



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

INFOSAN



INFORME DE ACTIVIDADES

2014/2015



Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos

INFOSAN

INFORME DE ACTIVIDADES 2014/2015



Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos

Catalogación por la Biblioteca de la OMS:

Informe de actividades de INFOSAN 2014/2015.

1.Contaminación de Alimentos – prevención y control. 2.Seguridad de Productos para el Consumidor. 3.Abastecimiento de Alimentos. 4.Análisis de los Alimentos - normas. 5.Cooperación Internacional. 6. Evaluación de Programas y Proyectos de Salud. I.Organización Mundial de la Salud. II.Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

ISBN 978 92 4 351059 0 (OMS)
ISBN 978-92-5-309324-3 (FAO)

(Clasificación NLM: WA 701)

© FAO y OMS, 2016

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo 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. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse a:

Jefe de la Subdivisión de Políticas y Apoyo en Materia de Publicación Electrónica
División de Comunicación
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma (Italia)
Correo electrónico: copyright@fao.org;
o bien

Ediciones de la OMS
Organización Mundial de la Salud
20 Avenue Appia
1211 Ginebra 27 (Suiza)
Fax: +41 22 7914806

Las solicitudes de autorización para reproducir o traducir las publicaciones de la OMS deben dirigirse a: Ediciones de la OMS, a través del sitio web de la OMS (www.who.int/about/licensing/copyright_form/en/index.html).

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura o de la Organización Mundial de la Salud, juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

La Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura han adoptado todas las precauciones razonables para verificar la información que figura en la presente publicación, no obstante lo cual, el material publicado se distribuye sin garantía de ningún tipo, ni explícita ni implícita. El lector es responsable de la interpretación y el uso que haga de ese material, y en ningún caso la Organización Mundial de la Salud y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura podrán ser consideradas responsables de daño alguno causado por su utilización.

El presente informe recoge la opinión colectiva de un grupo internacional de expertos y no representa necesariamente el criterio ni la política de la FAO ni de la OMS.

Impreso en Suiza

Prefacio

En el bienio 2014-2015 hubo varias ocasiones importantes en las que se puso de relieve la importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud pública, una buena nutrición y la seguridad alimentaria.

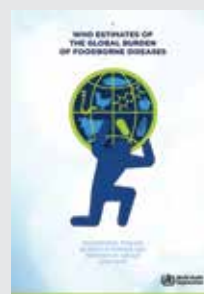
En la Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición (CIN2), celebrada en noviembre de 2014, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y los gobiernos nacionales reiteraron la importancia de la inocuidad de los alimentos para garantizar una alimentación saludable. La CIN2 también proporcionó un foro en el que la FAO y la OMS pudieron subrayar la importancia del intercambio de información sobre la inocuidad de los alimentos entre las autoridades gubernamentales dentro de los países y entre ellos, a fin de prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Unos meses más tarde, en abril de 2015, se dedicó el Día Mundial de la Salud a catalizar la actuación colectiva de los gobiernos y el público con miras a introducir medidas encaminadas a mejorar la inocuidad de los alimentos en las explotaciones, las fábricas, los vendedores callejeros y las cocinas por igual. Muchos países de todo el mundo celebraron este día especial con diversas actividades que buscaban aumentar la sensibilización en relación con la inocuidad de los alimentos. Más recientemente, la OMS publicó por primera vez en diciembre de 2015 una estimación de la carga mundial de enfermedades transmitidas por los alimentos. Estos datos mundiales y regionales ilustran la considerable incidencia que están teniendo esas enfermedades en las personas de todas las edades, en particular en los niños menores de cinco años y en las personas que viven en regiones de bajos ingresos de todo el mundo.

Cada una de estas ocasiones ha permitido concentrar la atención internacional en la inocuidad de los alimentos y ha recordado que todos los que intervienen en la producción, la distribución y la preparación de los alimentos – desde la granja hasta la mesa – deben hacer lo posible para que sean inocuos. Además, en la actualidad está ampliamente reconocido que para conseguir que los productos alimenticios sean inocuos se requiere una colaboración intersectorial internacional y nacional entre quienes se ocupan de la salud humana, la sanidad animal, la agricultura, la higiene ambiental, la educación, el turismo, el comercio y otros sectores.

Desde hace más de 10 años, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) viene fortaleciendo los sistemas de inocuidad de los productos alimenticios mediante el fomento de la comunicación intersectorial y difundiendo información importante de relevancia mundial sobre este tema.

La INFOSAN ha seguido creciendo y mejorando en 2014-2015, mediante el establecimiento de enlaces funcionales con redes e iniciativas regionales de inocuidad de los alimentos y la consolidación de una reputación sólida de eficacia y efectividad a nivel mundial, especialmente en el ámbito de la respuesta ante las situaciones internacionales de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Hay que señalar de nuevo que siempre se puede hacer más: la participación activa y el apoyo a la INFOSAN deben ser prioritarios para los Estados Miembros a fin de salvaguardar el suministro mundial de alimentos.

La inocuidad de los alimentos es fundamental, no solo para mejorar la salud, los medios de subsistencia y la seguridad alimentaria, sino también para el desarrollo económico, el comercio y el prestigio internacional de todos los países. Por consiguiente, hay que intensificar los esfuerzos para mejorar la inocuidad de los alimentos mediante políticas de salud pública y desarrollo, sobre todo en orden a alcanzar los Objetivos de Desarrollo Sostenible. Debemos aprovechar el impulso creado durante el bienio 2014-2015 para mejorar la inocuidad de los alimentos e incorporarla a los programas políticos nacionales e internacionales. La mayor participación en la INFOSAN no es sino una de las muchas maneras en las que los organismos gubernamentales nacionales pueden demostrar su dedicación a mejorar la inocuidad de los alimentos en todo el mundo.



Ren Wang
Subdirector General

Departamento de Agricultura y Protección del Consumidor
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



Bruce Aylward
Director Ejecutivo Interino

Brotos y Emergencias Sanitarias
Organización Mundial de la Salud

Índice

Abreviaturas	v
Resumen	vi
Introducción	1
Miembros de la Red	2
PANORAMA GENERAL	2
DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS MIEMBROS	2
REPRESENTACIÓN POR SECTORES	4
Actividades de la INFOSAN	6
ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE REDES	6
ACTIVIDADES DE EMERGENCIA	10
ACTUACIÓN DE LA INFOSAN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA EN 2014-2015	10
EVENTOS DESTACADOS	17
SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA INFOSAN	19
Aumento de la visibilidad de la INFOSAN	21
LA INFOSAN EN LA ESFERA DE TWITTER Y OTROS MEDIOS DE COMUNICACIÓN	21
LA INFOSAN EN CONFERENCIAS INTERNACIONALES Y CURSOS DE FORMACIÓN UNIVERSITARIOS	22
Conclusiones y orientaciones futuras	23
Agradecimientos	25
Apéndices	26
APÉNDICE A - EVENTOS DE LA INFOSAN EN 2014	26
APÉNDICE B - EVENTOS DE LA INFOSAN EN 2015	32
Información de contacto	37

Abreviaturas

ACHIPIA	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria
AMRO	Oficina Regional de la OMS para las Américas
ANVISA	Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria del Brasil
CIN2	Segunda Conferencia Internacional sobre Nutrición
DG SANTE	Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea
EFSA	Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
EMPRES-Inocuidad de los alimentos	Sistema de la FAO de prevención de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (EMPRES)
EREN	Red de intercambio sobre riesgos emergentes
EURO	Oficina Regional de la OMS para Europa
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
FDA	Administración para la Alimentación y los Medicamentos de los Estados Unidos
INFOSAN	Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos
MFDS	Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea
OMS	Organización Mundial de la Salud
RAE	Región Administrativa Especial
RASFF	Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos
RSI (2005)	Reglamento Sanitario Internacional (2005)
SAGARPA de México	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación
SEARO	Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental
SENASICA	Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México
WPRO	Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental

Resumen

La INFOSAN en 2014 y 2015

Desde la puesta en marcha de la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) en 2004, se han incorporado a ella 186 Estados Miembros¹ (más 10 Estados Miembros Asociados, zonas o territorios). Durante el bienio se ha concentrado la atención en el proceso de designación de miembros de la INFOSAN (es decir, puntos de contacto para emergencias y centros de enlace) a nivel nacional, pero la participación activa de los miembros designados mediante su registro y su intervención en el sitio web de la comunidad de la Red es esencial. Se espera que los miembros respondan a las solicitudes de información y tomen la iniciativa de compartir y difundir la que poseen sobre la inocuidad de los alimentos de un posible interés internacional. En total, hasta el final de 2015 habían registrado un punto de contacto activo de la INFOSAN para emergencias el 73% de todos los Estados Miembros, lo que representa un aumento de 17 puntos durante el bienio. El mayor crecimiento se registró en las regiones de África y las Américas como consecuencia de intervenciones específicas en ellas. Durante el bienio 2016-2017 se proseguirán los esfuerzos para asegurarse de que los nuevos miembros de la INFOSAN estén bien informados y capacitados para desempeñar sus funciones y responsabilidades y para participar activamente en las actividades de la Red. Durante el bienio 2014-2015, la secretaría de la INFOSAN llevó a cabo nuevas actividades, como la utilización de seminarios web para la formación de los nuevos miembros. Estas presentaciones en línea se realizaron en español, francés e inglés y brindaron a los nuevos miembros la oportunidad de familiarizarse con las operaciones de la INFOSAN y con el sitio web de la comunidad de la Red y de formular cualquier pregunta directamente a la secretaría de la INFOSAN.

