asegurar alimentos inocuos y nutritivos basada en un enfoque interdisciplinario destinado a proporcionar asesoramiento normativo, técnico y en materia de políticas para la implementación de las normas internacionales vigentes mediante una combinación de intervenciones reglamentarias y no reglamentarias, según proceda, en los puntos de la cadena alimentaria donde se obtengan mejores resultados. La implementación de estas normas internacionales permite a los países cumplir con los requisitos del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) y el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC) y además asegurar la salud pública nacional. La estrategia abarca tanto la cadena alimentaria formal como la informal y permite a los países una implementación gradual de acuerdo a sus necesidades y capacidades. La aplicación de la estrategia prevé, por consiguiente, el reforzamiento de las actividades de asistencia técnica y creación de capacidad, el asesoramiento sobre políticas para atenuar el aumento de los costos, y mayores inversiones de instituciones públicas y privadas en las

etapas apropiadas de la cadena alimentaria. También asigna un papel importante para los servicios de comunicación y extensión, así como el reforzamiento de la cooperación con otros organismos internacionales que trabajan en áreas equivalentes o relacionadas.

FACTORES QUE CONDUCEN HACIA UN NUEVO ENFOQUE DE LOS PROGRAMAS NACIONALES DE CONTROL DE ALIMENTOS

La inocuidad de alimentos requiere el análisis de riesgos desde la producción hasta el consumo

Los programas tradicionales de control de alimentos se enfocan en el control del producto final. Por ejemplo, programas de inspección en plantas de carnes o inspección de establecimientos transformadores de alimentos. Actualmente, para responder a la competitividad se utilizan insumos de manera inadecuada como aditivos alimentarios, micro-nutrientes, plaguicidas y medicamentos veterinarios, que deben ser controlados a lo largo de la cadena alimentaria para asegurarse que su uso sea seguro. Los últimos 10 años han demostrado que acciones tradicionales, basadas en problemas bien definidos, no siempre son suficientes para enfrentar los nuevos retos. La encefalopatía espongiiforme bovina (EEB) y la aparición de contaminantes como la dioxina son ejemplos en donde el problema inició con los insumos, pero las mayores consecuencias se manifestaron a lo largo de la cadena alimentaria.

Como se expuso anteriormente, los sistemas modernos de control de los alimentos deben estar basados en análisis de riesgos y abarcar toda la cadena alimentaria. El Manual FAO/OMS de Lineamientos Generales y Marco de Referencia sobre Análisis de Riesgo relacionado con la Inocuidad de los Alimentos refuerza la aplicación del análisis de riesgo considerado como un enfoque preventivo y científicamente basado para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Mejorar la capacidad de análisis de riesgo

Donde las metas de salud pública no son alcanzadas, el análisis de riesgo permite evaluar opciones y proponer modificaciones en la ejecución de los sistemas de control de alimentos. Hoy en día la resolución de conflictos sobre la base de un fundamento científico, establece al análisis de riesgo como referencia en la toma de decisiones y subraya la importancia de la comunicación del nivel de riesgo a todas las partes interesadas. De la misma forma, la evaluación de riesgo debe contemplar un equipo interdisciplinario. Por otro lado, el compartir información entre agencias gubernamentales, instituciones académicas y el sector privado, puede repercutir en ventajas competitivas más sólidas.

Aunque los enfoques tradicionales (mejoramiento de los sistemas de inspección y análisis) han probado ser bastante satisfactorios, el análisis de riesgo toma en consideración la susceptibilidad de las poblaciones combinada con los niveles bajos de exposición a los potenciales peligros químicos y microbiológicos. Sin embargo, se necesitan más datos sobre la ingesta alimentaria y las concentraciones de contaminantes en los alimentos, en particular en los países más pobres, para poder evaluar, gestionar y comunicar esos riesgos, incluyendo el establecimiento de normas nacionales e internacionales. Es por ello que las interacciones con organismos trabajando en inocuidad alimentaria y nutricional son muy importante, así como las interacciones en evaluación y manejo de riesgos. Por otro lado, la calidad de los diagnósticos es fundamental. Por ello, FAO y OPS han identificado y vinculando laboratorios de alimentos por medio de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). Del mismo modo los laboratorios clínicos se han organizado en red por medio de la PULSENET América latina y el programa Global de la OMS en Vigilancia de Salmonella (WHO-Global Salm Surv).

Según ya se ha hecho referencia, la FAO, en colaboración con la OMS, ha producido manuales sobre análisis de riesgo relacionado con la inocuidad de alimentos y sobre *Biosecurity*. Se organizaron cursos de capacitación y talleres basados en estos manuales y se planean realizar otros próximamente⁵.

Los programas modernos de control de alimentos se basan en la articulación de los sectores público y privado

El abordaje normativo vertical era la piedra angular de los programas tradicionales de inocuidad de alimentos. El sector privado era pasivo, receptor de los resultados negativos y positivos de las acciones del Estado. La expansión hacia toda la cadena alimentaria conllevó la redefinición de los papeles del Estado y del sector privado. El Estado ahora incluye los ministerios de agricultura, salud, comercio, turismo y otros. Entre sus aliados están las universidades e institutos de investigación para evaluar las nuevas tecnologías y tendencias. El sector privado, por ser dueño de los productos y procesos, es el más activo y tiene la responsabilidad de incorporarse para definir, apoyar y sostener las políticas y programas de la inocuidad de alimentos.

Asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria requiere colaboración y educación en todas las etapas. La capacitación es un elemento esencial para implementar sistemas que aseguren la calidad y las buenas prácticas tales como el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC), las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las buenas prácticas de higiene (BPH), junto a todas las otras actividades ligadas a la producción de alimentos inocuos. Asimismo, todos aquellos que trabajan en la producción de alimentos deben ser cuidadosamente capacitados en sus responsabilidades. De manera particular, los responsables de la dirección y control deben ser conscientes de los riesgos asociados a la producción de alimentos y tomar las medidas apropiadas para atenuar dichos riesgos. Deben ser aplicadas BPH de acuerdo con el Código de Principios Generales del Codex sobre Higiene de los Alimentos y con otras directrices del Codex para ciertos alimentos.

La salud pública y la inocuidad de alimentos

En las últimas dos décadas las autoridades de salud pública de los países en las Américas han enfrentado un aumento substancial en el número de enfermedades de origen alimentario. Además la tarea de estimar con cierto grado de precisión la aparición de ETA es realmente difícil ya que en muchos países los sistemas de vigilancia epidemiológica son inadecuados, los brotes son registrados en forma insatisfactoria y sólo una pequeña proporción se notifica a los servicios de salud, y se llevan a cabo investigaciones sobre un número aún inferior, debido principalmente a la escasez de recursos a disposición de los servicios de gestión de la inocuidad alimentaria y de inspección de alimentos.

La responsabilidad de proveer alimentos sanos es compartida desde el proveedor de insumos hasta el consumidor definiéndose un nuevo ámbito de acción de la inocuidad de alimentos. Los contaminantes biológicos como las bacterias, virus, parásitos, hongos y protozoarios pueden transmitirse a los alimentos durante las actividades de producción o cosecha por agua contaminada, el uso incorrecto de abono, malas prácticas higiénicas, o la manipulación incorrecta en la preparación o transporte. Los contaminantes químicos pueden contaminar los alimentos a lo largo de toda la cadena e incluyen entre otros las micotoxinas, dioxinas, PCBs, los residuos de plaguicidas, los residuos de los antibióticos, que pueden llevar al desarrollo de resistencia a antibióticos, residuos de medicamentos de uso veterinario y los metales pesados.

⁵ Mayor información sobre todas las actividades llevadas a cabo por la FAO orientadas a la creación de capacidad en relación con la inocuidad de los alimentos, está disponible en: http://www.fao.org/es/ESN/food/meetings_workshops_en.stm.

La inocuidad de los Alimentos: Una visión más amplia

La globalización del comercio alimentario plantea un desafío transnacional a las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos, porque los alimentos contaminados en un país pueden producir brotes de enfermedades en otro. La agricultura y las industrias alimentarias se hallan en proceso de integración y consolidación. Esta consolidación, unida a un creciente comercio mundial, significa que grandes cantidades de alimentos procedentes de un mismo origen se distribuyen ahora a puntos mucho más distantes que antes, creando la posibilidad de que se produzcan brotes de ETA más grandes y más difundidos.

Para responder a las crecientes demandas de alimentos inocuos, y de comercio internacional de los mismos, los programas de inocuidad de los alimentos deben reflejar un mandato expandido y una visión más amplia. Los servicios de inocuidad de los alimentos ya no se fundamentarán como en el pasado en la organización tradicional de salud humana dentro de los Ministerios de Salud. Una condición indispensable para las iniciativas nacionales y regionales en materia de inocuidad de los alimentos es reconocer que se trata de cuestiones intersectoriales que abarcan las esferas de la salud pública, la agricultura, la pesca, el comercio, la educación, el medio ambiente y otros sectores, y que la cooperación entre esos sectores es esencial. Se deben tomar medidas para asegurar la salud pública, como también para incrementar el comercio y la competitividad, promover la seguridad alimentaria y el turismo, y fortalecer la participación, continuidad y la responsabilidad para asuntos ambientales. Para lograr estos objetivos, los programas de inocuidad de los alimentos tendrán que incluir la totalidad de la cadena agroalimentaria, desde los insumos para la producción hasta el consumo del producto final.

