

Inocuidad de los alimentos

Informe de la Secretaría

1. En su resolución WHA53.15, la 53ª Asamblea Mundial de la Salud, entre otras cosas, pidió a la Directora General que concediera más importancia a la inocuidad de los alimentos y colaborara con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y otras organizaciones internacionales. También le pidió que estableciera 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 entre ellos. Así pues, la OMS organizó una reunión sobre la planificación estratégica de la inocuidad de los alimentos (Ginebra, febrero de 2001) y, tras celebrar nuevas consultas con los Estados Miembros, en 2002 publicó la estrategia mundial sobre la inocuidad de los alimentos.¹ A raíz de esa estrategia, la OMS y la FAO establecieron en 2005 la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos. El Consejo Ejecutivo, en su 124ª reunión, propuso que se incluyera un punto por separado sobre la inocuidad de los alimentos en el orden del día provisional de la Asamblea de la Salud.² En el presente informe se describe la situación relativa a la inocuidad de los alimentos, así como las oportunidades de actuación y los instrumentos y los métodos para lograr soluciones, pero no se aborda el tema de la seguridad alimentaria.

PANORAMA GENERAL

2. La inocuidad de los alimentos y las enfermedades de transmisión alimentaria constituyen un problema de salud pública cada vez más importante. La OMS calcula que las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y por el agua provocan en su conjunto la muerte de 2,2 millones de personas al año, de las cuales 1,9 millones son niños. Numerosas enfermedades transmisibles, incluidas las enfermedades zoonóticas emergentes, se transmiten por los alimentos, y muchas otras, como el cáncer, están relacionadas también con productos químicos y patógenos en el suministro de alimentos. Sin embargo, no se conoce la magnitud de la carga de morbilidad asociada al problema de los alimentos insalubres ni el costo derivado. Hacen falta estimaciones fiables que orienten la gestión de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional. La Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria debidas a los principales agentes causales (microbiológicos, parasitarios y químicos) tiene por objeto proporcionar esas estimaciones.

3. Los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria han tenido consecuencias sanitarias y económicas devastadoras tanto en los países desarrollados como en desarrollo, y podrían menoscabar

¹ Para información más detallada sobre la estrategia mundial, véase www.who.int y selecciónese Temas de salud para llegar a la página sobre la inocuidad de los alimentos.

² EB124/2009/REC/2, acta resumida de la undécima sesión, sección 3.

el logro del primer Objetivo del Desarrollo del Milenio (Erradicar la pobreza extrema y el hambre) y el cuarto (Reducir la mortalidad infantil). Además, el desarrollo económico de los países cuyo principal motor económico es la exportación de alimentos podría verse gravemente afectado si se pone en tela de juicio la inocuidad de esas exportaciones.

4. La propagación de patógenos y contaminantes a través de las fronteras nacionales significa que las enfermedades de transmisión alimentaria constituyen ahora una amenaza para la seguridad sanitaria pública a nivel mundial. Los recientes acontecimientos relacionados tanto con la contaminación química (por ejemplo, por melamina o dioxina) y contaminación microbiológica de productos alimenticios con patógenos tradicionales (por ejemplo, *Salmonella*, spp.) o nuevos (*Reston ebolavirus*) ponen de relieve la dimensión mundial del problema. Sin embargo, la aplicación de nuevos métodos, como la caracterización genética de los patógenos, y de técnicas de biomarcado (a fin de comprender el mecanismo de acción molecular de los nuevos medicamentos en el ser humano) para identificar los productos químicos en los alimentos, permite vincular casos conexos y determinar las causas concretas de la enfermedad. Al mismo tiempo, no cesa de aumentar el número de normas alimentarias nacionales e internacionales que se basan en un enfoque sistemático y cada vez más estadístico para la evaluación de los riesgos microbiológicos y químicos, y con arreglo al cual se aplican nuevos métodos establecidos por los grupos de expertos de la OMS y la FAO y la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius.

5. Ahora está claro que la mayoría o muchas de las enfermedades infecciosas humanas de las últimas décadas han tenido su origen en animales y que la transmisión a menudo se ha producido a través de los alimentos. Ejemplo de ello son el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS), la encefalopatía esponjiforme bovina, la nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob, la gripe aviar altamente patógena y las fiebres hemorrágicas, como la fiebre del Valle del Rift.

OPORTUNIDADES DE ACTUACIÓN

6. Actualmente existe la necesidad y la oportunidad de que los Estados Miembros y la Secretaría adopten medidas sobre la inocuidad de los alimentos a un nuevo nivel. Los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos se plantean a escala internacional, por lo que las soluciones también deben ser de alcance internacional. Asimismo, hay que recabar la participación de todos los sectores, pues los problemas de inocuidad de los alimentos pueden deberse a cualquier elemento relacionado con la cadena de producción de alimentos, como el medio ambiente, los piensos, las explotaciones agrícolas, la producción y la venta al por menor, las prácticas de elaboración e incluso la cocina del consumidor. Para garantizar la inocuidad de los alimentos es indispensable que exista una colaboración multisectorial eficaz, en la que participen todos los asociados pertinentes a nivel nacional e internacional.

