

Inocuidad de los alimentos

La 53ª Asamblea Mundial de la Salud,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. INSTA a los Estados Miembros:

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

los riesgos de origen alimentario, incluida la influencia del envasado, el almacenamiento y la manipulación;

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

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

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

2. PIDE a la Directora General:

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

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

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

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

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

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

6) que proporcione, en estrecha colaboración con otras organizaciones internacionales que trabajan en esta esfera, en particular la FAO y la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), apoyo técnico a los países en desarrollo en la evaluación de la carga para la salud y en el establecimiento de prioridades en las estrategias de lucha contra las enfermedades, mediante la elaboración de sistemas de vigilancia de laboratorio de los principales agentes patógenos transmitidos por los alimentos, in-

cluidas las bacterias resistentes a los antimicrobianos, y en la vigilancia de los contaminantes presentes en los alimentos;

7) que refuerce, en colaboración con la FAO y los otros órganos que proceda, la aplicación de la ciencia en la evaluación de los riesgos sanitarios agudos y a largo plazo relacionados con los alimentos, apoye concretamente el establecimiento de un órgano consultivo de expertos en la evaluación de riesgos microbiológicos, fortalezca los órganos consultivos de expertos que proporcionan orientación científica sobre los aspectos de la inocuidad de los alimentos relacionados con las sustancias químicas, y mantenga una base de datos actualizada sobre esa información científica para apoyar a los Estados Miembros en la adopción de decisiones relacionadas con la salud en estas materias;

8) que vele por que los procedimientos para designar expertos y preparar dictámenes científicos sean de tal naturaleza que garanticen la transparencia, la excelencia y la independencia de los dictámenes emitidos;

9) que aliente las investigaciones en apoyo de estrategias basadas en pruebas científicas para combatir las enfermedades de transmisión alimentaria, particularmente las investigaciones sobre los factores de riesgo relacionados con la aparición y el aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria y sobre métodos sencillos de gestión y control de los riesgos para la salud relacionados con los alimentos;

10) que examine las relaciones de trabajo actuales entre la OMS y la FAO, con miras a acrecentar la participación y el apoyo de la OMS en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités;

11) que apoye a los Estados Miembros ofreciéndoles la base científica para la adopción de las decisiones relacionadas con la salud en lo que respecta a los alimentos genéticamente modificados;

12) que respalde la inclusión de consideraciones sanitarias en el comercio internacional de alimentos y en las donaciones de alimentos;

13) que haga el máximo uso posible de la información procedente de los países en desarrollo en la evaluación de los riesgos para el establecimiento de normas internacionales y refuerce la capacitación técnica en los países en desarrollo facilitándoles un documento exhaustivo en los idiomas de trabajo de la OMS, en la medida de lo posible;

14) que siga desplegando activos esfuerzos, en nombre de los países en desarrollo, para que el grado de desarrollo tecnológico de esos países se tenga en cuenta al adoptar y aplicar las normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos;

15) que responda inmediatamente a las emergencias internacionales y nacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos y preste asistencia a los países en la gestión de las crisis;

16) que pida a todas las partes interesadas - especialmente al sector privado - que asuman la responsabilidad que les corresponde en lo tocante a la calidad e inocuidad de la producción alimentaria, incluida la conciencia de la necesidad de proteger el medio ambiente a lo largo de toda la cadena alimentaria;

17) que apoye el fortalecimiento de la capacidad en los Estados Miembros, especialmente en los del mundo en desarrollo, y facilite su plena participación en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y sus diferentes comités, incluidas las actividades de los procesos de análisis de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Octava sesión plenaria, 20 de mayo de 2000
A53/VR/8

= = =