ACCIONES PARA ESTABLECER PROGRAMAS DE COOPERACIÓN TÉCNICA EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

La FAO y la OMS han trabajado históricamente para el mejoramiento de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria. Un informe sobre sus actividades en creación de capacidad fue presentada en los Temas 3 y 4 del programa durante la 14ª Reunión del Comité Coordinador del Codex para América Latina y el Caribe en diciembre de 2004⁶. Las actividades de creación de capacidad y de asistencia técnica fueron llevadas a cabo mediante la colaboración entre organizaciones internacionales, gobiernos nacionales, instituciones internacionales y regionales privadas y ONGs. Las actividades realizadas abarcaron lo siguiente: 1) evaluación de las estructuras institucionales, legislación/reglamentos, inspección y servicios de laboratorio, infraestructura y recursos humanos y gestión de sistemas, todo con respecto a control de alimentos; y 2) formulación de recomendaciones para calificación y capacitación de oficiales de control de alimentos, directivos de control de alimentos, inspectores de alimentos, y analistas de alimentos a través de seminarios, talleres y viajes de estudio. La FAO y la OMS preparan conjuntamente manuales de capacitación y directrices como las Directrices para Fortalecer Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos (mencionado previamente), el Manual de Análisis de Riesgos en Inocuidad de los Alimentos, Material de capacitación en Codex, APPCC para Empresas Pequeñas y Menos Desarrolladas, etc.; proporcionan apoyo al establecimiento y fortalecimiento de los Comités Nacionales del Codex; y proporcionan asesoramiento sobre políticas y asistencia en el desarrollo de marcos reglamentarios. La FAO y la OMS trabajan conjuntamente también proporcionando asistencia técnica a los estados miembros en la preparación de proyectos a ser presentados al Fondo fiduciario del Codex.

La FAO y la OMS trabajan en forma complementaria para asegurar una efectiva utilización de los recursos. En conjunto, celebraron con éxito los dos Foros Mundiales de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos en Marrakech, Marruecos en 2002 y en Bangkok, Tailandia en 2004. Fueron implementadas muchas otras actividades conjuntas las que se señalan en el

⁶ Una presentación actualizada de las actividades de la FAO en creación de capacidad está disponible como CRD 32.

documento CAC/28 INF 5. Esta Conferencia Regional sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe es otro esfuerzo conjunto entre estas dos organizaciones hermanas.

Otras actividades regionales conjuntas incluyen lo siguiente: apoyo al Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC); talleres conjuntos FAO/OPS previos a las reuniones del Comité del Codex para América Latina sobre participación nacional en la labor del Codex, sistemas nacionales de control e implementación de análisis de riesgos; y cooperación en la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA). OIRSA, IICA y otras organizaciones pertinentes están invitadas a participar de los talleres y otras actividades.

En los países en desarrollo los escasos recursos financieros se dirigen a menudo a los sectores que según los gobiernos representan las prioridades nacionales más urgentes, como por ejemplo otros problemas de salud, la educación, la vivienda, el saneamiento, la adquisición de alimentos y la defensa. Las cuestiones relacionadas con la inocuidad de alimentos no son muy apreciadas y suelen recibir escasa prioridad en los programas de salud pública dado que las ETA se consideran enfermedades leves que remiten espontáneamente. A menudo se descuida el hecho de que tienen consecuencias graves sobre la salud, así como en el comercio y la economía.

La no adecuación de los servicios de inocuidad alimentaria al entorno actual y a los nuevos desafíos está afectando la habilidad de los países de enfrentar el impacto sobre la salud pública, sacar provecho de las oportunidades de mercados emergentes, satisfacer los estándares sanitarios y fitosanitarios internacionales y cumplir con las exigencias y acuerdos internacionales. Esto ha sido más evidente en países en desarrollo, que a pesar de haber recibido y destinado recursos para mejorar los sistemas nacionales, no siempre han alcanzado las metas deseadas.

En el año 2001, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) estimó en menos de 40 por ciento, en promedio, la efectividad de los servicios nacionales en las Américas para poder cumplir con el acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) o beneficiarse del mismo, de igual forma el promedio de la sostenibilidad institucional estimada era de alrededor del 20 por ciento⁷.

Del mismo modo la OPS llevó a cabo una evaluación en el 2003 usando como marco de referencia el documento FAO/OMS “Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos”, publicación conjunta FAO/OMS. Del estudio realizado destaca que 18 países tienen un nivel de desarrollo en sus sistemas de inocuidad de alimentos, oscilando entre 25 y 60 por ciento, con un promedio global de 44 por ciento y 48 por ciento, respectivamente. Denotando que dichos países no alcanzan ni siquiera en promedio el 50 por ciento de las condiciones del sistema propuesto. Doce países tienen un promedio global en su nivel de desarrollo que varía desde 58 por ciento a 81 por ciento. El estudio está disponible en (<http://www.panalimentos.org/evaluacion/evaluacion.sia.espaniol/index.html>)

En 2002 y en 2003, el Servicio de Calidad de los Alimentos y Normas Alimentarias de la FAO desarrolló, administró, y compiló cuestionarios sobre creación de capacidad en materia de inocuidad de los alimentos entre 99 participantes a cinco talleres pre-Codex, que representaban al menos 48 países de África, Asia, América Latina, el sudeste asiático, y el cercano oriente. La mayoría de los encuestados trabajaba en el gobierno y tenía acceso a Internet en el trabajo. Los talleres y seminarios fueron identificados como las actividades de capacitación más efectivas (91 por ciento de las respuestas) y los Sistemas de Aseguramiento de la Calidad/ APPCC/ BPH/ BPA resultó el área de la inocuidad de los alimentos señalada con mayor frecuencia por los encuestados como prioritaria en requisitos de reforzamiento. Los resultados completos de la encuesta está disponible en el sitio Web de la FAO en:

⁷ Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (2002) “Los roles múltiples de la Sanidad Agropecuaria”.

ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/CB_questionnaire.pdf. Estas evaluaciones aportan datos complementarios que permiten mejorar la cooperación técnica en materia de inocuidad y calidad de los alimentos.

En parte esto se explica por la baja inversión de los gobiernos nacionales, los cuales normalmente destinan el 5 por ciento del presupuesto de la nación a la agricultura y de este monto, solamente un 5 a 10 por ciento va a sanidad agropecuaria⁸. Respecto a los fondos externos, generalmente provenientes de préstamos, que se obtienen son difíciles de estimar, pero el rango varía entre 0,2 por ciento y 2 por ciento del total de fondos que estos organismos internacionales prestan para la agricultura⁹.

Por ende las principales herramientas de los países para promover la modernización de los servicios nacionales son la asistencia técnica y los proyectos de inversión. Tradicionalmente los proyectos de inversión se han concentrado en infraestructura como ser el establecimiento de puestos cuarentenarios, y creación de laboratorios de diagnóstico, y la adquisición de equipo.

La discusión sobre el tema de la cooperación técnica se ha dado en diferentes foros internacionales. Por un lado, los países desarrollados han expresado su preocupación por el reducido impacto que la cooperación técnica otorgada por ellos y las agencias de cooperación ha tenido en el avance de los países en desarrollo y menos adelantados. Por otro lado, y a pesar de la gran cantidad de recursos y acciones ejecutadas a la fecha, los países en desarrollo siguen clamando por mayor cooperación y por una adecuada implementación del concepto de cooperación técnica.

Para dar sostenibilidad y asegurar el éxito de las iniciativas llevadas a cabo para mejorar las capacidades propias de los servicios éstas deben basarse en la identificación, análisis y priorización de las necesidades. Por ello, puede ser de mucha utilidad para los países, contar con un instrumento para caracterizar el desempeño de las capacidades institucionales y funcionales de los servicios, de forma de monitorear continuamente el avance y definir acciones estratégicas en cooperación técnica. Existen iniciativas como el denominado instrumento Desempeño, Visión y Estrategia (DVE) para servicios veterinarios¹⁰ entre el IICA y la OIE. De igual forma entre el IICA y la Organización Panamericana para la Salud (OPS/OMS) se elaboró el DVE para servicios nacionales de inocuidad de los alimentos y de manera similar se elaboró para organismos nacionales de protección fitosanitaria.

La FAO ha desarrollado un manual sobre las *Directrices para Evaluar las Necesidades de Creación de Capacidad en los Sistemas Oficiales de Control de Capacidad* como instrumento para asistir a los gobiernos nacionales en la identificación de sus necesidades más apremiantes en el área de control de alimentos. El manual se encuentra en estado de prueba y tendrá amplia distribución en inglés, francés y español. La FAO también desarrolló un instrumento para la evaluación de las necesidades en materia de *Biosecurity*, que permite a los países evaluar sus necesidades para implementar un enfoque global a la inocuidad de los alimentos, y de la sanidad animal y vegetal. Un manual de Análisis de Riesgos en *Biosecurity* fue elaborado para prestar asistencia en la utilización de los análisis de riesgos en estos tres sectores. Estos dos instrumentos de *Biosecurity* fueron revisados conjuntamente y serán puestos a prueba en formas piloto y publicados en conjunto a comienzos de 2006¹¹.

⁸ Pomareda, C. (2001) Propuesta de Programa Hemisférico de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos, presentada por el IICA a consideración de Organismos Internacionales de Financiamiento de Desarrollo, Agencias de Cooperación Bilateral. San José-Costa Rica.

⁹ Basado en una serie de información disponible en línea en la Web del Banco Mundial y del Banco Interamericano para el Desarrollo, para el periodo de 1961 a julio de 2005.

¹⁰ Versiones electrónicas del instrumento en Inglés y Español, disponibles en los sitios Web de la OIE o (www.oie.int) y del IICA (infoagro.net/salud)

¹¹ Mayor información sobre el trabajo de la FAO en esta área de Biosecurity está disponible en la dirección www.fao.org/biosecurity/

Como parte del programa de su Proyecto de Cooperación Técnica (PCT), la FAO implementó una serie de proyectos nacionales para prestar asistencia a los países de la región para mejorar varios aspectos de sistemas de control de los alimentos. Además, fueron implementados una serie de proyectos regionales para reforzar la capacidad de los Comités nacionales del Codex en la región, que incluyen cursos de capacitación en cada uno de los países de la región. La FAO, en ocasiones conjuntamente con la OMS, condujo también numerosos talleres sobre sistemas de control de alimentos, análisis de riesgos y otros aspectos de inocuidad de los alimentos. Mediante estos talleres y proyectos de campo, la FAO prestó asistencia a los países para aplicar un análisis de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA) de su situación en control de alimentos, obteniéndose una visión práctica y concreta de las necesidades regionales y nacionales en este ámbito¹².