El sitio web de la comunidad de la INFOSAN es la principal plataforma que permite a los miembros comunicarse entre sí y con la secretaría de la Red. En la actualidad presta apoyo a 440 usuarios de todo el mundo y la interfaz de usuario se ha traducido al español y el francés, a fin de facilitar la participación de los miembros que se sienten más cómodos haciendo sus aportaciones en esos idiomas. En un examen de las pautas de utilización del sitio web se ha comprobado que durante el último año accedieron a él el 75% de los puntos de contacto para emergencias y el 64% de los centros de enlace. En comparación con años anteriores, se ha registrado un aumento notable en la utilización del foro de debate; los miembros han hecho preguntas y compartido información, sobre todo en relación con asuntos relacionados con la inocuidad de interés internacional. La supervisión del uso del sitio web permite a la secretaría de la INFOSAN establecer prioridades en las actuaciones de seguimiento de los miembros que, aunque sigan registrados en el sitio web, tal vez hayan dejado de ocupar el puesto o necesiten que se los anime a utilizarlo con objeto de compartir información, por ejemplo datos sobre la vigilancia ordinaria o enseñanzas aprendidas en los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Para ilustrar los sectores gubernamentales que están representados por los miembros de la Red (tanto los puntos de contacto para emergencias como los centros de enlace) y en qué proporción, se han extraído y resumido datos del formulario de inscripción del sitio web de la comunidad de la INFOSAN. Al final de 2015, el 39% de los puntos de contacto para emergencias y el 35% de los centros de enlace habían informado de que estaban ubicados en una autoridad encargada de la inocuidad de los alimentos; el 32% de los puntos de contacto para emergencias y el 21% de los centros de enlace indicaron que estaban adscritos a una autoridad encargada de la salud pública. El resto de los miembros señalaron que tenían su base en una autoridad que se ocupaba globalmente de una combinación de inocuidad de los alimentos, salud pública, sanidad animal, agricultura, comercio, etc.

Con respecto a las actividades de emergencia, la secretaría de la INFOSAN facilitó las comunicaciones

¹ A efectos del presente informe, la expresión "Estado Miembro" se utiliza para hacer referencia a los países que son Miembros de la OMS o de la FAO. Los Estados Miembros de la OMS figuran en: <http://www.who.int/countries/es/>, y los Estados Miembros de la FAO figuran en: <http://www.fao.org/legal/inicio/estados-miembros/es/>.

internacionales entre los miembros de la Red en 77 eventos durante el bienio: 37 en 2015 y 40 en 2014 (en 2013 hubo 44, en 2012 fueron 42 y en 2011 hubo 46). Los peligros biológicos fueron el objetivo del mayor número de eventos de la INFOSAN, y de ellos el más común fue el relativo a *Salmonella* spp. Estos datos siguen siendo equivalentes a los peligros abordados en las actividades de la Red relativas a la inocuidad de los alimentos durante el bienio anterior. En 2014-2015, los eventos más frecuentes se refirieron a la carne y los productos cárnicos, seguidos de los relacionados con el pescado y otros productos marinos. El tiempo medio dedicado activamente por la secretaría de la INFOSAN a un evento fue de 22 días (frente a 19 días en el bienio anterior). La mayor parte de los 77 eventos correspondieron a Estados Miembros de la Región de Europa, seguidos de los pertenecientes a las regiones del Pacífico Occidental, las Américas, Asia Sudoriental, el Mediterráneo Oriental y África, respectivamente.

Durante el bienio, un objetivo estratégico importante fue el fortalecimiento de las asociaciones de colaboración con otras redes, iniciativas y organismos internacionales. Por ejemplo, como parte de la iniciativa de la Comisión Europea de mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria, la secretaría de la INFOSAN participó en tres talleres regionales en el Senegal (2014), Irlanda (2014) y Estonia (2015). Entre los participantes había funcionarios de las autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos de la Unión Europea y de otras partes; su objetivo era promover la cooperación entre Estados miembros y no miembros de la Unión Europea en materia de inocuidad de los alimentos, y en concreto la notificación de incidentes al respecto y la respuesta correspondiente. La secretaría de la INFOSAN también respaldó la labor de creación de capacidad de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) en tres talleres regionales para mejorar los sistemas de alerta sobre la inocuidad de los alimentos, en el marco del Sistema de la FAO de prevención de emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos (EMPRES-Inocuidad de los alimentos), celebrados en Kenya en 2014 y en Hungría y en los Emiratos Árabes Unidos en 2015, en los que hubo numerosos participantes en representación de los puntos de contacto para emergencias de la INFOSAN en sus países. Se sigue concediendo prioridad al aprovechamiento de los instrumentos existentes y al impulso para ampliar la labor de la Red mediante vínculos funcionales con otros programas y redes, lo cual ha sido mutuamente beneficioso en orden a alcanzar los objetivos comunes, a la vista de lo limitado de los recursos financieros y humanos.

Otras actividades llevadas a cabo durante el bienio para fortalecer la Red fueron el seguimiento de las recomendaciones de que la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la FAO siguieran colaborando con los Estados Miembros en la convocatoria de foros regionales sobre la inocuidad de los alimentos, con el fin de examinar los progresos, compartir prácticas de los países y abordar cuestiones comunes relativas a la evolución de la INFOSAN y el fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos. Este aspecto se abordó mediante la organización de la primera y segunda reuniones regionales de miembros de la Red de las Américas en Chile en 2014 y en México en 2015, así como la tercera reunión regional de miembros de la INFOSAN de Asia en 2015 en China, en la Región Administrativa Especial (RAE) de Hong Kong.

Por último, el fomento de la participación activa de los miembros de la INFOSAN sigue teniendo la máxima prioridad. Durante el bienio 2016-2017, la FAO y la OMS aplicarán un plan de trabajo de la Red que se concentrará en los siguientes aspectos:

1. promoción de la colaboración intersectorial y el intercambio de información para lograr una respuesta óptima ante los riesgos para la salud relacionados con los alimentos, incluidos los brotes; y
2. creación de capacidad en los países para hacer frente a los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos (incluido el establecimiento y perfeccionamiento de sistemas de supervisión, evaluación y gestión de los incidentes y emergencias relativos a dicha inocuidad).

Estas actividades se llevarán a cabo en consulta con el Grupo Consultivo de la INFOSAN y con el apoyo de un nuevo Marco estratégico de la INFOSAN.

Introducción

La publicación de las estimaciones de la OMS para la carga mundial de enfermedades transmitidas por los alimentos en 2015² constituye un vivo recordatorio de la elevada morbilidad y mortalidad que acarrearán las enfermedades transmitidas por los alimentos prevenibles en todo el mundo. Con un suministro de productos alimenticios cada vez más globalizado, los alimentos contaminados que se producen en un país pueden provocar fácilmente enfermedades en otros, mientras que las deficiencias en los sistemas de inocuidad de los alimentos abren el camino a la entrada de productos no inocuos en el mercado internacional.

Desde 2004, la INFOSAN pone en contacto a las autoridades nacionales de todo el mundo. Su objetivo es prevenir la propagación internacional de productos alimenticios contaminados y de enfermedades transmitidas por los alimentos y fortalecer los sistemas de inocuidad de los alimentos a nivel mundial. Para ello:

1. promueve el intercambio rápido de información durante eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos;
2. facilita el intercambio de información sobre cuestiones importantes de interés mundial relativas a la inocuidad de los alimentos;
3. fomenta la asociación y la colaboración entre países y redes; y
4. ayuda a los países a fortalecer su capacidad para gestionar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos.

Desde su creación, la secretaría de la INFOSAN ha facilitado las comunicaciones internacionales entre los miembros de la Red en cientos de eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos; durante el bienio 2014-2015 hubo 77.

En el presente Informe de actividades de la INFOSAN se presenta un panorama de los principales eventos, actividades y productos de información relativos a la Red en 2014-2015. En él se destacan algunos logros durante el bienio, así como los problemas que hay que superar y las esferas en las que hay que mejorar. La INFOSAN debe ser una red dirigida por sus miembros; para que pueda manifestar plenamente su potencial es preciso que todos sus miembros realicen un esfuerzo común y sostenido.

² Para más información, véase: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/foodborne-diseases/ferg/en/.

