

Inocuidad de los alimentos

Informe de la Secretaría

1. En su resolución WHA53.15 sobre la inocuidad de los alimentos (2000), la 53.^a Asamblea Mundial de la Salud pidió a la Directora General, entre otras cosas, 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 instó a la Directora General a establecer una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y para el acopio e intercambio eficientes de información en los países y las regiones, y entre ellos. La OMS en consecuencia organizó una reunión sobre la planificación estratégica en torno a la inocuidad de los alimentos (Ginebra, febrero de 2001) y, tras celebrar nuevas consultas con los Estados Miembros, publicó en 2002 su estrategia mundial en la materia.¹ A raíz de esa estrategia, la OMS, en colaboración con la FAO, estableció la Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos y puso en marcha otras varias iniciativas de gran trascendencia. En enero de 2009 el Consejo Ejecutivo, en su 124.^a reunión, acordó incluir el tema de la inocuidad de los alimentos en el orden del día provisional de la 62.^a Asamblea Mundial de la Salud.² En mayo de 2009, la 62.^a Asamblea Mundial de la Salud decidió dejar el debate sobre este punto para la 126.^a reunión del Consejo Ejecutivo.³ En el presente informe, que viene a actualizar el documento presentado en su día a la Asamblea de la Salud, se exponen a grandes rasgos la situación en materia de inocuidad de los alimentos, las oportunidades de acción y los instrumentos y métodos existentes.

PANORAMA GENERAL

2. Las enfermedades de transmisión alimentaria y demás amenazas para la inocuidad de los alimentos constituyen un problema de salud pública cada vez más importante. La OMS calcula que las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos o el agua causan en conjunto la muerte de unos 2,2 millones de personas al año, de las cuales 1,9 millones son niños. Numerosas enfermedades transmisibles, incluidas las zoonosis emergentes, se transmiten por vía alimentaria, y muchas otras, como el cáncer, están relacionadas con productos químicos y toxinas presentes en la cadena alimentaria. Esta carga se verá agravada por los efectos del cambio climático, que probablemente acrecentarán la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria, porque al aumentar la temperatura de los alimen-

¹ Organización Mundial de la Salud. *WHO global strategy for food safety: safer food for better health*. Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2002.

² Véase el documento EB124/2009/REC/2, summary records of the eleventh meeting, section 3, and the twelfth meeting, section 1.

³ Véase el documento WHA62/2009/REC/2, verbatim record of the second plenary meeting, section 2.

tos y el agua los microorganismos se reproducen en ellos con más rapidez, lo que puede provocar una mayor presencia de toxinas o patógenos en los alimentos. Los datos más actualizados indican que ello podría ocurrir sobre todo en el caso de las zoonosis emergentes de reciente aparición, cuya incidencia ha ido aumentando gradualmente en las últimas seis décadas, aunque se ignora la magnitud exacta de la carga de morbilidad asociada al consumo de alimentos insalubres y de los costos que de ahí se derivan. Para orientar la gestión de la inocuidad de los alimentos a escala nacional e internacional hacen falta estimaciones fiables. 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 justamente obtener esas estimaciones.

3. Una mayor disponibilidad de alimentos sólo resultará beneficiosa para quienes padezcan hambre o malnutrición si esos alimentos ofrecen al mismo tiempo un mayor nivel de inocuidad y calidad. En situaciones de hambruna o inseguridad alimentaria, las personas afectadas de malnutrición, en particular los niños menores de cinco años, son más vulnerables a los patógenos y toxinas de transmisión alimentaria porque su sistema inmunitario está debilitado. En tales circunstancias las enfermedades de transmisión alimentaria, en especial la diarrea, agravan los efectos de la malnutrición y generan un círculo vicioso de vulnerabilidad.