De esta forma se tiene un conjunto de herramientas armonizadas que facilitan a los países establecer el nivel actual de desempeño, alcanzar una visión compartida entre sectores público y privado, establecer prioridades y facilitar la planificación estratégica.

Recientemente, el OIRSA junto con los países miembros elaboró el plan estratégico regional armonizado y los planes estratégicos nacionales para la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias correspondientes al período 2006-2010, los cuales integran las acciones y los recursos económicos necesarios para la armonización de las medidas agrosanitarias y de inocuidad de los alimentos. La ejecución de los planes implica la participación de los sectores productivos relacionados con las diferentes actividades, así como de otras entidades del sector público y académico.

La participación de la cooperación internacional en este tema se da en el sentido de facilitar el proceso de modernización y actualización de los servicios nacionales en los países y la región a través de varias acciones. Empezando por ofrecer a los países una guía de las competencias fundamentales que los servicios deben contemplar. Promoviendo la formación de líderes que generen y sostengan este proceso de mejora continua y de adaptación al nuevo entorno. Mostrando la complementariedad de las diferentes áreas técnicas y apoyando el proceso de conocimiento continuo de las mismas. Apoyando a los países en el conocimiento y aprovechamiento del Acuerdo MSF y ayudando a los países a reconocer que el factor económico no es una limitante. Los países por su parte deben buscar la sostenibilidad de sus servicios y de las acciones que realicen por fortalecerlos, apuntalándose para esto en alianzas público-privadas.

Fortalecer la vigilancia epidemiológica de las enfermedades de transmisión alimentaria

La vigilancia epidemiológica de las ETA es un componente clave de cualquier sistema de inocuidad de los alimentos y proporciona información esencial acerca de los tipos de alimentos involucrados en los brotes, grupos humanos en riesgo, prácticas que conducen a la contaminación, crecimiento y supervivencia de los agentes causales en los alimentos y, lugares donde los alimentos a menudo son mal manipulados. Estos datos son esenciales para el diseño de programas efectivos de gestión; permiten igualmente el monitoreo de los cambios que se produzcan en la epidemiología de las ETA y la identificación de nuevos patógenos, patrones y hábitos alimenticios, que puedan representar un riesgo para la salud pública. Un programa de vigilancia epidemiológica debe proporcionar la información que es necesaria para validar la eficacia de los controles alimentarios nacionales y de la respuesta rápida a los brotes de ETA.

La vigilancia epidemiológica es la base para formular estrategias nacionales de reducción del riesgo relacionado con la ingesta de alimentos contaminados. La detección temprana de los problemas de reciente aparición que plantean 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

¹² Puede hallarse mayor información sobre todas estas actividades en el sitio Web de la FAO en: http://www.fao.org/es/ESN/food/capacity_en.stm.

encaminadas a rebajar dichos niveles. Por lo tanto, la actual escasez de datos confiables, en la mayoría de los países, sobre las ETA es el mayor impedimento para llevar a cabo intervenciones de prevención fundamentadas en información.

Un sistema de vigilancia epidemiológica que integre a nivel local los servicios de epidemiología, los servicios de inspección, y los laboratorios para la vigilancia de las ETA permitirá asociarlas al consumo de alimentos contaminados. Esta línea de acción se enmarca adecuadamente en el desarrollo del concepto de vigilancia para la salud pública en donde todas las organizaciones internacionales pueden interactuar. Por ejemplo FAO, IICA, OIRSA con sus acciones a nivel de producción primaria y fortalecimiento de los sistemas de inocuidad de alimentos de los países, interactúan con la experiencia de la OPS en fortalecer los sistemas de vigilancia epidemiológica.

Mejorar la capacidad de gestionar eficazmente los riesgos con la utilización de enfoques preventivos

En el tema de inocuidad de los alimentos las inequidades se marcan dramáticamente entre los países desarrollados que han ampliado su capacidad para proteger a la población de la exposición a microorganismos y sustancias químicas en los alimentos, con la de los países en desarrollo, que tienen muchas prioridades compitiendo en sus agendas de salud y la inocuidad de los alimentos no es reconocida como un tema vital para la salud de la población, en especial porque los consumidores no perciben la importancia de disponer de alimentos inocuos. En los países en desarrollo el consumo de alimentos producidos en forma artesanal es común, hay menos disponibilidad de alimentos procesados, 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, falta de inspección alimentaria, ausencia de infraestructura como agua potable y refrigeración adecuada y falta de conciencia sobre inocuidad e higiene alimentaria. Es aquí donde la agenda de cooperación técnica todos los organismos trabajando en el tema, interactúan promoviendo la educación del consumidor (programa de las cinco claves para la inocuidad de alimentos de la OMS), la construcción de capacidades en las áreas de buenas prácticas higiénicas y análisis de peligros y puntos críticos de control (programas de capacitación de FAO, OPS, OIRSA, y IICA).

La inocuidad de alimentos en el marco regulatorio de los países

La Comisión del Codex Alimentarius, es un órgano mixto FAO/OMS cuya secretaría se encuentra en la sede de la FAO en Roma que trabaja para desarrollar normas alimentarias internacionales y textos relacionados¹³. El objetivo de la Comisión del Codex Alimentarius es proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. El Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) que busca permitir a los países proteger la salud de sus consumidores y de los animales y las plantas asegurando que estas normas no actúen como obstáculos injustificados al comercio internacional, reconoce las normas del Codex como normas de referencia para el comercio internacional. El Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), destinado a garantizar que los reglamentos, normas, procedimientos de evaluación y certificación para los productos no creen obstáculos innecesarios al comercio, también se refiere al uso de normas internacionales. La participación en forma individual de los países en el trabajo del Codex presenta dificultades por impedimentos de costo y capacidad. Esta mayor aceptación de las normas del Codex, junto con el establecimiento del Fondo Fiduciario FAO/OMS para aumentar la participación en el Codex, aumentó el interés de los países por las actividades de la Comisión del Codex Alimentarius. La preparación y presentación de las posiciones de los países en los temas, con frecuencia

¹³

Todos los textos del Codex, programas de las reuniones e informes, y otras informaciones sobre el Codex está disponible en la página Web del Codex: www.codexalimentarius.net

requiere gran esfuerzo. Esto condujo a la FAO y la OMS a desarrollar instrumentos de capacitación sobre el trabajo y los procedimientos seguidos por el Codex para prestar asistencia a los estados miembros. Los países de la región además de necesitar estar presentes físicamente en las reuniones del Codex, también necesitan asistencia para presentar datos pertinentes al sistema del Codex y tomar parte activa en el proceso de establecimiento de normas. Es fundamental el fortalecimiento de los esfuerzos regionales en creación de capacidad para aumentar la cohesión regional que permitirá a los países de la región tener una voz común y más efectiva. Ante el hecho de que las normas nacionales están con frecuencia dictadas por los requerimientos comerciales cuyas normas pueden ser demasiado severas, los Estados miembros podrían considerar la aplicación de normas regionales para niveles de contaminantes en alimentos.

La FAO y la OMS trabajan también en forma conjunta en los órganos de expertos como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR), las Consultas Mixtas FAO/OMS de Expertos sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA) para proporcionar asesoramiento científico a los países miembros del Codex.

La FAO implementó proyectos de cooperación técnica en todos los países de la región de América del Sur y América Central, como también talleres para prestar asistencia a los países para aumentar el conocimiento del Codex y la participación en el mismo.

FAO, OMS-OPS, IICA y OIRSA trabajan fortaleciendo la participación de los países en la elaboración de normas, directrices y recomendaciones de la Comisión del *Codex Alimentarius*, apoyando la participación activa de los países en la labor de la Comisión y sus órganos subsidiarios. El Codex ha elaborado muchas normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos, y por lo general los países las han utilizado en la legislación nacional. La elaboración de normas internacionales basadas en la salud y su adopción por parte de los países mejorará la inocuidad de los alimentos tanto en el mercado interno como a nivel mundial. En muchos países, el control efectivo de los alimentos se ve dificultado por la existencia de una legislación fragmentada, jurisdicciones múltiples y debilidades en la supervisión y la aplicación. La existencia de sistemas nacionales de control y reglamentación de los alimentos es esencial para garantizar la salud de la población del país. FAO y OPS apoyan al Comité Coordinador del *Codex Alimentarius* para América Latina y el Caribe (CCLAC) con la organización de talleres técnicos y apoyando el desarrollo de estrategias para estimular a los países de la Región en la participación activa en los trabajos del *Codex Alimentarius*. Dentro del gran marco de la inocuidad alimentaria, OPS ha creado el Sistema de Información Regional de Normativas Alimentarias – LEGALIM, a efectos de otorgar a los países de la región un sistema cuya base de datos permita almacenar y procesar los textos completos de su legislación alimentaria, actualizada y vigente. El IICA ha creado una base de datos de los organismos oficiales que certifican la exportación de los alimentos por país, de acuerdo al origen y el grado de procesado del alimento; información accesible vía el boletín informativo AGROSALUD¹⁴.

La FAO desarrolló el Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (www.ipfsaph.org) en colaboración con el Codex, la CIPF, la OIE, la OMS y la OMC para aportar un acceso fácil a las normas internacionales y otras informaciones oficiales de las agencias internacionales involucradas en la iniciativa. El portal también contiene una visión de la legislación nacional y textos relacionados de la UE y los EE.UU., y conjuntos menores de datos de un grupo piloto de países en desarrollo (24,000 registros en noviembre 2005). La última versión incluye información actualizada sobre los límites máximos de residuos establecidos en el Codex (MRL) para medicamentos veterinarios y plaguicidas, como también las evaluaciones del JECFA y de las JMPR sobre estas sustancias; navegación en inglés, francés y español; y un "motor de ayuda" para preguntas con relación al portal.