En la colaboración sobre la inocuidad de los alimentos con nuestros interlocutores que se ocupan de la salud pública, la información compartida por medio de la INFOSAN nos ha ayudado a identificar las amenazas para la salud asociadas con productos alimenticios concretos y a responder a dichas amenazas de manera oportuna y eficaz.



Dr Derrick Heng
Ministerio de Salud
Punto de contacto para emergencias de la INFOSAN,
SINGAPUR

Miembros de la Red

PANORAMA GENERAL

La adhesión a la INFOSAN es voluntaria, pero está limitada a representantes de autoridades gubernamentales nacionales y regionales. Cada miembro debe estar designado oficialmente. Con el fin de fomentar la colaboración multisectorial, la estructura ideal de la INFOSAN a nivel nacional se debe caracterizar por un solo punto de contacto para emergencias (designado por la autoridad gubernamental encargada de la coordinación de las actividades nacionales de respuesta ante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos) y centros de enlace adicionales para cada uno de los diversos sectores de la administración involucrados en la inocuidad.

Desde su puesta en marcha en 2004, se han incorporado a la INFOSAN 186 Estados Miembros. Además, algunos Estados Miembros Asociados y zonas/territorios de ultramar de Estados Miembros también han designado miembros de la INFOSAN³. La secretaría está realizando esfuerzos constantes para alentar a los miembros actuales a mantener su actividad y su compromiso y para abogar por que los 194 Miembros de la OMS y la FAO se incorporen a la INFOSAN.

DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS MIEMBROS

Para una participación activa, los miembros de la INFOSAN deben acceder regularmente al sitio web de la comunidad de la Red, en funcionamiento desde 2012. Esta plataforma en línea de uso exclusivo de los miembros proporciona un foro seguro para conectarse entre sí, intercambiar ideas y formular preguntas a los colegas que se encargan de la reglamentación sobre la inocuidad de los alimentos de todo el mundo. Si bien la secretaría de la INFOSAN mantiene una lista de miembros de la Red, solamente se consideran “activos” los registrados en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN. En el Cuadro 1 figura el número de Estados Miembros por regiones⁴ con un punto de contacto para emergencias registrado en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN al final de 2015, en comparación con 2014 y 2013, respectivamente.

Al final de 2015, tenían un punto de contacto para emergencias de la INFOSAN registrado 141 (73%) de los 194 Estados Miembros, lo que representa un aumento de 17 puntos durante el bienio 2014-2015. El número de miembros creció durante este período de manera particular en la Región de África; 14 nuevos Estados Miembros registraron un punto de contacto para emergencias en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN. Asimismo, 10 nuevos Estados Miembros y dos Estados Miembros Asociados de la Región de las Américas designaron puntos de contacto para emergencias.

A diferencia del punto de contacto para emergencias, los centros de enlace pueden no intervenir directamente durante una respuesta de emergencia; sin embargo, siguen teniendo una responsabilidad importante a la hora de garantizar la inocuidad de los alimentos en el ámbito nacional. El Cuadro 2 ilustra, por regiones, el número de Estados Miembros con uno o varios centros de enlace que estaban registrados en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN al final de 2015, en comparación con 2014 y 2013, respectivamente.

Al final de 2015, tenían uno o varios centros de enlace registrados 109 (56%) de los 194 Estados Miembros, lo que representa un aumento de 14 puntos durante el bienio 2014-2015. Ninguno de los cuatro Estados

³ Se invita a los Estados Miembros Asociados a designar un punto de contacto para emergencias y centros de enlace; las zonas o territorios están representados por el punto de contacto para emergencias de su Estado Miembro participante, pero se los anima a designar centros de enlace.

⁴ En el presente informe, las divisiones regionales de los Estados Miembros/zonas o territorios se basan en la información proporcionada por las seis oficinas regionales de la OMS. Se puede consultar más información en: <http://www.who.int/about/regions/en/index.html>

Miembros Asociados había designado centros de enlace. Siete (32%) de las 22 zonas/territorios de Estados Miembros han registrado centros de enlace de la Red; al final de 2013 solamente lo habían hecho cinco (23%). Los miembros de las regiones de África y las Américas son los que realizaron mayores progresos en cuanto a la designación de nuevos centros de enlace durante este bienio.

Estos resultados están en consonancia con una de las orientaciones para el futuro definidas en el Informe de actividades de la INFOSAN de 2013: fortalecer la composición de la INFOSAN concentrándose en las zonas infrarrepresentadas (especialmente en África y las Américas). En el presente bienio (2016-2017) se seguirán realizando esfuerzos específicos a fin de garantizar que todos los miembros de la INFOSAN mantengan su actividad y conozcan bien sus funciones y responsabilidades.

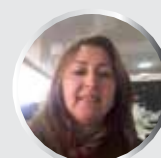
CUADRO 1 ESTADOS MIEMBROS Y MIEMBROS ASOCIADOS CON UN **PUNTO DE CONTACTO PARA EMERGENCIAS DE LA INFOSAN** REGISTRADO EN EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA RED POR REGIONES, DE 2013 A 2015

REGION		2015, n (%)	2014, n (%)	2013, n (%)	Aumento durante el bienio 2014/2015 n (%)**
Región de África	47 Estados Miembros	26 (55%)	18 (38%)	12 (26%)	14 (117%)
Región de las Américas	35 Estados Miembros 4 Miembros Asociados	25 (71%) 2 (50%)	19 (54%) 2 (50%)	15 (43%) -	10 (67%) 2
Región del Mediterráneo Oriental	21 Estados Miembros	13 (62%)	10 (48%)	8 (38%)	5 (63%)
Región de Europa	53 Estados Miembros	45 (85%)	43 (81%)	42 (79%)	3 (7%)
Región de Asia Sudoriental	11 Estados Miembros	10 (91%)	10 (91%)	9 (82%)	1 (11%)
Región del Pacífico Occidental	27 Estados Miembros	22 (81%)	19 (70%)	22 (81%)	-
Total mundial	194 Estados Miembros 4 Estados Miembros	141 (73%) 2 (50%)	119 (61%) 2 (50%)	108 (56%) -	33 (31%) 2

* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados) de cada región con un punto de contacto para emergencias de la INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad de la Red por el número total de Estados Miembros (o Miembros Asociados) de la región. Por ejemplo, en la Región de África en 2015, $26/47 = 55\%$.

** El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados) de cada región en los que se registró un punto de contacto para emergencias de la INFOSAN en el sitio web de la comunidad de la Red durante 2014-2015 por el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados) de la región en los que ya había un punto de contacto para emergencias de la INFOSAN registrado en el sitio web de la comunidad de la Red al final de 2013. Por ejemplo, el aumento durante el bienio 2014-2015 en la Región de África es $(26-12)/12 = 14/12 = 117\%$.

En mi institución (INVIMA), se considera que la INFOSAN es un instrumento eficaz para facilitar la orientación y la comunicación durante los eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Al mantenernos informados mediante la INFOSAN sobre las situaciones que afectan a dicha inocuidad, así como sobre las medidas adoptadas por las autoridades que se ocupan de este tema a nivel mundial, podemos establecer medidas apropiadas en respuesta a posibles emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos.



Sra. Delcy Yaneth Lugo Ramos,
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y
Alimentos (INVIMA)
Centro de enlace de la INFOSAN, COLOMBIA

CUADRO 2 ESTADOS MIEMBROS, MIEMBROS ASOCIADOS Y ZONAS/TERRITORIOS CON UNO O VARIOS **CENTROS DE ENLACE** REGISTRADOS EN EL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA RED POR REGIONES, DE 2013 A 2015

REGION		2015, n (%)	2014, n (%)	2013, n (%)	Aumento durante el bienio 2014/2015 n (%**)
Región de África	47 Estados Miembros	23 (49%)	18 (38%)	12 (26%)	11 (92%)
Región de las Américas	35 Estados Miembros	23 (66%)	15 (43%)	13 (37%)	10 (77%)
	4 Miembros Asociados	-	-	-	-
	12 zonas/territorios	3 (25%)	3 (25%)	1 (8%)	2 (200%)
Región del Mediterráneo Oriental	21 Estados Miembros	10 (48%)	8 (38%)	10 (48%)	-
Región de Europa	53 Estados Miembros	30 (57%)	26 (49%)	24 (45%)	6 (25%)
Región de Asia Sudoriental	11 Estados Miembros	5 (45%)	5 (45%)	6 (55%)	-1 (-17%)
Región del Pacífico Occidental	27 Estados Miembros	18 (67%)	18 (67%)	16 (59%)	2 (13%)
	10 zonas/territorios	4 (40%)	4 (40%)	4 (40%)	-
Total mundial	194 Estados Miembros	109 (56%)	90 (46%)	81 (42%)	28 (35%)
	4 Miembros Asociados	-	-	-	-
	22 zonas/territorios	7 (32%)	7 (32%)	5 (23%)	2 (40%)

* El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados o zonas/territorios) de cada región con un centro de enlace de la INFOSAN por lo menos registrado en el sitio web de la comunidad de la Red por el número total de Estados Miembros (o Miembros Asociados o zonas/territorios) de la región. Por ejemplo, en la Región de África en 2015, 23/47 = 49%.