4. Los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria han tenido consecuencias sanitarias y económicas devastadoras en países tanto desarrollados como en desarrollo, y podrían dificultar el cumplimiento del primer Objetivo de Desarrollo del Milenio (Erradicar la pobreza extrema y el hambre) y del cuarto (Reducir la mortalidad infantil). Además, el desarrollo económico de países que tienen en la exportación de alimentos uno de sus principales motores económicos podría verse muy afectado si se llegara a poner en tela de juicio la inocuidad de sus productos destinados a la exportación.

5. La propagación de patógenos y contaminantes a través de las fronteras nacionales significa que las enfermedades de transmisión alimentaria constituyen hoy una amenaza para la seguridad sanitaria a escala mundial. De la dimensión mundial del problema dan fe recientes episodios ligados tanto a la contaminación química (por ejemplo, por melamina o dioxina) como a la contaminación microbiológica de productos alimenticios por patógenos tradicionales (como *Salmonella* spp.) o recién descritos (como el virus de Nipah).

6. Un gran número, o la mayoría, de las nuevas enfermedades infecciosas humanas de las últimas décadas han tenido su origen en animales y se han transmitido a menudo por los alimentos o a resultas de su preparación. Buen ejemplo de ello son dolencias como el síndrome respiratorio agudo severo (SRAS), la encefalopatía espongiforme bovina, la nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob, la gripe aviar hiperpatógena, o fiebres hemorrágicas como la fiebre del Valle del Rift.

7. La aplicación de nuevos métodos como la caracterización genética de patógenos o las técnicas de marcadores biológicos para detectar la exposición a sustancias químicas presentes en los alimentos hace posible establecer relaciones entre casos conexos y determinar las causas concretas de una enfermedad. Al mismo tiempo, hay un número creciente de normas alimentarias de ámbito nacional e internacional que se basan en un planteamiento sistemático y cada vez más estadístico para evaluar el riesgo microbiológico y químico, con la aplicación de nuevos métodos definidos en el curso de las consultas de expertos de la OMS y la FAO.

OPORTUNIDADES DE ACCIÓN

8. Dado que los problemas ligados a la inocuidad de los alimentos revisten dimensión internacional, las soluciones deben plantearse también a esa escala. Es menester que participen todos los secto-

res interesados, pues los riesgos pueden residir en cualquier eslabón de la cadena de producción alimentaria, desde el medio ambiente hasta los piensos para animales, pasando por las explotaciones agrícolas, la producción, la venta al por menor, los métodos de preparación o incluso la cocina del consumidor. Para garantizar la inocuidad de los alimentos es indispensable que exista una colaboración multisectorial eficaz entre todos los interlocutores pertinentes a escala internacional y nacional, y que la cuestión de la inocuidad sea tenida en cuenta sistemáticamente en los sistemas de producción alimentaria y en toda política o intervención sobre nutrición.

9. El consenso internacional en torno a la gestión mundial de la inocuidad de los alimentos, que reposa en principios científicos generales, en la colaboración intersectorial y en la adopción de medidas a escala internacional y nacional, ofrece un gran número de nuevas soluciones basadas en un intercambio eficaz de datos, en sólidos criterios científicos y en la experiencia práctica. Los nuevos planteamientos integrados permiten relacionar entre sí sistemas de seguimiento y vigilancia de la salud humana y animal y de contaminación de los alimentos, y además brindan la oportunidad de prevenir o detectar con rapidez las enfermedades humanas. La aplicación de nuevos sistemas y opciones de gestión para atenuar los actuales riesgos ligados a los alimentos podría reducir sensiblemente la incidencia de enfermedades de transmisión alimentaria a medio y largo plazo.

INSTRUMENTOS Y MÉTODOS

10. La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos, gestionada por la OMS en colaboración con la FAO, constituye un nuevo foro para conectar entre sí y prestar apoyo a las autoridades nacionales con el fin de hacer posible el intercambio de datos, conocimientos, competencias, experiencia e información sobre casos de emergencia. La Red integra actualmente a 177 organismos nacionales competentes en la materia. 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, en casos de emergencia, el intercambio de información entre los sectores de la salud animal y la salud humana a escala internacional.