¹⁴ infoagro.net/salud.

Un portal regional para América Latina y la región del Caribe también está en fase de desarrollo. El “Portal Regional de Inocuidad y Sanidad Agroalimentaria (PRISA)” se concentrará exclusivamente en cuestiones de inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal de la región. Este portal contendrá información nacional sobre normas, regulaciones y legislación, notificaciones, organizaciones y fuentes de contacto, como también noticias pertinentes y eventos en la región. La versión modelo del sistema será lanzada a fines del primer trimestre de 2006, y el sitio estará disponible en español, portugués e inglés.

Educación del Consumidor

Un papel particularmente importante de la industria de los alimentos en materia de asegurar la inocuidad de los alimentos es la comunicación con los consumidores. La industria utiliza en forma amplia una comunicación integral que incluye propaganda, mercadeo y promoción de los productos. El etiquetado de los productos es otro medio de comunicación que permite al consumidor tomar decisiones sobre los productos. Por tanto, las etiquetas deben evitar el uso de declaraciones falsas o equívocas. La propaganda y el etiquetado no deben ser solamente utilizados como un sistema de comunicación unidireccional sino que también debe permitir una retroalimentación informada a los productores y distribuidores.

Los gobiernos, la industria y el sector académico han de compartir la responsabilidad de concebir y aplicar sistemas de análisis de riesgos que hagan hincapié en la comunicación de riesgos. Los consumidores no tienen que ser pasivos, y es necesario alentarles a estudiar más a fondo las cuestiones de la inocuidad de los alimentos, como suelen hacer los gobiernos y las instituciones educacionales. Esto es particularmente cierto en caso de que los nuevos problemas estén relacionados con las prácticas de higiene que se adoptan en los hogares o con otras medidas que pueden desempeñar una función importante en la prevención de las ETA.

En este sentido, es fundamental promover la participación comunitaria para que esta se identifique con el problema e incorpore en su cultura de salud los comportamientos deseables que contribuyan a la inocuidad de los alimentos. Por ello se ha propuesto que la cooperación técnica en comunicación social y educación se base en la estructuración de modelos, en donde las cinco claves para la inocuidad de alimentos propuesta por la OMS es fundamental para establecer campañas como para materiales educativos, y partir de ello desarrollar un trabajo conjunto de las agencias para implementarlos en el ámbito de los países. El establecer relaciones de trabajo permite realizar piezas de comunicación con mensajes educativos que promuevan la correcta manipulación de los alimentos.

Los grupos de consumidores están invitados a participar en las actividades del Codex, en todos los talleres pertinentes de inocuidad de los alimentos, foros electrónicos de discusión, etc. En junio 2005, FAO/OMS facilitaron una reunión organizaciones no gubernamentales de consumidores en la que se desarrollaron las Directivas para las Organizaciones de Consumidores para Proveer Sistemas Nacionales de Inocuidad de Alimentos. Representantes de grupos de consumidores están invitados a participar, según corresponda, en las consultas técnicas y de expertos relacionadas con inocuidad de los alimentos.

CONCLUSIONES

Es urgente fortalecer la cooperación técnica articulada en el campo de la inocuidad de los alimentos para que se pueda apoyar a cada uno de los países de la Región y, de otras Regiones, para la generación de capacidades nacionales acordes con las exigencias antes referidas.

Al mismo tiempo los organismos internacionales deben funcionar como centros de enlace y consulta en base a la difusión de información actualizada, relevante y capacitación efectiva, para la solución de problemas, y que finalmente sean capaces de facilitar la cooperación bilateral y multilateral

para viabilizar posibles acuerdos, proyectos conjuntos, misiones, en base a la movilización de recursos humanos capacitados de los países y solo de ser necesario expertos en áreas específicas. Esto en consonancia con la optimización del uso de los recursos en función de análisis costo/beneficio.

FAO, OMS-OPS, IICA y OIRSA deben apoyar a los países miembros para evitar superposiciones y duplicaciones y promover la implementación de sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con un enfoque integral que abarque todos los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria.

Asegurar la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida entre todos los interesados, especialmente la sociedad civil, consumidores e industria, que deben tener una visión común para lograr este objetivo. En América y el Caribe, el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos envuelve una serie de actividades dirigidas por diversas agencias e instituciones cuyos mandatos con frecuencia no están claramente definidos. Esto dio como resultado la fragmentación del sistema de control alimentario y un uso ineficiente de los recursos. Se requiere la cooperación y la coordinación en el ámbito nacional, subregional, regional e internacional para mejorar la eficacia y en consecuencia la protección de la salud del consumidor y las oportunidades para el comercio.

Tema 8 del programa

AC 05/6-Parte A

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

DESARROLLO DE LA CAPACIDAD EN LA REGLAMENTACIÓN Y LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA BIOTECNOLOGÍA MODERNA – UNA PERSPECTIVA CANADIENSE (Documento preparado por Canadá)

Introducción

1. La biotecnología moderna involucra la aplicación de técnicas que superan las barreras naturales fisiológicas, reproductivas o recombinantes y que no son técnicas utilizadas en la cruce y selección tradicionales (por ejemplo, tecnología de ADN recombinante, inyección directa de ácidos nucleicos, fusión celular). Utilizando estas técnicas, los investigadores pueden tomar un solo gen de una célula de un microorganismo, planta, o animal e insertarlo en otra célula de una célula de un microorganismo, planta, o animal para darle una característica deseada, tal como una planta resistente a una peste o enfermedad específica¹.
2. Modificaciones genéticas que pueden cambiar las características agronómicas, de producción, de procesamiento, o nutricionales de microorganismos, plantas o animales son actualmente obtenidas rutinariamente utilizando las técnicas de la biotecnología moderna. Sin embargo, la gran variedad de manipulaciones posibles por medio de la modificación genética, y el potencial de introducir compuestos tóxicos, efectos secundarios inesperados y cambios en las características de toxicidad del producto alimentario, requieren que se efectúe una minuciosa evaluación de su inocuidad antes de su comercialización.
3. Varios países han establecido requisitos y procedimientos para la evaluación previa a la comercialización de organismos genéticamente modificados y de los alimentos derivados de ellos. En el contexto de la inocuidad alimentaria, tales requisitos están basados en principios científicos desarrollados por medio de consultas internacionales de expertos con agencias tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) y, más recientemente, la Comisión Conjunta FAO/OMS del Codex Alimentarius, que elabora normas y directrices internacionales para los alimentos.
4. En julio de 2003, la Comisión del Codex Alimentarius adoptó tres documentos, desarrollados por el Grupo Intergubernamental *Ad Hoc* de Acción sobre Alimentos Derivados de la Biotecnología, que se refiere a los alimentos derivados de la biotecnología. El documento de *Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos obtenidos por Medio de Métodos Biotecnológicos Modernos*² establece una estructura para implementar el análisis de riesgos respecto a la inocuidad y aspectos nutricionales de alimentos derivados de la biotecnología, y está apoyado por dos directrices que describen un enfoque detallado para conducir las evaluaciones de inocuidad para estos alimentos: 1) *Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante*¹ y 2) *Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos*

¹ Protocolo sobre Bioseguridad de Cartagena. Disponible en el <http://bch.biodiv.org/about/default.shtml>.

² Proyecto de Principios del Codex para el Análisis de Riesgos de Alimentos obtenidos por Medio de Métodos Biotecnológicos Modernos. 2003. Disponible al ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/princ_gmfoods_es.pdf.

¹ Proyecto de Directrices del Codex para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante. Disponible al ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guide_plants_es.pdf.

*Producidos Utilizando Microorganismos de ADN Recombinante*⁴. Estos documentos internacionalmente acordados reflejan la pericia y la experiencia de aquellos países, incluyendo Canadá, que tienen una historia de reglamentar los productos de la biotecnología. Organizaciones no gubernamentales, tales como *Greenpeace* y *Consumers International* participaron en el desarrollo de estas normas internacionales y apoyaron su adopción.

5. Respecto al desarrollo de la capacidad, es importante notar que el documento de *Principios del Codex Alimentarius para el Análisis de Riesgos de Alimentos obtenidos por Medio de Métodos Biotecnológicos Modernos* declara que “Se deberá hacer lo posible por mejorar la capacidad de las autoridades de reglamentación, especialmente las de los países en desarrollo, para la evaluación, gestión y comunicación de los riesgos asociados a alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos, incluida la aplicación reglamentaria, o para interpretar los estudios llevados a cabo por otras autoridades u órganos de expertos reconocidos, considerando también el acceso a la tecnología analítica. Además, la creación de la capacidad de los países en desarrollo, bien mediante arreglos bilaterales o bien con la asistencia de organizaciones internacionales, debería dirigirse hacia la aplicación eficaz de estos principios.”

6. Durante los últimos años, Canadá ha liderado y participado en varias iniciativas de desarrollo de la capacidad enfocadas a compartir nuestra experiencia reglamentaria y de evaluación de inocuidad con países que han solicitado orientaciones en esta área. Se condujeron talleres de entrenamiento para proveer a los encargados de la reglamentación en dichos países, informaciones sobre los avances más recientes en la evaluación de alimentos derivados de la biotecnología en base a las experiencias de países que han conducido evaluaciones de inocuidad para estos productos. El presente documento se enfocará sobre lo exitosas que han sido estas iniciativas de desarrollo de capacidad en proveer un enfoque reglamentario internacional armonizado para alimentos derivados de la biotecnología, y describir el trabajo futuro que se planea para avanzar nuestros esfuerzos de extensión a diferentes regiones de alrededor del mundo.