** El porcentaje se calcula dividiendo el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados o zonas/territorios) de cada región en los que se registró un centro de enlace de la INFOSAN en el sitio web de la comunidad de la Red durante 2014-2015 por el número de Estados Miembros (o Miembros Asociados o zonas/territorios) de esa región en los que ya había un centro de enlace de la INFOSAN por lo menos registrado en el sitio web de la comunidad de la Red al final de 2013. Por ejemplo, el aumento durante el bienio 2014-2015 en la Región de África es (23-12)/12 = 11/12 = 92%.

REPRESENTACIÓN POR SECTORES

Se analizaron los datos relativos a los miembros, por sectores, recopilados mediante el formulario de inscripción en línea en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN, correspondientes a 163 puntos de contacto para emergencias⁵ (de 141 Estados Miembros y dos Miembros Asociados) y 209 centros de enlace de la Red (de 109 Estados Miembros y siete zonas/territorios de Estados Miembros participantes).

De los puntos de contacto para emergencias de la INFOSAN, 63 (el 39%) indicaron que estaban adscritos a una autoridad encargada de la inocuidad de los alimentos; 52 (el 32%) a una autoridad competente en materia de salud pública; uno (el 1%) a una autoridad que se ocupa de la agricultura; uno (el 1%) a una autoridad responsable del comercio; y dos (el 1%) a autoridades de "otros" sectores. Los 44 restantes (el 27%) informaron de que estaban adscritos a una autoridad que combinaba la inocuidad de los alimentos, la salud pública, la sanidad animal, la agricultura, el comercio y otros sectores (Gráfico 1).

En cuanto a los centros de enlace de la INFOSAN, 73 (el 35%) indicaron que estaban adscritos a una autoridad encargada de la inocuidad de los alimentos; 43 (el 21%) a una autoridad competente en materia de salud pública; 14 (el 7%) a una autoridad que se ocupa de la agricultura; seis (el 3%) a una autoridad encargada de la sanidad animal; cuatro (el 2%) a una autoridad responsable del comercio; y ocho (el 4%) a autoridades de "otros" sectores. Los 61 restantes (el 29%) informaron de que estaban adscritos a una autoridad nacional que combinaba la inocuidad de los alimentos, la salud pública, la sanidad animal, la agricultura, el comercio y otros sectores (Gráfico 2). Hay 64 Estados Miembros que han designado un centro de enlace; 29 Estados Miembros han designado dos; 15 Estados Miembros han designado tres; y ocho Estados Miembros han designado cuatro o más centros de enlace (el número máximo es de siete).

⁵ Hay cinco Estados Miembros que han designado más de un punto de contacto para emergencias de la INFOSAN por motivos operacionales específicos.

GRÁFICO 1

PUNTOS DE CONTACTO PARA EMERGENCIAS
POR SECTORES GUBERNAMENTALES (N=163)

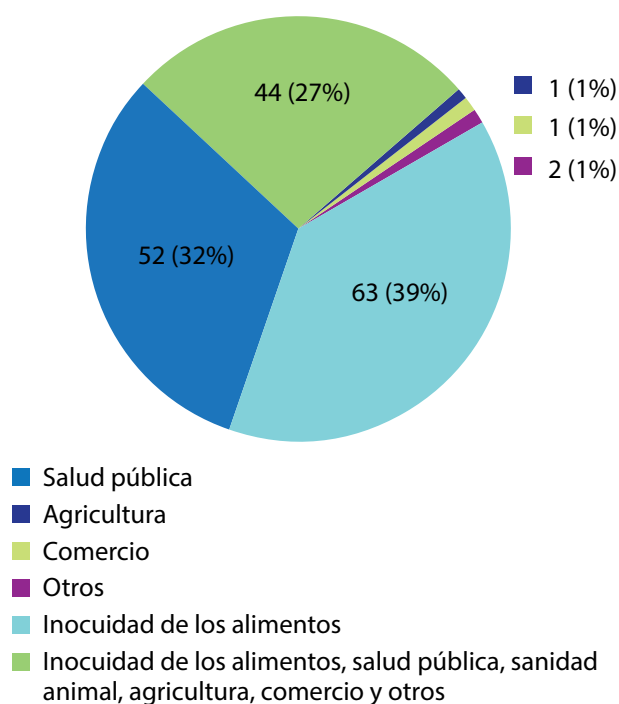
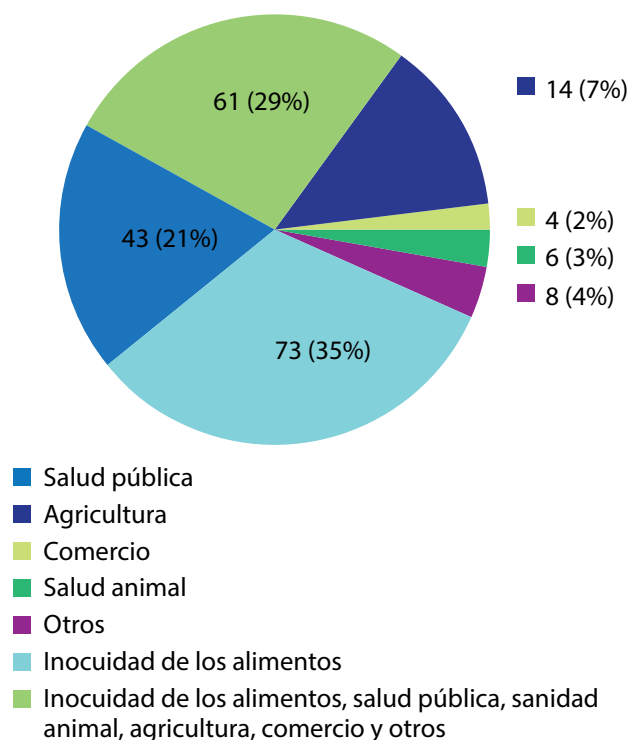


GRÁFICO 2

CENTROS DE ENLACE
POR SECTORES GUBERNAMENTALES (N=209)



En comparación con el bienio anterior no se ha observado ningún cambio significativo en la proporción de miembros de la INFOSAN de los distintos sectores gubernamentales. Se ha invitado y alentado a los Estados Miembros, y se sigue haciendo, a designar nuevos centros de contacto de sectores todavía no representados, a fin de fortalecer ulteriormente la coordinación y la cooperación intersectoriales a nivel nacional.

Es importante que los puntos de contacto para emergencias y los centros de enlace de los distintos organismos del mismo país conozcan las funciones y responsabilidades recíprocas en el caso de que sea necesaria una respuesta de emergencia en relación con la inocuidad de los alimentos. Con objeto de garantizar un enfoque coordinado, las buenas prácticas aconsejan que se organice un plan nacional de emergencia para la inocuidad de los alimentos en colaboración con todos los organismos pertinentes⁶.

⁶ Véase el Marco FAO/OMS para desarrollar planes nacionales de intervención en situaciones de emergencia relativas a la inocuidad de los alimentos: <http://www.fao.org/docrep/013/i1686s/i1686s00.pdf>.

Actividades de la INFOSAN

ACTIVIDADES DE CREACIÓN DE REDES

1. Conexión con nuevos miembros de la INFOSAN mediante seminarios en línea (es decir, seminarios web)

En 2015, la secretaría de la INFOSAN participó en línea con los miembros en seis seminarios web en directo, en los que se debatieron las funciones y responsabilidades de los miembros y se realizó una demostración del sitio web de la comunidad de la INFOSAN. Estas presentaciones en línea se llevaron a cabo en español, francés e inglés y brindaron a los nuevos miembros la oportunidad de familiarizarse con la Red y de formular preguntas directamente a su secretaría. Los seminarios web demostraron ser un instrumento popular y eficaz de comunicación y se utilizarán de nuevo en el futuro para establecer una conexión con los miembros e intercambiar información acerca de diversas cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.

2. Participación en talleres de formación organizados por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea

La Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea (DG SANTE) coordina el Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos⁷ (RASFF) y sigue siendo un asociado importante de la INFOSAN. Como parte de la iniciativa de mejora de la formación para aumentar la seguridad alimentaria, se invitó a la secretaría de la Red a participar en tres talleres durante el bienio, en Dakar (Senegal) en abril de 2014, en Trim (Irlanda) en junio de 2014 y en Tallín (Estonia) en junio de 2015. En estos talleres intervinieron participantes de autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos de la Unión Europea y de otras partes, con el objetivo de promover la cooperación entre Estados miembros y no miembros de la Unión Europea sobre asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos, especialmente con respecto a la notificación de incidentes al respecto y la respuesta ante ellos. Dado que la mayoría de los centros de enlace nacionales del RASFF tienen la doble función de servir también de puntos de enlace para emergencias de la INFOSAN, estos talleres de formación ofrecen una oportunidad importante de aclarar cómo interactúa la secretaría de la Red con la DG SANTE, a fin de intercambiar información durante las emergencias relativas a la inocuidad de los alimentos.

