ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

CONSEJO EJECUTIVO **EB109/13**
109ª reunión **6 de diciembre de 2001**
Punto 3.9 del orden del día provisional

Inocuidad de los alimentos y salud

Informe de la Secretaría

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

PROBLEMAS MUNDIALES DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

3. Los **riesgos químicos** siguen siendo una causa significativa de enfermedades de transmisión alimentaria. Entre los contaminantes químicos de los alimentos se cuentan tóxicos naturales, como las micotoxinas y las toxinas marinas, contaminantes ambientales, como el mercurio y el plomo, y sustancias que se producen de manera natural en las plantas. En la cadena alimentaria se usan de manera deliberada aditivos alimentarios, micronutrientes, plaguicidas y medicamentos veterinarios, si bien previamente hay que obtener garantías de que todos esos usos son inocuos.

4. En general, los planteamientos tradicionales han dado buenos resultados, pero en la evaluación de riesgos ahora hay que tener en cuenta también las poblaciones en riesgo, la exposición combinada a niveles bajos de varios productos químicos, los efectos endocrinos y los efectos en el desarrollo del sistema neural fetal. Se necesitan más datos sobre la ingesta alimentaria y las concentraciones de contaminantes en los alimentos, en particular en los países en desarrollo, para poder evaluar y gestionar esos riesgos, incluso mediante el establecimiento de normas nacionales e internacionales.

5. Las **nuevas tecnologías**, como la ingeniería genética, la irradiación de los alimentos y el envasado en atmósfera modificada pueden mejorar la producción y la inocuidad de los alimentos. Sin embargo, mucho antes de la introducción generalizada de estas tecnologías, se deben evaluar con objetividad y rigor los posibles riesgos asociados con su aplicación. Se deben comunicar eficazmente los

criterios de la evaluación de los riesgos, de manera que el público pueda participar en las primeras etapas del proceso. La evaluación debe basarse en principios convenidos a nivel internacional y debe integrarse con la consideración de otros factores, como los beneficios para la salud, los factores socioeconómicos, las cuestiones éticas y las consideraciones ambientales.

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

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

PROYECTO DE ESTRATEGIA EN MATERIA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: RESUMEN[1]

Objetivo

8. Reducir la carga de morbilidad y social de las enfermedades de transmisión alimentaria.

Métodos

9. El objetivo se conseguirá gracias a tres líneas de acción principales:

- promover y apoyar el desarrollo de sistemas destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos basados en los riesgos, sostenibles e integrados;

- idear medios científicos para toda la cadena de producción alimentaria que prevengan la exposición a niveles inaceptables de agentes microbiológicos y de productos químicos en los alimentos;

- evaluar y gestionar los riesgos de la transmisión alimentaria y divulgar la información, en cooperación con otros sectores y asociados.

[1] En la sala de reunión se podrá consultar el proyecto íntegro de estrategia en materia de inocuidad de los alimentos.

Planteamientos

10. **Vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria.** La vigilancia es la base para formular estrategias nacionales de reducción de los riesgos relacionados con los alimentos. El conocimiento detallado y preciso de la naturaleza y el nivel de las enfermedades de transmisión alimentaria es una condición previa para adoptar medidas encaminadas a rebajar dichos niveles. En consecuencia, la escasez, en la mayoría de los países, de datos fiables sobre las enfermedades de transmisión alimentaria es un grave impedimento para llevar a cabo intervenciones basándose en datos bien fundamentados. Un sistema de vigilancia que emplee sitios centinela y redes de laboratorio regionales e internacionales supondría una mejora importante en la mayoría de las regiones. Además, hace falta acordar métodos a nivel internacional para vigilar las enfermedades de transmisión alimentaria y establecer su relación con la contaminación de los alimentos en función del riesgo. Ello requiere un enfoque interdisciplinario que abarque todos los sectores que se ocupan de las enfermedades de transmisión alimentaria y de la inocuidad de los alimentos tanto en el sector de la salud como en el de la agricultura.

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

12. **Mejor evaluación de los riesgos.** La OMS, en colaboración con la FAO, desarrollará instrumentos para evaluar adecuadamente los riesgos. Gracias a esos instrumentos, los grupos mixtos de expertos de la OMS y de la FAO acopiarán información sobre los productos químicos y los microorganismos de los alimentos y su relación con las enfermedades de transmisión alimentaria. Esas evaluaciones pueden servir de base para establecer normas y directrices internacionales y para las reglamentaciones nacionales en materia de alimentos u otras iniciativas. La provisión de instrumentos e información permitirá la transferencia eficaz de la tecnología de evaluación de riesgos y de los datos entre los países, incluidos los países en desarrollo.

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

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

15. **La salud pública en el Codex Alimentarius.** La OMS se esforzará por garantizar que las inquietudes de los consumidores en materia de salud queden reflejadas en las prioridades de la Comisión

del Codex Alimentarius. En este sentido, la OMS promueve un examen cuidadoso y la optimación del trabajo de la Comisión. En general, la OMS trata de acrecentar la participación del sector de la salud en la elaboración de las normas, las directrices y las recomendaciones del Codex. La OMS sostendrá la participación efectiva de los países en desarrollo en la labor de la Comisión.

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

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

18. **Creación de capacidad.** La OMS formulará estrategias regionales en materia de inocuidad de los alimentos basándose en la estrategia mundial de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos y en las necesidades regionales específicas, como el apoyo técnico, los útiles educativos y la formación. Hará falta la ayuda de los donantes para que la inocuidad de los alimentos sea una prioridad de salud pública en los países en desarrollo. Se creará una red de centros colaboradores de la OMS para ampliar la creación de capacidad.

INTERVENCIÓN DEL CONSEJO EJECUTIVO

19. Se invita al Consejo a que examine y suscriba el proyecto de estrategia en materia de inocuidad de los alimentos.

= = =