Una experiencia canadiense en el desarrollo de la capacidad

7. Recientes avances tecnológicos en el área de los alimentos derivados de la biotecnología han sido especialmente problemáticos para los países en vías de desarrollo al evaluar el impacto potencial sobre sus poblaciones. Algunos países en vías de desarrollo han demostrado un interés significativo en adquirir el conocimiento técnico y las pericias necesarias para manejar mejor la evaluación y el control reglamentario de estos alimentos. Debido a la compleja naturaleza de estas evaluaciones se pensó que el entrenamiento en talleres prácticos de trabajo, utilizando casos actuales de estudio sería altamente beneficioso para demostrar cómo se pueden aplicar en la práctica los conceptos y principios desarrollados internacionalmente para evaluar la inocuidad de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.

8. Esto llevó a que Canadá desarrollara varios módulos de entrenamiento sobre la evaluación de inocuidad de alimentos derivados de la biotecnología moderna. Desde 1999, funcionarios canadienses han conducido talleres de trabajo para el desarrollo de la capacidad en más de veinte países proveyendo a los encargados de la reglamentación experiencias prácticas directas en la evaluación de inocuidad de alimentos derivados de organismos genéticamente modificados. Mientras que los módulos originales se basaron en las *Directrices para la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Nuevos*⁵ del Departamento de Salud de Canadá (*Health Canada*), casos de estudio más recientes reflejan los principios de análisis de

⁴ *Proyecto de Directrices del Codex para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Producidos Utilizando Microorganismos de ADN Recombinante*. Disponible al [ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/guide_mos_es.pdf](http://ftp.fao.org/es/esn/food/guide_mos_es.pdf).

⁵ Health Canada. *Guidelines for the Safety Assessment of Novel Foods (Directrices para la Evaluación de Alimentos Nuevos)*. Disponible al http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/gmf-agm/pol/index_e.html

riesgos, y las directrices de evaluación de inocuidad que fueron recientemente endosados por la Comisión del Codex Alimentarius.

9. El basar estos talleres de trabajo en los principios y directrices del Codex internacionalmente acordados a proporcionado a Canadá la oportunidad de conducir conjuntamente talleres de desarrollo de capacidad en colaboración con otras autoridades nacionales de inocuidad alimentaria, tales como la de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ - *Food Standards Australia New Zealand*), la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (USFDA – *United States Food and Drug Administration*), y el Consejo de Salud de Holanda. Además, la colaboración estrecha con organizaciones multilaterales tales como la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN), el mecanismo de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC), el Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI), y la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE), han permitido que estos esfuerzos de desarrollo de capacidad tengan un enfoque regional al facilitar la participación de funcionarios de varios países vecinos en cualquiera de los talleres.

10. Más recientemente, FAO, en colaboración con OMS, ha invitado a Canadá y a la OCDE a trabajar en un proyecto de desarrollo de la capacidad. El objetivo del proyecto es desarrollar un paquete de entrenamiento estandarizado para ayudar a los países a implementar los principios internacionalmente aceptados de análisis de riesgos y evaluación de inocuidad para alimentos derivados de la biotecnología moderna. Este proyecto involucrará el entrenamiento de expertos regionales (es decir, entrenar al entrenador) para que ofrezcan estos talleres en sus propios países.

Conclusiones y lecciones aprendidas

11. El enfoque tomado por Canadá para la evaluación de inocuidad de alimentos Genéticamente Modificados (GM) está siendo actualmente aplicado por agencias reglamentarias de todo el mundo, en países tales como los miembros de la Unión Europea, Australia/Nueva Zelanda, Japón y los Estados Unidos. Este proceso de evaluación de inocuidad es consistente con la normal internacional para la evaluación de inocuidad de alimentos GM adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius.

12. Los principios y criterios para la evaluación de inocuidad utilizados por los participantes en los talleres, están basados en las *Directrices del Codex para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante*. Esto promueve un enfoque armonizado e internacionalmente aceptado para la evaluación de alimentos GM.

13. Se obtuvo más éxito cuando los talleres de entrenamiento fueron facilitados en colaboración con diferentes organizaciones reglamentarias. Los talleres ofrecidos en conjunto con la FSANZ, la USFDA y las autoridades reglamentarias de la Unión Europea promovieron un enfoque internacional de evaluación más consistente y predecible.

14. Los talleres para el desarrollo de la capacidad proveen a los participantes informaciones sobre los más recientes avances en la evaluación de alimentos derivados de la biotecnología moderna en base a las experiencias de países que han conducido evaluaciones de inocuidad para estos productos. Los encargados de la reglamentación que están adecuadamente entrenados pueden incrementar la inocuidad de los alimentos y mejorar de dicha manera la salud de sus consumidores y asegurar la inocuidad de los alimentos que entran al comercio internacional.

15. Fue obvio en estos talleres que algunos países en vías de desarrollo se beneficiarían de más ayuda para establecer la capacidad técnica necesaria en conducir evaluaciones de inocuidad de productos alimenticios GM. El desarrollo por parte de la FAO de un paquete de entrenamiento estandarizado asegurará consistencia y uniformidad en la aplicación de normas internacionales y responderá a una necesidad crucial para implementar programas regionales de entrenamiento.

Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

EL CONSUMIDOR PARTICIPACIÓN ACTIVA EN LA COMUNICACIÓN SOBRE LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS (Preparado por Consumers International)

Introducción

Consumers International es una federación global de organizaciones de consumidores que promueven el ejercicio de los derechos de los consumidores en todo el mundo. La inseguridad alimentaria y el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos, son los problemas más acuciantes en la actualidad para el movimiento de los consumidores, algunos indicadores que demandan nuestra preocupación son:

- El año 2003 según estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), 53 millones de personas vivían en situación de subnutrición en América Latina.¹
- Las reformas económicas y políticas introducidas a partir de los años 80 en la región no han sido capaces de disminuir los niveles de pobreza rural acumulados hacia el final de la época anterior de América Latina y el Caribe, por el contrario, la magnitud y la incidencia de la pobreza rural han aumentado levemente en la región y en la mayoría de los países.² Diversos estudios demuestran que la *pobreza rural en América Latina* se agudizó en el lapso de 1980 a 1999 pasando de 73 a 77 millones de pobres. Los grupos sociales más vulnerables son las mujeres jefas de hogar, los grupos indígenas y la población mayor rural junto con los niños, población que no podríamos considerarlos consumidores. Por tanto, un buen número de los hogares rurales se encuentra en situación de vulnerabilidad alimentaria.
- La exclusión en salud, demuestra altas tasas de morbi-mortalidad, impactando en la calidad de vida y la capacidad productiva de las personas, por consiguiente puede tener consecuencias graves sobre el desarrollo de los países. La condición de vida de los consumidores pese a los esfuerzos desarrollados por los gobiernos, aún son deficientes ya que un elevado porcentaje de los hogares cuenta con servicios de agua y saneamiento inadecuados afectando en alto grado su estado de salud y alimentación.
- A ello sumamos problemas en inocuidad de los alimentos que consumen, sólo en estos últimos cinco años se produjeron alrededor de 5.500 brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos en la región de las Américas, según el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ). La venta de alimentos en la calle que en su mayoría incumplen normas para asegurar la calidad e inocuidad. El contrabando de productos alimenticios, publicidad engañosa, entre otros aspectos de vital importancia para los consumidores.

¹ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) 2003. The State of Food Insecurity in the World.

² FAO-FODEPAL, Walter Belick, Políticas de Seguridad Alimentaria y Nutrición en América Latina, Editora Hucitec, Sao Paolo, 2004.

Consumers International y sus organizaciones miembros en la región han venido trabajando por el Derecho a la Alimentación como un derecho básico de todos los consumidores y la Seguridad Alimentaria y la garantía de la Inocuidad de los Alimentos son principios básicos y fundamentales. Para el logro de sus objetivos en el área, desde hace décadas ha estado trabajando a través de diversas líneas de acción, entre las que podemos mencionar:

- Investigaciones
- Capacitaciones
- Campañas
- Comunicación e información.
- Actividades de participación y representación de CI y sus organizaciones miembros tanto a nivel nacional, regional y global.

Todas ellas, son actividades encaminadas a asegurar que las decisiones tomadas por los gobiernos cautelen el interés de los consumidores, por tanto, dichas acciones sumadas a las de incidencia política son y han sido fundamentales en el proceso democrático en la toma de decisiones por parte de los Estados.

Es importante destacar que Consumers International reafirma, que la alimentación sana e inocua es la base fundamental para el desarrollo de las capacidades humanas, sobre la que descansa cualquier proceso de bienestar o modernización. Por ello, la oficina para América Latina y el Caribe de CI tomó como prioridades entre sus líneas de acción, la participación, representación e incidencia política en materia de inocuidad de los alimentos, trabajando activamente en la Comisión Panamericana de Inocuidad de Alimentos (COPAIA), que es un esfuerzo colectivo y hemisférico de los Estados Miembros de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), en el Codex Alimentarius y en los programas de inocuidad de los alimentos en los países de América Latina a través de sus organizaciones miembros.

Los consumidores en la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (COPAIA)

El movimiento de consumidores de la región de América Latina y el Caribe se encuentra participando en las reuniones de la COPAIA y los grupos especiales de trabajo desde mayo del año 2001, fecha en la que se creó dicha Comisión. El trabajo iniciado en el marco de la COPAIA, permitió a CI fortalecer su accionar en el área de la inocuidad de los alimentos, incrementar su relacionamiento oficial y trabajar de manera más coordinada con la Organización Panamericana de la Salud (OPS), según la resolución No.134.R7 de la 134ª Sesión del Comité Ejecutivo en Junio del 2004. Ello se concretó, con la práctica de una serie de capacitaciones a nivel regional en temas de seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos, efectuadas por CI-ROLAC en República Dominicana (septiembre 2002) Quito, Ecuador (marzo 2003), Barbados (abril 2004) y Colombia (agosto 2004), actividades que fueron realizadas con la Cooperación Técnica de la OPS y FAO. Estas acciones tuvieron como propósito fortalecer la capacidad de los líderes de organizaciones de consumidores y otras organizaciones aliadas de los países de la región en el área de la alimentación con énfasis en inocuidad alimentaria con el enfoque integrado “de la granja al consumidor”, promover las 5 claves de la OMS para asegurar la inocuidad de los alimentos.