3. Apoyo a la labor de creación de capacidad de la FAO para mejorar los sistemas de alerta relativos a la inocuidad de los alimentos

Con el fin de mejorar los sistemas de alerta relativos a la inocuidad de los alimentos, el programa EMPRES-Inocuidad de los alimentos⁸ de la FAO ha preparado nuevo material de formación, que se utilizó experimentalmente en los talleres regionales de Nairobi (Kenya) en octubre de 2014, Budapest (Hungría) en mayo de 2015 y Abu Dhabi (Emiratos Árabes Unidos) en noviembre de 2015. En los talleres se usó un manual publicado recientemente⁹, en el que se explica la manera de identificar, evaluar y prevenir amenazas futuras para la cadena alimentaria antes de que se conviertan en emergencias y produzcan efectos adversos y enfermedades. En el manual se tiene en cuenta el suministro globalizado de alimentos;

⁷ El RASFF, creado en 1979, permite un intercambio de información eficaz entre sus miembros (28 autoridades nacionales encargadas de la inocuidad de los alimentos de la Unión Europea, la Comisión, la EFSA, la ESA, Noruega, Liechtenstein, Islandia y Suiza) y garantiza el envío, la recepción y la respuesta de notificaciones urgentes de manera colectiva y eficaz.

⁸ La Unidad de Inocuidad de los Alimentos del EMPRES trabaja con los Miembros de la FAO y con otros asociados para prevenir las emergencias relacionadas con dicha inocuidad. Es un componente fundamental del Marco de gestión de crisis para la cadena alimentaria de la FAO.

⁹ Se puede consultar en línea en: <http://www.fao.org/3/a-i5168e.pdf>.

por consiguiente, un componente importante de los talleres fue la explicación de la necesidad de vincular los sistemas nacionales de alerta a las redes regionales y mundiales de alerta, como la INFOSAN. La secretaría de la Red pudo respaldar estas importantes iniciativas de creación de capacidad participando en los talleres y presentando un cuadro detallado de la INFOSAN a los participantes, muchos de los cuales habían sido designados como punto de contacto para emergencias o como uno o varios centros de enlace de la Red en sus países..

4. Fortalecimiento de la comunidad de la INFOSAN y sus actividades mediante iniciativas regionales en Asia y las Américas

Tal como se exponía en el Informe de actividades de la INFOSAN 2013, para el bienio 2014-2015 se señaló como prioritario el aumento de la participación en la Red mediante la ampliación de las iniciativas regionales en Asia y las Américas.

En las Américas, en septiembre de 2014 se reunieron por primera vez miembros de la Red de 28 países en Santiago (Chile). Durante la reunión, los participantes mejoraron su conocimiento de la INFOSAN y adquirieron un conocimiento más profundo de sus funciones y responsabilidades como puntos de contacto para emergencias y centros de enlace en el seno de sus respectivas autoridades. Por medio de grupos de debate y estudios monográficos, los participantes examinaron la manera de vincular las actividades de la INFOSAN a otros programas de inocuidad de los alimentos de la región y ajustarlas al Reglamento Sanitario Internacional (RSI 2005). Lo más importante es que los participantes trabajaron en pequeños grupos y contribuyeron a la elaboración de la nueva Estrategia regional para fortalecer la INFOSAN en las Américas, que servirá de guía para la participación regional en la Red en los próximos años. En octubre de 2015 se reunieron los miembros de la INFOSAN de esta región en Pachuca (México) para examinar los progresos realizados durante 2015 y para establecer planes de acción regionales y subregionales a fin de fijar un orden de prioridades y aplicar las medidas expuestas en la estrategia regional.

En Asia, las estrategias regionales de la OMS sobre la inocuidad de los alimentos para el Asia sudoriental y el Pacífico occidental se concentran en el fortalecimiento de los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos y ponen de relieve la importancia que tiene la creación de capacidad en los países para detectar, evaluar y gestionar los incidentes y emergencias relacionados con dicha inocuidad. En las estrategias se indican las medidas prioritarias que son necesarias para garantizar unos alimentos inocuos y sanos y reducir el riesgo de contaminación de los productos alimenticios y de enfermedades transmitidas por los alimentos. También se promueven en ellas las asociaciones, la cooperación y la colaboración entre los países, así como mecanismos apropiados de control y prevención de esas enfermedades. Se ha insistido en el aumento de la participación en la INFOSAN y en una mayor colaboración entre sus miembros y los



Reunión regional de la INFOSAN en México, 2015

centros de enlace nacionales para el RSI. Con miras a mejorar esta colaboración y comprobar la eficacia de la comunicación durante una respuesta de emergencia relacionada con la inocuidad de los alimentos, en diciembre de 2014 participaron en una simulación de una emergencia de este tipo miembros de la INFOSAN y sus contrapartes nacionales para el RSI de 11 países de la Región del Pacífico Occidental. Los objetivos eran los siguientes:

1. Validar la accesibilidad de los centros de contacto nacionales para el RSI y los puntos de contacto para emergencias de la INFOSAN utilizando los datos de contacto registrados.
2. Facilitar la comunicación y la colaboración durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos entre los centros de contacto nacionales para el RSI, los puntos de contacto para emergencias de la INFOSAN y la OMS, tanto en la sede como en la Oficina Regional para el Pacífico Occidental.



Reunión regional de la INFOSAN en la RAE de Hong Kong, 2015

En noviembre de 2015 se celebró en la Región Administrativa Especial (RAE) de Hong Kong (China) una reunión sobre el fortalecimiento de la INFOSAN y los sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos en Asia. La reunión se basó en los resultados de reuniones birregionales anteriores para fortalecer en Asia la Red y los sistemas nacionales mencionados. Las reuniones anteriores sobre el fortalecimiento de la INFOSAN en Asia habían estado coordinadas por la Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (WPRO), en estrecha colaboración con la Oficina Regional de la OMS para Asia Sudoriental (SEARO), la sede de la OMS y la FAO. El carácter birregional de las reuniones y de la colaboración con otras oficinas de la OMS y con la FAO ha constituido una excelente plataforma para el fortalecimiento de la colaboración multisectorial y una excelente oportunidad para abordar mejor los problemas relativos a la inocuidad de los alimentos en Asia.

La INFOSAN proporciona actualizaciones fidedignas sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos y conecta a las autoridades del sector en todo el mundo. El sitio web de la comunidad de la INFOSAN es una plataforma muy informativa y las alertas nos ayudan a mantener la Administración de Reglamentación de la Agricultura y la Alimentación de Bhután al tanto de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.



Administración de Reglamentación de la Agricultura y la Alimentación de Bhután (BAFRA)
Ministerio de Agricultura y Silvicultura
Real Gobierno de Bhután
Punto de contacto para emergencias de la INFOSAN, BHUTÁN

En conjunto, las iniciativas llevadas a cabo en Asia y en otras partes han conseguido dar mayor visibilidad a la INFOSAN y mejorar el conocimiento de sus funciones y responsabilidades por los miembros. Sin embargo, en el futuro será necesario realizar esfuerzos constantes para garantizar la puesta en práctica de las medidas estratégicas identificadas y un apoyo suficiente a la participación activa de los miembros en las actividades de la Red y para que respondan con eficacia ante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y se prevengan las enfermedades transmitidas por los productos alimenticios en todo el mundo.

5. Fomento de unos vínculos más sólidos con otras redes, incluido el RASFF de la Comisión Europea

La garantía de la inocuidad de los alimentos está reconocida desde hace tiempo como prioritaria por la DG SANTE, en la que funciona el RASFF desde 1979. Tanto el RASFF como la INFOSAN buscan promover el intercambio rápido de información acerca de los incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos y la asociación y colaboración entre los países, así como respaldar el fortalecimiento de la capacidad de los miembros para hacer frente a los riesgos para la inocuidad de los productos alimenticios.

Todos los miembros del RASFF son también miembros de la INFOSAN; sin embargo, esta doble pertenencia ha provocado en ocasiones confusión con respecto a las líneas de comunicación y ha dado lugar a una duplicación de actividades de los miembros y del personal tanto de la secretaría de la INFOSAN como de la Comisión Europea. En la primavera de 2014, los funcionarios encargados de la gestión de ambas redes tuvieron la oportunidad de colaborar estrechamente con el fin de definir y establecer los procedimientos para la interacción durante la adscripción de un funcionario de la Comisión Europea a la secretaría de la INFOSAN durante tres meses. En concreto, esta labor permitió aclarar los criterios para el intercambio de información entre las dos redes. La labor de cooperación mejoró las comunicaciones entre la secretaría de la INFOSAN y el centro de enlace del RASFF de la Comisión Europea, con el fin de fortalecer la protección de la salud pública. También se intensificaron los esfuerzos para unificar y normalizar los procedimientos de intercambio de información entre la secretaría de la Red y los centros de enlace del RASFF, en orden a evitar confusiones y eliminar la carga que supone la presentación de informes dobles para los centros de enlace nacionales del RASFF, que desempeñan una doble función al ser también los puntos de contacto para emergencias de la INFOSAN.