11. El Grupo de Referencia de la OMS sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria, creado en 2006, está reuniendo estimaciones de la carga de morbilidad por enfermedades de transmisión alimentaria a partir de indicadores sintéticos de la salud de la población. Para 2012 presentará un informe mundial basado en estudios representativos de los países, que se han llevado a cabo empleando los nuevos protocolos definidos por el Grupo.

12. Las nuevas orientaciones estratégicas de la OMS sobre los aspectos de las zoonosis relacionados con la salud humana se articulan en torno a las siguientes líneas: fortalecimiento de la vigilancia de las enfermedades zoonóticas; creación de mecanismos de previsión, alerta y respuesta; adopción de instrumentos de evaluación, gestión y comunicación de los riesgos de zoonosis; refuerzo de la creación de capacidades; y mejora del trabajo en red a escala nacional e internacional y de la cooperación intersectorial. Actualmente se están definiendo los requisitos de vigilancia para los sistemas destinados a gestionar las resistencias a los antimicrobianos en los reservorios animales, alimentarios y humanos, labor para la cual se tiene en cuenta la lista revisada de la OMS de antimicrobianos de importancia crítica para la salud humana (elaborada en colaboración con la FAO y la OIE).¹ Los nuevos métodos son prometedores de cara a instaurar una vigilancia integrada que se lleve a cabo desde los

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.

laboratorios, junto con medidas centradas en los ámbitos de mayor riesgo, objetivo que sólo es posible alcanzar mediante la colaboración intersectorial y la comunicación entre todas las disciplinas relacionadas con la salud humana y veterinaria y con los alimentos. La Red Mundial sobre Infecciones de Transmisión Alimentaria, creada en 2000 con el fin de detectar, controlar y prevenir las enfermedades infecciosas transmitidas por los alimentos y otras infecciones entéricas, que tiene su sede en la OMS, trabaja para generar tales relaciones de colaboración y comunicación en 158 Estados Miembros de la OMS.

13. En colaboración con la FAO, la Secretaría de la OMS está concibiendo nuevas iniciativas para prestar asesoramiento científico sobre los riesgos y los beneficios ligados a los alimentos. También se está elaborando material pedagógico dirigido a los consumidores acerca de la seguridad en la manipulación y preparación de alimentos, con mensajes claros y sencillos sobre, entre otras cosas, nutrición y modo de vida. Por otra parte, en la mayoría de las regiones se está aplicando con diversos grupos destinatarios el programa de capacitación de la OMS «Cinco claves para la inocuidad de los alimentos».¹

14. En el futuro será posible combinar los datos sobre contaminación química de los alimentos con datos de los países sobre consumo alimentario, lo que servirá para determinar con claridad la exposición de las poblaciones a contaminantes químicos y sustancias químicas presentes en los alimentos. El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente - Programa de Vigilancia y Evaluación de la Contaminación de los Alimentos,² que, a partir de datos de todas las regiones del mundo, proporciona información sobre los niveles, las tendencias y la importancia de la presencia de contaminantes químicos en los alimentos, podría ser utilizado para presentar datos análogos sobre los patógenos que se transmiten por vía alimentaria.

15. El punto de partida básico para formular políticas destinadas a proteger la salud del consumidor y gestionar la inocuidad de los alimentos es la realización de sólidas evaluaciones científicas de los riesgos en este terreno. En los últimos años han aumentado sobremanera la necesidad y complejidad de este tipo de asesoramiento científico. La OMS está estudiando nuevas formas de prestar asesoramiento científico a escala internacional, evitando a la vez el derroche de recursos que significa la repetición de evaluaciones en diferentes países o regiones.

INTERVENCIÓN DEL CONSEJO EJECUTIVO

16. Se invita al Consejo Ejecutivo a tomar nota del presente informe.

= = =

¹ Véase: www.who.int/foodsafety/consumer/.

² Véase: www.who.int/foodsafety/chem/gems/.