La campaña en inocuidad de alimentos iniciada por CI-ROLAC “*Alimentos sanos, alimentos seguros: consumidores responsables*”, cuenta con la cooperación técnica de la OPS/INPPAZ, con quienes se está trabajando de manera conjunta desde la planificación y desarrollo en los países de la región.

Una primera fase de la implementación de la campaña piloto efectuada durante el segundo semestre del año 2004, fue realizada en Uruguay, Bolivia, Ecuador, Perú y República Dominicana, en la que las organizaciones de consumidores de los diferentes países fortalecieron sus acciones haciendo

hincapié al tema de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, venta callejera de los alimentos y participación de los consumidores en el Codex Alimentarius.

La segunda fase de la implementación de la campaña que se encuentra en pleno proceso de implementación desde mayo de 2005 a la fecha, cuenta con la participación de organizaciones de consumidores de Bolivia, Perú, Ecuador, Nicaragua, República Dominicana y Colombia. Continuándose con actividades de capacitación e información a nivel nacional por parte de las organizaciones de consumidores dirigidas a promover las 5 claves de la Organización Mundial de la Salud para garantizar la inocuidad de los alimentos, los derechos de los consumidores en materia alimentaria, calidad e inocuidad del agua, venta callejera de los alimentos y participación de los consumidores en programas de inocuidad de los países. Cada seminario taller realizado contó con la cooperación técnica de los Ministerios de Salud, Agricultura, Organización Panamericana de la Salud, Municipios, Consumers International y la participación activa de organizaciones de la sociedad civil.

Asimismo, la construcción de la página web (<http://www.panalimentos.org/consumidores/acamp.htm>) el desarrollo de materiales informativos, en el marco de la campaña contó con la cooperación técnica de OPS/INPPAZ constituyéndose herramientas fundamentales para los procesos de capacitación e información a los consumidores en los países involucrados en la campaña.

Algunos logros obtenidos en el marco de la campaña:

Organizaciones del Perú y Bolivia, cumplen un rol de vigilancia ciudadana sobre la venta de productos cuestionados o prohibidos que incumplen normas sanitarias, normas Codex, presentaron denuncias ante los organismos correspondientes, en defensa de sus derechos, logrando modificaciones por parte de las empresas y retiros de productos, entre otras medidas destinadas a proteger la salud de los consumidores.

SEDECO-BOLIVIA es impulsora del desarrollo de la norma boliviana 329007 sobre “Código de prácticas de higiene para la preparación, distribución y almacenamiento de alimentos en centros hospitalarios” Así como, el desarrollo de la guía de aplicación, ambas constituyéndose obligatorias para los servicios de salud de Bolivia por Resolución del Ministerio de Salud de Bolivia.

ASPEC-PERU preside el “Programa multidisciplinario de la Promoción de la Seguridad e Inocuidad Alimentaria” conformado durante el último evento realizado en el marco de la “campaña alimentos sanos, alimentos seguros: consumidores responsables”.

FUNDECOM–REPUBLICA DOMINICANA, conforma la delegación de los consumidores ante la COPAIA, al igual que SEDECO BOLIVIA Y CUA–URUGUAY quienes participaron activamente en la reunión realizada en México durante el mes de abril de 2005.

Los consumidores en el Codex Alimentarius

El impacto potencial de las normas del Codex Alimentarius sobre los países de América Latina es grande, especialmente con relación a sus implicaciones para el comercio internacional de alimentos.

El proyecto de fortalecimiento a las organizaciones de consumidores de la región de CI para su participación en los procesos del Codex, permitió aumentar la influencia de los consumidores a nivel nacional, regional e internacional. Algunos logros que podemos destacar se refieren a un mayor fortalecimiento técnico a los líderes de organizaciones de consumidores de la región, incremento de muchas organizaciones nuevas de consumidores en participar en el proceso de Codex y ayudarlas a volverse más activas a nivel nacional e internacional.

Sin embargo, pese a los esfuerzos realizados, un estudio efectuado por CI a finales del año 2002, en 17 organizaciones en 16 países de la región, refiere que 35,3 por ciento de las organizaciones de consumidores encuestadas, encuentran pobre o insatisfactoria su participación en el Codex a nivel nacional, mientras que para el 29,4 por ciento de ellas, dicha participación es inexistente, lo que eleva al 64,7 por ciento de los países de la región la insatisfacción con el nivel de participación de los consumidores que se les da en las actividades de Codex. Un reciente estudio realizado por el Servicio de Educación al Consumidor de Bolivia (SEDECO) y CI, publicado en agosto de 2004, demuestra que de 19 organizaciones de consumidores de América Latina que trabajan el tema de alimentos, el 90 por ciento de ellas, indican dedicarse prioritariamente al tema de los alimentos derivados de la biotecnología, seguidamente de la inocuidad de los alimentos, seguridad alimentaria, producción y consumo responsables.

El mismo estudio demuestra que en el área de la inocuidad de los alimentos, el trabajo que realizan dichas organizaciones aún no es enfocado de manera integral. Ellas priorizan su accionar en las normativas del Codex Alimentarius, haciendo énfasis en algunos comités como el de higiene de alimentos, etiquetado, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios en alimentos.

Las organizaciones de consumidores de los países de la región participaron en los diversos talleres de capacitación desarrollados en el marco de los proyectos nacionales y subregionales de cooperación técnica de la FAO para fortalecer la gestión de los Puntos de Contacto y los Comités Nacionales del Codex de Brasil, Chile, Argentina y Uruguay, y más recientemente de los países de América Central, Panamá y República Dominicana <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla0065/0065.htm>, países de la Región Andina (Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela), <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla2904/default.htm>, y Paraguay <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/par2801/default.htm>. Estos proyectos permitieron una mayor participación de los consumidores organizados en los Comités Nacionales del Codex y sus Sub Comités Técnicos.

Trabajos exitosos en el Codex, son los efectuados por la organización peruana de consumidores ASPEC que fue constituida como la Secretaría Técnica del Comité de Etiquetado de Alimentos en su país. La misma, participó en reuniones internacionales como por ejemplo el Comité de Higiene de Alimentos. Las organizaciones SEDECO y CODEDCO, participan activamente en el Comité Nacional del Codex de Bolivia y en varios subcomités técnicos. Participando inclusive como parte de la delegación boliviana en las Reuniones del Comité de Nutrición y Regímenes Especiales, el Comité de Principios Generales y últimamente en el CCLAC en la reunión realizada en Buenos Aires diciembre del año 2004.

Por otra parte, el Fondo Fiduciario creado por la FAO/OMS destinado a fortalecer la participación en el Codex especialmente de los países en vías de desarrollo, fue ampliamente difundido por CI entre las organizaciones de consumidores en los países de la región, con la finalidad de incidir ante sus gobiernos y puntos focales para su oportuna participación.

Si bien se observan avances y mayor participación de los consumidores organizados en el proceso del Codex, la situación no es la misma en todos los países de la región. Aún se evidencia, que la participación de los consumidores no es equitativa y es insuficiente con relación a los demás actores de la cadena alimentaria, inclusive al interior de sus respectivos países.

Recomendaciones

Consumers International y sus organizaciones miembros, en sus documentos de posición ante la COPAIA, investigaciones, conclusiones e informes de actividades de fortalecimiento de capacidad a los líderes y eventos realizados en el marco de la Campaña “alimentos sanos, alimentos seguros: consumidores responsables” manifiestan de manera constante sus preocupaciones y recomendaciones a los gobiernos, entre las que podemos mencionar:

- El establecimiento políticas públicas nacionales en inocuidad de alimentos con la participación activa de los consumidores, debiendo darse en todo el proceso, desde la planificación, implementación y evaluación.
- Los gobiernos deben impulsar la formación y/o consolidación de una comisión nacional intersectorial, incluidos los consumidores, cuyo objetivo sea evaluar el programa de inocuidad de alimentos en vigencia, con el fin de determinar las fallas existentes, en los marcos regulatorios y en su aplicación; que proponga soluciones para lograr un manejo eficaz de los programas, teniendo como prioridad la protección de la salud de los consumidores.
- Estimular mayor participación de la sociedad civil en aspectos relacionados con la vigilancia, prevención y control de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, establecer mecanismos de difusión y participación activa para los consumidores en los sistemas de vigilancia y alerta.
- Los gobiernos y las agencias intergubernamentales deben incrementar su trabajo con las organizaciones de consumidores en el diseño, promoción y ejecución de campañas educativas en materia de inocuidad de alimentos, con énfasis en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, y hábitos de consumo saludable, sobre todo dirigidas a las poblaciones en riesgo, por ejemplo: poblaciones en situación de pobreza, niños, mujeres embarazadas, ancianos, y personas con sistema inmunológico deprimido.
- Los alimentos que no cumplen los estándares de calidad e inocuidad y que son rechazados en el mercado internacional, no deben estar disponibles para los consumidores a nivel nacional. Los gobiernos deben prestar especial atención al control de las importaciones, exportaciones y producción para comercialización a nivel nacional con el fin de evitar el doble estándar.
- Impulsar a los gobiernos, organismos intergubernamentales y agencias de cooperación a apoyar a las organizaciones de consumidores en su proceso de fortalecimiento institucional, creación de capacidad, formulación, financiación y patrocinio de proyectos en inocuidad de alimentos, consumo saludable y responsable.
- Los gobiernos deben promover los mecanismos necesarios para asegurar la participación activa de las organizaciones de consumidores, en los procesos de elaboración y/o modernización de regulaciones en inocuidad de alimentos.
- Monitorear la participación de los consumidores en aquellos países que reciban aportes del Fondo Fiduciario de la FAO/OMS para la mejora de su participación en el proceso de elaboración de normas de Codex.
- Las políticas en inocuidad de los alimentos deben ser políticas de Estado, los programas de control, requieren de una voluntad política explícita de los gobiernos para su fortalecimiento y modernización. Las políticas adoptadas en el área por parte de los gobiernos, lamentablemente, suelen ser afectadas por los cambios de gobierno, por ello, debe preverse la adopción de políticas de Estado que garanticen la continuidad de los procesos, fortaleciéndose además, con la asignación de recursos técnicos, económicos necesarios para el desarrollo eficaz del mismo.