Gracias a la INFOSAN, tenemos la satisfacción de establecer conexiones mediante el intercambio de información sobre asuntos relativos a la inocuidad de los alimentos. Agradecemos y valoramos la manera en que está funcionando la INFOSAN.



Sr. Abera Tekle,
Jefe de Unidad
Sanidad Animal y Vegetal
Centro de contacto de la INFOSAN, ERITREA

ACTIVIDADES DE EMERGENCIA

La INFOSAN intervino durante el bienio 2014-2015 en numerosos eventos relacionados con la inocuidad de los alimentos. La actuación de la secretaría de la INFOSAN en un evento relacionado con la inocuidad de los alimentos se puede clasificar como consulta, solicitud de verificación o coordinación:

1. **Consulta:** La secretaría de la INFOSAN proporciona asesoramiento técnico o información a un miembro de la Red sobre un evento o un problema relacionado con la inocuidad de los alimentos.
2. **Solicitud de verificación:** Tras recibir información sobre un evento relacionado con la inocuidad de los alimentos de posible relevancia internacional, la secretaría de la INFOSAN solicita detalles adicionales a un punto de contacto para emergencias de la Red.
3. **Coordinación:** La secretaría de la INFOSAN obtiene y difunde activamente la información proporcionada por los miembros de la Red acerca de un evento relacionado con la inocuidad de los alimentos de relevancia internacional; esto puede conllevar o no la publicación de una alerta/ aviso de la INFOSAN en el sitio web de la comunidad de la Red.

ACTUACIÓN DE LA INFOSAN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA EN 2014-2015

En total, durante el bienio 2014-2015 la INFOSAN actuó en 77 actividades (véanse los apéndices A y B), consistentes en ocho consultas, 25 solicitudes de verificación y 44 actividades de coordinación. Como promedio, la intervención activa de la secretaría de la INFOSAN en cada actividad duró 22 días, siendo la duración mínima de un día y la máxima de 99 (mediana = 17 días). Hubo 48 actividades relativas a un peligro biológico, 18 a un peligro químico, cinco sobre un alérgeno no declarado, cuatro sobre un peligro físico y dos relativas a un peligro no especificado.

Admito que en cuanto me designaron como punto de contacto para emergencias en Togo quedé impresionado por el número de alertas de la INFOSAN y por lo fructíferos que resultaban los intercambios con sus miembros. Felicito a la secretaría de la Red por la rapidez de sus actuaciones y por su atención permanente.



Sr. Tchala Bodomziba,
Jefe de Servicio
Dirección de Protección Vegetal
Punto de contacto para emergencias de la
INFOSAN, TOGO

Entre las actividades relativas a un peligro biológico, las más frecuentes correspondieron a *Salmonella* spp. (10 en 2014-2015), seguidas de *Listeria monocytogenes* (8), *Clostridium* spp. (6), *Escherichia coli* (5), norovirus (4), el virus de la hepatitis A (3), *Bacillus* spp. (3), *Cyclospora cayetanensis* (2), un peligro biológico no especificado (1), *Shigella* spp. (1), *Rhizopusoryzae* (1), *Trichinella* (1), *Vibrio* spp. (1), *Yersinia pseudotuberculosis* (1) y un lagarto muerto (1). Con respecto a los peligros químicos, los casos más frecuentes fueron de cantidades excesivas de metales pesados (3).

Los tipos de productos más frecuentes afectados en las 77 actividades de 2014-2015 fueron los productos cárnicos (13), el pescado y otros productos marinos (11), la fruta y productos derivados (7) y las hortalizas y productos derivados (6).

Se considera que un Estado Miembro está involucrado en un evento de la INFOSAN si: 1) ese Estado Miembro posiblemente ha importado o exportado un alimento potencialmente contaminado; o 2) se han notificado en ese Estado Miembro casos de enfermedades transmitidas por los alimentos vinculadas a productos alimenticios contaminados distribuidos internacionalmente. La mayor parte de los 77 eventos de 2014-2015 correspondieron a Estados Miembros de la Región de Europa (43), la Región del Pacífico Occidental (37), la Región de las Américas (33) la Región de Asia Sudoriental (11), la Región del Mediterráneo Oriental (10) y la Región de África (9).

La mayoría de las notificaciones de eventos recibidas por la secretaría de la INFOSAN en 2014-2015 procedieron de un punto de contacto para emergencias o un centro de enlace de la Red (23), seguidas de las enviadas por funcionarios de la OMS en la sede (14). Otras notificaciones se recibieron de funcionarios de la OMS de la Oficina Regional para Europa (EURO) (13), de funcionarios de la OMS de la Oficina Regional para las Américas (AMRO) (11), los centros de enlace del RASFF (9), el Centro europeo para la prevención y el control de las enfermedades (4) y por último funcionarios de la OMS de la WPRO (3).

En los cuadros 3-10 se presenta un panorama de los eventos en los que intervino la INFOSAN en 2014-2015, por regiones, categorías de alimentos, peligros y fuentes de notificación.

“Para la República Dominicana, la INFOSAN representa un instrumento importante como fuente de información útil y fidedigna sobre la inocuidad de los alimentos, así como de orientación. El sitio web de la comunidad de la INFOSAN es una plataforma valiosa que permite el intercambio de información y alertas en distintos países. Esperamos que este instrumento se mantenga y se siga fortaleciendo día a día con nuestra información.”



Dr. Waddy Casado,
Vigilancia Epidemiológica
Ministerio de Salud Pública – Departamento
de Cooperación Internacional
Punto de contacto para emergencias de la
INFOSAN, REPÚBLICA DOMINICANA

CUADRO 3 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR REGIONES*, 2011-2015

REGION	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)	2012 N = 42 EVENTOS n (%)	2011 N = 46 EVENTOS n (%)
Región de África	5 (14%)	4 (10%)	-	2 (5%)	2 (4%)
Región de las Américas	17 (46%)	16 (40%)	17 (39%)	19 (45%)	22 (48%)
Región del Mediterráneo Oriental	7 (19%)	3 (8%)	6 (14%)	3 (7%)	6 (13%)
Región de Europa	18 (49%)	25 (63%)	30 (68%)	27 (64%)	21 (46%)
Región de Asia Sudoriental	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)	6 (14%)	3 (7%)
Región del Pacífico Occidental	15 (41%)	22 (55%)	16 (36%)	19 (45%)	17 (37%)

* A menudo intervienen varias regiones en el mismo evento

CUADRO 4 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS, 2011-2015

CATEGORÍA DE ALIMENTOS	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)	2012 N = 42 EVENTOS n (%)	2011 N = 46 EVENTOS n (%)
Carne y productos cárnicos	5 (14%)	8 (20%)	5 (11%)	5 (12%)	5 (11%)
Pescado y otros alimentos marinos	7 (19%)	4 (10%)	5 (11%)	4 (10%)	3 (7%)
Fruta y productos derivados	5 (14%)	2 (5%)	3 (7%)	5 (12%)	7 (15%)
Desconocida	4 (11%)	2 (5%)	3 (7%)	2 (5%)	2 (4%)
Hortalizas y productos derivados	3 (8%)	3 (8%)	6* (14%)	3 (7%)	4 (9%)
Alimentos compuestos	2 (5%)	2 (5%)	-	-	4 (9%)
Leche y productos lácteos	1 (3%)	3 (8%)	7 (16%)	6 (14%)	3 (7%)
Refrigerios, postres y otros alimentos	1 (3%)	3 (8%)	1 (2%)	1 (2%)	-
Grasas y aceites de origen animal y vegetal	2 (5%)	1 (3%)	-	-	1 (2%)
Hierbas aromáticas, especias y condimentos	2 (5%)	1 (3%)	2 (5%)	3 (7%)	3 (7%)
Cereales y productos a base de cereales	2 (5%)	1 (3%)	2* (5%)	2 (5%)	-
Azúcar y productos de confitería	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)	2 (5%)	1 (2%)
Huevos y productos derivados	-	2 (5%)	-	-	-
Aditivos alimentarios	-	2 (5%)	-	-	-
Alimentos para lactantes y niños pequeños	-	2 (5%)	-	2 (5%)	1 (2%)
Nueces y semillas oleaginosas	-	2 (5%)	5 (11%)	2 (5%)	5 (11%)
Bebidas alcohólicas	1 (3%)	-	1 (2%)	1 (2%)	2 (4%)
Bebidas no alcohólicas	1 (3%)	-	1 (2%)	-	-
Productos para usos nutricionales específicos	-	1 (3%)	3 (7%)	3 (7%)	3 (7%)
Piensos	-	-	-	1 (2%)	1 (2%)
Leguminosas y legumbres	-	-	-	-	1 (2%)

* En 2013 hubo un caso relacionado tanto con hortalizas y productos derivados como con cereales y productos a base de cereales.