7. El consenso internacional con respecto a la gestión mundial de la inocuidad de los alimentos, basado en principios científicos generales, en la colaboración intersectorial y la adopción de medidas en el plano internacional y nacional, ofrece numerosas soluciones nuevas basadas en un intercambio eficaz de datos, fundamentos científicos sólidos y la experiencia práctica. Los nuevos enfoques integrados, así como los vínculos entre los datos de seguimiento y de vigilancia relativos a animales, alimentos y pacientes brindan la oportunidad de actuar sobre la base de pruebas científicas y de evaluar los efectos de las medidas de gestión. La aplicación de nuevos marcos y opciones de gestión para mitigar los actuales riesgos relacionados con los alimentos podría contribuir a reducir considerablemente la incidencia de las enfermedades de transmisión alimentaria a medio y largo plazo.

INSTRUMENTOS Y MÉTODOS

8. La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos constituye un nuevo medio para vincular y prestar apoyo a las autoridades nacionales y hacer posible así el intercambio de datos, conocimientos, competencias y experiencia y de información sobre situaciones de emergencia. La Red se gestiona en colaboración con la FAO y en la actualidad está integrada por 176 Estados Miembros. Su importancia se reconoció en la Declaración de Beijing sobre Inocuidad de los Alimentos, adoptada en noviembre de 2007. El Sistema mundial FAO/OIE/OMS de alerta anticipada ante las principales enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis, que se puso en marcha en 2006, hace posible el intercambio de información de emergencia entre los sectores de la salud animal y la salud humana a nivel internacional.

9. El Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria, de la OMS, creado en 2006, está reuniendo estimaciones sobre la carga de morbilidad a partir de indicadores sintéticos de la salud de la población y tiene previsto presentar un informe mundial de aquí a 2012, basado en estudios representativos de los países llevados a cabo con los nuevos protocolos establecidos por el Grupo.

10. Las nuevas directrices estratégicas de la OMS sobre los aspectos de las zoonosis relacionados con la salud humana se centran en el fortalecimiento de la vigilancia de éstas; el establecimiento de mecanismos de previsión y alerta y respuesta; la adopción de instrumentos de evaluación, gestión y comunicación de los riesgos de zoonosis; el refuerzo de la creación de capacidad, y la mejora de las redes nacionales e internacionales y la cooperación intersectorial. Actualmente se están definiendo los requisitos en materia de vigilancia para los sistemas destinados a gestionar la resistencia a los antimicrobianos en los reservorios animales, alimentarios y humanos. En esos requisitos se tiene en cuenta la lista revisada de la OMS de agentes microbianos de importancia crítica para la salud humana (establecida en colaboración con la FAO y la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE)).¹ Los nuevos métodos prometen la realización de actividades de vigilancia integrada de laboratorio y la adopción de medidas centradas en las esferas de mayor riesgo, lo cual sólo se puede lograr mediante la colaboración intersectorial y la comunicación entre los sectores relacionados con la salud humana, la salud animal y los alimentos. La red Global Salm-Surv de la OMS, establecida en 2000 para detectar, controlar y prevenir las infecciones de transmisión alimentaria y otras infecciones entéricas trabaja para hacer posible esa colaboración y comunicación en 156 Estados Miembros.

11. En colaboración con la FAO, la Secretaría está diseñando nuevas iniciativas para ofrecer asesoramiento científico sobre los riesgos y sobre los beneficios de los alimentos, en el marco de las cuales se prevé transmitir a los consumidores mensajes claros y sencillos sobre inocuidad de los alimentos, nutrición y modos de vida saludables; esas iniciativas se presentarán a los Estados Miembros. El programa de capacitación de la OMS «Cinco claves para la inocuidad de los alimentos»² se está utilizando con diferentes grupos-objetivo en la mayoría de las regiones.

12. En el futuro, los datos relativos a la contaminación química de los alimentos se podrán combinar con los datos de los países sobre consumo de alimentos, lo que permitirá definir claramente la exposición de las poblaciones a los contaminantes químicos y los productos químicos en los alimentos.

¹ *Critically important antimicrobials for human medicine: categorization for the development of risk management strategies to contain antimicrobial resistance due to non-human antimicrobial use.* Informe de la segunda reunión de expertos de la OMS, Copenhague, 29 a 31 de mayo de 2007. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2007.

² Véase www.who.int/foodsafety/consumer/.

El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente/Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos,¹ que proporciona información sobre los niveles, las tendencias y la importancia de los contaminantes químicos en los alimentos a partir de datos procedentes de todas las regiones del mundo, se podría utilizar para presentar datos similares sobre los patógenos transmitidos por los alimentos.

13. Realizar evaluaciones científicas fiables de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos es fundamental para la formulación de políticas y las actividades de gestión en esta esfera. En los últimos años ha aumentado de forma espectacular la necesidad y la complejidad de ese asesoramiento científico. La OMS está investigando nuevos medios de proporcionar asesoramiento científico a nivel internacional, evitando el derroche de recursos que ocasiona la duplicación de evaluaciones en diferentes países o regiones.

INTERVENCIÓN DE LA ASAMBLEA DE LA SALUD

14. Se invita a la Asamblea de la Salud a tomar nota del presente informe.

= = =

¹ Véase www.who.int/foodsafety/chem/gems/.