Por consiguiente, el diseño y/o modernización de las políticas en el área - con miras a contribuir al desarrollo y alcanzar las metas del milenio en los plazos establecidos - exige a la brevedad posible asegurar el respaldo político y participación activa de la sociedad civil, y de los consumidores. La aplicación de un enfoque técnico, dinámico, además de aspectos socioeconómicos, como la pobreza y la cultura deben evitar que se conviertan en barreras que impidan la puesta en marcha de programas que aseguren la seguridad e inocuidad alimentaria para los consumidores de América Latina y el Caribe.

**Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos
para las Américas y el Caribe**
San José (Costa Rica), 6-9 de diciembre de 2005

LISTA DE DOCUMENTOS DE SALA

Tema del programa	Documento	Documento de referencia	Idioma
5.	Sistema nacional de inocuidad de los alimentos en Nicaragua: Análisis de la situación	CRD 1	S
5.	Informe situación nacional de la inocuidad alimentaria en Honduras	CRD 2	S
5.	Situación actual del control de la inocuidad de alimentos en Venezuela: Análisis de la situación	CRD 3	S
5.	Sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe: análisis de la situación en Costa Rica	CRD 4	S
5.	National food safety systems in the Americas and the Caribbean- a situation analysis - Guyana	CRD 5	E
5.	Situación actual de la inocuidad alimentaria – Paraguay	CRD 6	S
5.	Análisis del sistema nacional de inocuidad de alimentos - Perú	CRD 7	S
5.	Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en México – Análisis de la situación	CRD 8	S
5.	Análisis de situación de la República Argentina	CRD 9	S
5.	Diagnóstico de la situación actual en el control de la inocuidad y calidad de los alimentos en Ecuador	CRD 10	S
5.	Sistema nacional de inocuidad de los alimentos: análisis de la situación en Colombia	CRD 11	S
5.	Programa nacional de control e higiene de los alimentos - Chile	CRD 12	S
5.	The food safety regulatory system in Canada	CRD 13	E
5.	National food safety system in Antigua and Barbuda	CRD 14	E
	Red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos - FAO/INPPAZ/OPS-OMS	CRD 15	E/S
9.	Report on campaign to increase food safety awareness among consumers in Belize	CRD 16	E
5.	Elaboración e implantación de la legislación de buenas prácticas para servicios de alimentación en Brasil	CRD 17	S
9.	Esteviosido -Paraguay	CRD 18	S
4.	Sistema de Gestión de la Inocuidad basado en el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP en la Industria Alimenticia Cubana	CRD 19	S
4.	Garantía de Inocuidad en productos pesqueros en el ámbito de la producción, elaboración y procesamiento en Cuba	CRD 20	S
	Metodología para el establecimiento de límites máximos de residuos nacionales - Cuba	CRD 21	S
	Manual de Métodos de Análisis de Residuos de Plaguicidas - Cuba	CRD 22	S
	Determinación de residuos de plaguicidas en cítricos – Cuba	CRD 23	S

Tema del programa	Documento	Documento de referencia	Idioma
	Establecimiento de Términos de Carencia de Plaguicidas en Diferentes Cultivos – Cuba	CRD 24	S
8.	Evaluación de la equivalencia del proceso de elaboración de quesillo a la pasteurización - Honduras	CRD 25	S
	FAO's strategy for a safe and nutritious food supply - FAO	CRD 26	E
	Mercados saludables y productivos – Experiencia en la incorporación de la inocuidad de alimentos en Santa Cruz de la Sierra, Bolivia – PAHO	CRD 27	S
	Informe Inocuidad Alimentaria 2005 – Organización de Programas Nacionales Integrados de Protección de Alimentos - Bolivia	CRD 28	S
	Improving the effectiveness of national food control systems in the English-speaking countries - PAHO	CRD 29	E
	Programa de mercados y restaurantes saludables de la red de municipios y comunidades saludables de Lima y Callao - propuesta de trabajo – PAHO	CRD 30	S
6.	Fresh Fruit and Vegetable Food Safety Program in Canada	CRD 31	E/S
	Capacity Building for Food Quality and Food Safety: Selected Activities in the Americas and the Caribbean of the Food and Agriculture Organization - FAO	CRD 32	E
	Actividades en inocuidad alimentario de la oficina para America Latina y el Caribe de Consumers internacional	CRD 33	S
	Strengthening the role of Caribbean consumers in food safety - PAHO	CRD 34	E
5.	Importance of Stakeholder collaboration in Canada's food safety system	CRD 35	E/S
	La Prevención de Riesgos en las Cadenas Agroalimentarias - Argentina	CRD 36	S
	Proposed PAHO/WHO Plan of Action for technical cooperation in food safety, 2006-2007	CRD 37	E/S
	Report of the WHO/PAHO Collaborating Center For Food Virology - PAHO	CRD 38	E
11.	Las repercusiones de los acuerdos comerciales multilaterales y las medidas de comercio en la inocuidad de los alimentos, la salud humana y de las plantas	CRD 39	E/S
5.	Sistemas nacionales para la inocuidad de los alimentos en las Américas y el Caribe – análisis de la situación - Bolivia	CRD 40	S
6.	Armonización y estandarización de procedimientos para el control de los alimentos y bebidas procesadas - Bolivia	CRD 41	S
7	Garantizar la inocuidad de los alimentos - Bolivia	CRD 42	S
	Actividades de extensión en el tema de inocuidad - Costa Rica	CRD 43	S
5.	Situation analysis of food safety systems in the Americas and the Caribbean – Trinidad and Tobago	CRD 44	E
5.	Análisis de situación del sistema nacional e inocuidad de los alimentos en República Dominicana	CRD 45	S
5.	Improving the effectiveness of Jamaica's food control system	CRD 46	E
	La necesidad de fortalecer los programas nacionales de monitoreo del uso de los antimicrobianos en medicina veterinaria en la región - PAHO	CRD 47	S

Tema del programa	Documento	Documento de referencia	Idioma
	Examples of risk assessments for food safety policy analysis – WHO Collaborating Centre for Risk Assessment and Hazard Identification	CRD 48	E
	Proyecto piloto – Adaptación del manual 5 claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos en escuelas primarias de Guatemala	CRD 49	S

**INFORME SOBRE EL TALLER DEL INSTITUTO DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS
DE LAS AMÉRICAS –
“Integración de la educación, la información, la comunicación y la difusión en materia de
inocuidad de los alimentos en las Américas”
8 de diciembre de 2005**

El taller del Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas acerca del Instituto y sus planes para la educación y la información en materia de inocuidad de los alimentos en el hemisferio comenzó con un discurso durante el almuerzo a cargo del Excelentísimo Señor Mark Langdale, Embajador de los Estados Unidos de América en Costa Rica, quien pertinentemente recordó al grupo la función fundamental de la inocuidad de los alimentos no solo en Costa Rica, sino en todo el mundo. Los pueblos del mundo no pueden alimentarse, atender a la salud de sus familias o comerciar en productos alimenticios para sus economías sin una cuidadosa atención a la inocuidad del suministro de alimentos.

Al taller del 8 de diciembre de 2005 asistieron participantes de 25 países, además de representantes de muchas organizaciones regionales, tales como la FAO, la OPS, el IICA, y otras. Después de una intervención inaugural de Linda Swacina, Directora General del Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas, el taller comenzó enseguida con informes sobre los cambios en el plan estratégico a partir de contribuciones procedentes de los países de las Américas.

El Instituto de Inocuidad de Alimentos de las Américas (FSIA) se formó en octubre de 2004 bajo la dirección de los servicios de inocuidad de los alimentos e inspección del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. El FSIA tiene tres instituciones asociadas: el Institute of Food and Agricultural Sciences (Instituto de Ciencias Agronómicas y de la Alimentación) de la Universidad de Florida; el Miami Dade College y la Universidad del Estado de Michigan. La óptica del FSIA consiste en armonizar y mejorar la educación y la información en materia de inocuidad de los alimentos en todas las Américas, así como armonizar la adopción de materiales sobre la inocuidad de los alimentos y no impartir la capacitación en sí. Ya existen muchos materiales disponibles de la FAO, el IICA, la OPS y otros. El FSIA los utilizará y buscará todos los materiales valiosos. Otra esfera de preocupación es la defensa de los alimentos. El FSIA prestará asistencia en la difusión de materiales educativos y en la vinculación de programas por todo el hemisferio. Este taller supuso la primera actividad planificada fuera de los Estados Unidos. Dos reuniones públicas anteriores se habían celebrado en Miami con la asistencia de muchos países, que proporcionaron intercambios de opiniones y aportaciones de valor. El FSIA sigue solicitando aportaciones y la afiliación activa del colectivo de autoridades de reglamentación de la inocuidad de los alimentos en el hemisferio. Las escuelas asociadas del FSIA finalizaron una evaluación de las diferentes necesidades de los países del hemisferio. Las escuelas asociadas se vieron emplazadas a utilizar las aportaciones procedentes de la evaluación de las necesidades a fin de diseñar un plan estratégico. Se solicitó a los asistentes al taller que proporcionaran aportaciones adicionales y se tomará contacto con todos ellos para que formulen sugerencias concretas sobre la forma de proceder.