CUADRO 5 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR CATEGORÍAS DE PELIGROS, 2011-2015

PELIGRO	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)	2012 N = 42 EVENTOS n (%)	2011 N = 46 EVENTOS n (%)
Biológico	22 (59%)	26 (65%)	28 (64%)	30 (71%)	31 (67%)
Químico	8 (22%)	10 (25%)	15 (34%)	10 (24%)	13 (28%)
Físico	3 (8%)	1 (3%)	-	-	-
Alergeno no declarado	3 (8%)	2 (5%)	-	1 (2%)	1 (2%)
Desconocido	1 (3%)	1 (3%)	1 (2%)	1 (2%)	1 (2%)

CUADRO 6 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR EVENTOS RELACIONADOS CON PELIGROS BIOLÓGICOS, 2011-2015

PELIGRO BIOLÓGICO	2015 N = 22 EVENTOS n (%)	2014 N = 26 EVENTOS n (%)	2013 N = 28 EVENTOS n (%)	2012 N = 30 EVENTOS n (%)	2011 N = 31 EVENTOS n (%)
<i>Salmonella enterica</i> spp.	4 (18%)	6 (23%)	7 (25%)	13 (43%)	10 (32%)
<i>Listeria monocytogenes</i>	3 (14%)	5 (19%)	5 (18%)	2 (7%)	2 (6%)
<i>Clostridium</i> spp.	4 (18%)	2 (8%)	4 (14%)	4 (13%)	7 (23%)
<i>Escherichia coli</i>	1 (5%)	4 (15%)	3 (11%)	4 (13%)	6 (19%)
Norovirus	3 (14%)	1 (4%)	1 (4%)	1 (3%)	-
<i>Bacillus</i> spp.	1 (5%)	2 (8%)	-	1 (3%)	-
Virus de la hepatitis A	2 (9%)	1 (4%)	4 (14%)	-	1 (3%)
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	2 (9%)	-	-	-	-
Desconocido	1 (5%)	-	-	1 (3%)	-
Lagarto muerto	-	1 (4%)	-	-	-
<i>Rhizopus oryzae</i>	-	1 (4%)	-	-	-
<i>Shigella</i> spp.	1 (5%)	-	-	-	-
<i>Trichinella</i>	-	1 (4%)	-	-	-
<i>Vibrio</i> spp.	-	1 (4%)	-	-	1 (3%)
<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	-	1 (4%)	-	-	-
Virus de la peste porcina africana	-	-	-	-	1 (3%)
<i>Brucella</i> spp.	-	-	-	1 (3%)	2 (6%)
<i>Cronobacter sakazakii</i>	-	-	-	1 (3%)	1 (3%)
<i>Cryptosporidium</i> spp.	-	-	-	1 (3%)	-
<i>Datura stramonium</i>	-	-	1 (4%)	-	-
Virus de la influenza A (H7N9)	-	-	1 (4%)	-	-
Virus de Schmallenberg	-	-	1 (4%)	-	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	-	-	1 (4%)	1 (3%)	-

TABLE 7 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR EVENTOS RELACIONADOS CON PELIGROS QUÍMICOS, 2011-2015

PELIGRO QUÍMICO	2015 N = 8 EVENTOS n (%)	2014 N = 10 EVENTOS n (%)	2013 N = 15 EVENTOS n (%)	2012 N = 10 EVENTOS n (%)	2011 N = 13 EVENTOS n (%)
1,3-dimetilamilamina	-	-	-	1 (10%)	-
Aflatoxinas	-	-	2 (13%)	2 (20%)	-
Atropina	-	-	2** (13%)	-	-
Carbamato	-	-	-	-	1 (8%)
Cloranfenicol	-	-	1 (7%)	-	-
Cocaína	-	-	1 (7%)	-	-
DEHP/DINP/DBP	-	-	-	-	1 (8%)
Desoxinivalenol (DON)	1 (13%)	-	-	-	-
Diciandiamida	-	-	1 (7%)	-	-
Amarillo de dimetilo	-	1 (10%)	-	-	-
Dioxina	-	-	-	-	1 (8%)
Formalina	-	-	1 (7%)	-	-
Metales pesados	1* (13%)	2 (20%)	-	1 (10%)	3*** (23%)
Histamina	1 (13%)	-	-	-	-
Ácido cianhídrico	-	-	-	-	1 (8%)
Cianuro de hidrógeno	-	1 (10%)	-	-	-
Aceites hidrogenados	1 (13%)	-	-	-	-
Yodo	-	1 (10%)	-	-	-
Alcohol isopropílico	-	-	-	-	1 (8%)
Melamina	-	-	-	-	1 (8%)
Metanol	1 (13%)	-	1 (7%)	1 (10%)	1 (8%)
Glutamato monosódico	1* (13%)	-	-	-	-
Nitratos	-	-	1 (7%)	-	1*** (8%)
Nitritos	-	-	-	-	1 (8%)
Organofosfatos	-	-	1 (7%)	-	-
Oxedrina	-	1 (10%)	-	-	-
Toxina paralizante de los moluscos	1 (13%)	-	-	1 (10%)	-
Residuos de plaguicidas	-	2 (20%)	-	-	-
Fenilbutazona	-	-	1 (7%)	-	-
Ftalatos/hidrocarburos aromáticos policíclicos	1 (13%)	-	-	1 (10%)	-
Plástico	1 (13%)	-	-	-	-
Radionúclidos	-	-	-	-	1 (8%)
Veneno para ratas	-	-	1 (7%)	-	-
Sal (no para consumo humano)	-	-	-	1 (10%)	-
Escopolamina	-	-	1** (7%)	-	-
Nitrito sódico	-	-	-	1 (10%)	-
Sulfitos	-	-	-	-	1 (8%)

CUADRO 7 CONTINUACIÓN

PELIGRO QUÍMICO	2015 N = 8 EVENTOS n (%)	2014 N = 10 EVENTOS n (%)	2013 N = 15 EVENTOS n (%)	2012 N = 10 EVENTOS n (%)	2011 N = 13 EVENTOS n (%)
Productos químicos sulfúricos	-	-	-	1 (10%)	-
Desconocido	-	1 (10%)	2 (13%)	-	-
Aceite de desecho	-	1 (10%)	-	-	-

* En 2015 hubo un caso relacionado tanto con metales pesados como con el glutamato monosódico.

** En 2013 hubo un caso relacionado con la atropina y con la escopolamina.

*** En 2011 hubo un caso relacionado tanto con metales pesados como con nitratos.

CUADRO 8 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR EVENTOS RELACIONADOS CON PELIGROS FÍSICOS, 2011-2015

PELIGRO FÍSICO	2015 N = 3 EVENTOS n (%)	2014 N = 1 EVENTO n (%)	2013 N = 0 EVENTOS n (%)	2012 N = 0 EVENTOS n (%)	2011 N = 0 EVENTOS n (%)
Vidrio	2 (67%)	-	-	-	-
Metal extraño	1 (33%)	1 (100%)	-	-	-

CUADRO 9 ACTUACIONES DE LA INFOSAN POR EVENTOS RELACIONADOS CON ALERGENOS NO DECLARADOS, 2011-2015

ALERGENO NO DECLARADO	2015 N = 3 EVENTOS n (%)	2014 N = 2 EVENTOS n (%)	2013 N = 0 EVENTOS n (%)	2012 N = 1 EVENTO n (%)	2011 N = 1 EVENTO n (%)
Almendras	2* (67%)	-	-	1*** (100%)	-
Huevos	-	1** (50%)	-	-	-
Gluten	-	-	-	1*** (100%)	-
Avellanas	-	-	-	1*** (100%)	-
Leche	1 (33%)	-	-	-	-
Cacahuets	2* (67%)	2** (100%)	-	-	1 (100%)
Sésamo	-	1** (50%)	-	-	-

* En 2015 hubo dos casos relacionados tanto con almendras como con cacahuets no declarados.