Los asistentes recibieron documentos sobre la encuesta en sí, el proyecto modificado de plan estratégico del FSIA, incluyendo los comentarios, un prospecto que resumía la visión y los objetivos, y un documento de preguntas y respuestas. La evaluación del taller será objeto de estudio en cualquier futura reunión celebrada en el ámbito del hemisferio.

El Dr. Douglas Archer, anterior Oficial Médico General Adjunto de los Estados Unidos (Assistant Surgeon General), ahora investigador principal para el proyecto del FSIA en la Universidad de Florida, presentó el proyecto modificado de plan estratégico, que se había redactado a partir de una evaluación de las necesidades enviada a los ministerios de sanidad y agricultura en todas las Américas. Se elaboró una propuesta de plan estratégico a partir de los resultados de la evaluación de necesidades y se expuso al grupo. El plan estratégico destaca tres ámbitos principales: salud (las personas y las

economías se ven afectadas cuando la inocuidad de los alimentos no tiene el nivel adecuado), comercio y, por último, una centralización de los materiales educativos e informativos disponibles. El objetivo es facilitar y ampliar la difusión de conocimientos y educación sobre inocuidad de los alimentos con base científica por todo el hemisferio occidental. Los temas principales transmitidos por las respuestas de los países en los que se centrará el FSIA son los estudios sobre fundamentos de las reglamentaciones y la Comisión del Codex Alimentarius. El FSIA destacó la necesidad de establecer un vínculo con todas las partes interesadas, recopilando numerosos materiales ya preparados procedentes de todo el mundo. Además de la necesidad de elaborar un programa de referencias para la evaluación de la eficacia, el FSIA desea incrementar la sensibilización referente a la inocuidad de los alimentos por todo el hemisferio a través de instituciones afiliadas. Para el año próximo se comenzará a abordar un enfoque colectivo claro elaborado a partir de las aportaciones llegadas del hemisferio. El FSIA se dedica exclusivamente a ayudar a los expertos de la región para que puedan proporcionar la capacitación necesaria. El taller debatió los currículos o universidades para los que se necesitan cursos permanentes. Todos los participantes en la evaluación habían indicado dos temas resumidos: 1) la necesidad de una legislación alimentaria básica y 2) promover la adopción del Codex y la participación en el mismo. El FSIA trabajará para crear un centro electrónico de intercambio de información para los materiales.

La Dra. Cathy Weir, de la Universidad del Estado de Michigan, que es un nuevo centro asociado, se refirió a la riqueza de la experiencia adquirida proporcionando una participación internacional en los programas internacionales de capacitación de la universidad en materia de inocuidad de los alimentos y agricultura, y moderó un debate de los asistentes acerca de sus necesidades. Entre las necesidades identificadas de la región se encontraban las aportaciones específicas sobre reglamentos alimentarios, la posibilidad de acceso a información sobre educación y capacitación y la posibilidad para cada país de realizar sinergias y, por tanto, mejorar la inocuidad de los alimentos por todo el hemisferio. La capacitación a todos los niveles se considera necesaria. Los países indicaron que necesitaban asociaciones para la realización de programas tales como la capacitación precisa en inocuidad de los alimentos para la próxima Copa del Mundo de Cricket en 2007. Barbados ya ha comenzado la capacitación de más de 4000 manipuladores de alimentos. Otras naciones de la zona precisan de capacitación. El FSIA puede realizar una contribución importante a la armonización para las normas del CODEX. Muchos países declararon sus necesidades referidas a la exportación de productos alimenticios. Se solicitó al FSIA que ayudara trabajando con los transformadores de la industria reconociendo la capacitación y la certificación de las industrias. Muchos señalaron las necesidades de materiales de capacitación para sectores como los técnicos en inocuidad de los alimentos, para los cuales no existen materiales.

La Dra. Martha Roberts, de UF/IFAS, presentó ejemplos de colaboración del FSIA y proyectos de afiliación, y resumió la forma en que los países y las universidades pueden comenzar una participación y afiliación activa. En los debates del FSIA se destacó que no se deseaba competir o duplicar, sino complementar las actuaciones de otros, de forma que se incrementara la participación en el Codex por todo el hemisferio mediante una estrecha coordinación con los puntos de contacto del Codex. La participación de instituciones académicas es esencial para la elaboración de buenos materiales de capacitación. El FSIA situará al Codex en el centro de sus actividades, enfocándose la elaboración de legislación alimentaria a la aplicación de códigos. El FSIA ha sido informado de que existen en las Américas grandes divergencias de opinión sobre la clase de currículos o de información que resultarían beneficiosos. El principio orientador del FSIA es complementar y no duplicar los esfuerzos realizados en el hemisferio para la educación y la información en materia de inocuidad de los alimentos. El FSIA progresará a través de asociaciones cooperativas, de unos módulos de capacitación sencillos y flexibles destinados al uso por parte de las instituciones académicas asociadas del hemisferio, centrándose en la aplicación de los códigos, no solo en la adopción, y siendo un promotor decidido en todo el hemisferio. La Dra. Rosie Newsome, Directora de Ciencia y Comunicación del Institute of Food Technologists (Instituto de Tecnólogos de la Alimentación - IFT), que cuenta con 22.000 afiliados, informó sobre sus actividades educativas internacionales y su labor como ONG oficialmente reconocida por el Codex. Los países debatieron las medidas adicionales que podían adoptarse después del taller

para hacer progresar la educación en materia de alimentación. Los países manifestaron la necesidad de capacitación en términos futuros de los códigos y en la aplicación de los mismos. Los 25 países asistentes informaron sobre sus esfuerzos en materia de inocuidad de los alimentos y sobre su deseo de actividades futuras acerca de la inocuidad de los alimentos y las zoonosis. El FSIA se declaró muy satisfecho con la intensa capacitación de más de 4000 personas en inocuidad alimentaria basada en ServSafe.

La Dra. Audrey Talley, del Servicio Agrícola Exterior del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, expuso una fundamentación de la competitividad futura, centrándose en la necesidad de colaborar para el futuro a fin de satisfacer las necesidades y prioridades propias de cada uno en cuanto a inocuidad de los alimentos. La globalización ha hecho que el mundo sea más pequeño e interdependiente. Por último, el Dr. Robin Woo resumió las actividades internacionales de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos) en el ámbito de la capacitación sobre inocuidad de los alimentos.

**EVENTO COLATERAL DE LA FAO SOBRE INOCUIDAD DE LOS PIENSOS
Y ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL
8 de diciembre de 2005**

El evento colateral tuvo lugar el 8 de diciembre de 2005. Asistieron más de 50 participantes de 26 países, de los que 8 eran caribeños y 18 latinoamericanos. Su objetivo fue el debate de problemáticas referentes a la inocuidad de los piensos y alimentos, así como relativas a métodos prácticos para que los gobiernos, las industrias y los productores apliquen las recomendaciones de los códigos de prácticas del *Codex Alimentarius* sobre productos ganaderos y alimentación animal. Durante la reunión, los oradores facilitaron información sobre las actividades de la FAO en el terreno de la salud pública veterinaria y sobre los esfuerzos de la FAO y del sector privado para la aplicación de los nuevos códigos de prácticas del *Codex*. La reunión también se propuso determinar y definir las necesidades de la región en cuanto a creación de capacidad, desarrollo institucional y capacitación.

El Sr. O. Ramírez, de la Representación de la FAO en Costa Rica, inauguró el evento con un discurso de bienvenida y una introducción. Posteriormente, se expusieron los siguientes temas: las actividades de la FAO sobre sistemas de salud pública veterinaria y creación de capacidad para la prevención y el control de la encefalopatía espongiforme bovina (EEB) (Sr. Vargas Terán, Oficial de sanidad animal de la FAO); los nuevos códigos de prácticas del *Codex Alimentarius* para los productos ganaderos y la alimentación animal (D. Battaglia, Oficial de producción animal de la FAO); la función y la contribución de la Federación Internacional de Lechería (FIL) en la promoción de la inocuidad y la higiene de los productos lácteos en países emergentes y en desarrollo (C. Robert, Director General de la FIL); la Federación Internacional de Industrias de la Alimentación Animal (IFIF): aplicación del código de prácticas para la buena alimentación de los animales del *Codex* (S. Auman, IFIF); la función de las asociaciones nacionales y regionales de las industrias de la alimentación animal (N. Chachamovitz, Vicepresidente de Sindirações, asociación brasileña de la industria de la alimentación animal).

Las intervenciones fueron seguidas de un debate con moderador. Su finalidad fue recopilar los puntos de vista de los participantes sobre las dos preguntas siguientes: “¿Cuáles son los principales factores de limitación para la aplicación de los códigos del *Codex* en su país?” y “¿Cómo aseguraría que los productores o empresas de tamaño mediano y pequeño tomaran parte en el proceso y aplicaran las recomendaciones de los códigos?”. Se produjo un amplio y positivo debate con numerosas respuestas articuladas que tuvieron en cuenta una gran variedad de aspectos. Principalmente se señalaron las siguientes necesidades: una legislación adecuada, especialmente sobre alimentación animal; mayor concertación y coordinación de todos los interesados a lo largo de la cadena alimentaria y entre los organismos y órganos internacionales; una mejora de la difusión de información y de la sensibilización específicamente dirigidas a los pequeños productores; desarrollo institucional, p. ej.: el apoyo a la creación de asociaciones de productores, particularmente en el caso de los medianos y pequeños; programas de capacitación para autoridades de reglamentación y productores.