** En 2014 hubo un caso relacionado con huevos, cacahuets y sésamo no declarados.

*** En 2012 hubo un caso relacionado con almendras, avellanas y gluten.

“ La INFOSAN es un instrumento preciso de alerta que permite a la Red realizar un rastreo de los productos alimenticios en el ámbito de la inocuidad de los alimentos. También es un instrumento de comunicación eficaz entre los Estados Miembros para combatir y prevenir el consumo de alimentos contaminados. ”



Sr. Daffe Mamady,
Jefe de la División de Alimentación y Nutrición
Ministerio de Salud e Higiene Pública
Punto de contacto para emergencias de la
INFOSAN, GUINEA

CUADRO 10 FUENTES DE NOTIFICACIÓN DE EVENTOS DE LA INFOSAN, 2011-2015

FUENTE DE NOTIFICACIÓN	2015 N = 37 EVENTOS n (%)	2014 N = 40 EVENTOS n (%)	2013 N = 44 EVENTOS n (%)	2012 N = 42 EVENTOS n (%)	2011 N = 46 EVENTOS n (%)
Centro europeo para la prevención y el control de las enfermedades	2 (5%)	2 (5%)	2 (5%)	2 (5%)	-
Centro de enlace del RASFF de la Comisión Europea	3 (8%)	6 (15%)	4 (9%)	2 (5%)	1 (2%)
Punto de contacto para emergencias o centro de enlace de la INFOSAN	14 (38%)	9 (23%)	8 (18%)	8 (19%)	5 (11%)
Vigilancia de la sede de la OMS* basada en eventos	8 (22%)	6 (15%)	11 (25%)	11 (26%)	9 (20%)
Oficina Regional de la OMS para Europa (EURO)	5 (14%)	8 (20%)	15 (34%)	13 (31%)	17 (37%)
Oficina Regional de la OMS para las Américas (AMRO)	5 (14%)	6 (15%)	4 (9%)	3 (7%)	7 (15%)
Oficina Regional de la OMS para el Pacífico Occidental (WPRO)	-	3 (8%)	-	3 (7%)	7 (15%)

* Comprende las actividades de vigilancia llevadas a cabo en distintos departamentos del grupo orgánico Seguridad Sanitaria y Medio Ambiente.

“El Camerún agradece a la INFOSAN el caudal de información puesto a disposición de sus centros de enlace, así como la oportunidad de aprender de la experiencia de otros países. Esto servirá de ayuda en la elaboración y formulación de políticas y estrategias para garantizar unos alimentos inocuos a los cameruneses.”



Doris Mbeng, nacida NKO SADI,
Jefa del Servicio de Control de Calidad y Certificación
Veterinaria
Ministro de Ganadería, Pesca e Industrias Animales
(MINEPIA)
Centro de enlace de la INFOSAN, CAMERÚN

EVENTOS DESTACADOS

Brote de salmonelosis relacionado con la distribución internacional de productos de semillas de chí

En 2014, se registró en el Canadá¹⁰ (63 casos) y en los Estados Unidos de América¹¹ (31 casos) un brote de salmonelosis producido por varios serotipos relacionados con numerosos productos que contenían semillas de chí crudas procedentes de la Argentina potencialmente contaminadas por *Salmonella*¹². Las investigaciones realizadas en los Estados Unidos y el Canadá dieron lugar a la retirada de un gran número de productos afectados que se habían exportado a diversos lugares y estaban disponibles para su venta en Internet. Los productos llegaron a países de las regiones del Mediterráneo Oriental, Europa, Asia Sudoriental y el Pacífico Occidental. Mediante una alerta de la INFOSAN, se informó a los miembros de la Red de la existencia de productos potencialmente contaminados, proporcionando a las autoridades de estos países los detalles necesarios para retirarlos y evitar nuevos brotes. Este suceso puso de manifiesto la tarea cada vez más compleja de la localización y el rastreo de productos en la cadena de distribución mundial, sobre todo a medida que se dispara la compra de productos en línea. Los miembros de la INFOSAN de siete países compartieron sus respectivas medidas de gestión del riesgo, utilizando el foro de debate del sitio web de la comunidad de la INFOSAN y agrupando las diversas dimensiones internacionales de este caso.



Reacción de las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos de la India ante la alerta de la INFOSAN

Fotografía: © Rania Spatha

Brote de listeriosis relacionado con la distribución internacional de manzanas caramelizadas preenvasadas

En enero de 2015, se informó de un brote de 35 casos de listeriosis en los Estados Unidos de América causado por manzanas caramelizadas preenvasadas de producción comercial contaminadas por *Listeria monocytogenes*, con el resultado de 34 hospitalizaciones y siete fallecimientos. Los detalles de las investigaciones facilitados a la secretaría de la INFOSAN por el punto de contacto para emergencias en los Estados Unidos indicaban que los productos en cuestión se habían exportado también a 11 países. A continuación se puso una alerta de la INFOSAN en el sitio web de la comunidad de la Red, para notificar el brote a sus miembros y recomendar medidas de gestión del riesgo. En esta alerta, la secretaría de la INFOSAN facilitó por primera vez la secuencia completa del genoma de la cepa causante del brote, para ayudar a las autoridades nacionales a identificar los casos correspondientes en sus respectivos países.



Reacción de las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos de Viet Nam ante la alerta de la INFOSAN

Fotografía: © Rania Spatha

¹⁰ <http://www.phac-aspc.gc.ca/phn-asp/2014/salmonella-nh-053114-eng.php>

¹¹ <http://www.cdc.gov/salmonella/newport-05-14/index.html>

¹² <https://cste.confex.com/cste/2015/webprogram/Paper4822.html>

Informes sobre arroz falso supuestamente procedente de China distribuido en varios países

En mayo de 2015, la secretaría de la INFOSAN recibió varias consultas de miembros de la Red preocupados por la información aparecida en algunos medios de comunicación sobre la existencia de un arroz falso supuestamente procedente de China. En estos medios se señalaban varios países como importadores del arroz que al parecer estaba fabricado con papas y resina sintética industrial no comestible. El punto de contacto para emergencias de la INFOSAN en China indicó que no se podía confirmar dicha exportación de arroz falso; sin embargo, la preocupación de los consumidores de varios países indujo a numerosas autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos de la región a hacer declaraciones públicas. Los puntos de contacto para emergencias de los países mencionados en los medios de comunicación como importadores de arroz falso indicaron que dicha información carecía de fundamento y que no se había detectado la presencia de arroz falso en sus respectivos países. No obstante, el caso atrajo la atención internacional, incluida la de expertos científicos, que en noviembre de 2015 debatieron los rumores en una reunión de la Red de intercambio sobre riesgos emergentes (EREN) de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en la que participó la secretaría de la INFOSAN como observadora. Los participantes destacaron la complejidad que se encuentra cuando en las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos hay un elemento de fraude, sobre todo por la dificultad a la hora de caracterizar los riesgos potenciales para la salud, puesto que todavía no se conoce el tipo de resina supuestamente utilizada para la fabricación del arroz falso. Las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos deben mantenerse alerta para combatir los casos de fraude en los alimentos que puedan provocar enfermedades humanas y notificar cualquier indicio a la secretaría de la INFOSAN.



Numerosos medios informativos se hicieron eco de los rumores sobre el arroz falso en Asia

Fotografía: © Rania Spatha

La INFOSAN es una red rápida y segura de información sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos. Nos permite colaborar con las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos de todo el mundo en situaciones de amenaza, emergencia y alerta inminentes en esta esfera. La INFOSAN también promueve el intercambio rápido de información, la creación de asociaciones y la colaboración entre países y entre redes.



Dra. Ruba Goussous,
Jefa de Evaluación del Riesgo
Administración para la Alimentación y los
Medicamentos de Jordania
Centro de enlace de la INFOSAN, JORDANIA

Fotografía: © Ruba Goussous

SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA INFOSAN



Fotografía: © Rania Spatha

Desde su puesta en marcha en 2012, el sitio web de la comunidad de la INFOSAN se ha utilizado para colaborar con los miembros y como instrumento primordial para hacerles llegar información relativa a la inocuidad de los alimentos durante las situaciones de emergencia (por ejemplo, las alertas de la INFOSAN). El sitio web cuenta ahora con más de 440 usuarios en todo el mundo, a los que se anima a mantenerse en contacto a fin de aportar e intercambiar conocimientos sobre cuestiones mundiales relativas a la inocuidad de los alimentos. Entre los usuarios se encuentran, además de los puntos de contacto para emergencias y los centros de enlace de los Estados Miembros, funcionarios de la FAO y la OMS, miembros del Grupo Consultivo de la INFOSAN, puntos de contacto de las autoridades regionales encargadas de la inocuidad de los alimentos y puntos de contacto de los centros colaboradores de la OMS. La interfaz del usuario se tradujo al español y el francés en 2014 para facilitar aun más la participación de los miembros a los que les resulta más cómodo hacer sus aportaciones en esos idiomas. Los miembros de la Red disponen de amplios conocimientos teóricos y prácticos y se los anima a utilizar los foros de debate del sitio web de la comunidad de la INFOSAN para compartir y examinar cuestiones mundiales importantes relativas a la inocuidad de los alimentos.

Análisis del acceso de los miembros al sitio web de la comunidad de la INFOSAN

El análisis de las pautas de acceso al sitio web de la comunidad de la INFOSAN es la medida más básica para evaluar la actividad de los miembros de la Red, incluidos tanto los puntos de contacto para emergencias (N=163) como los centros de enlace (N=209). Hasta el final de 2015, habían accedido al sitio web durante el último año 122 (75%) puntos de contacto para emergencias, entre uno y dos años antes 15 (9%), entre dos y tres años antes 12 (7%) y más de tres años antes 14 (9%) (Gráfico 3). Por lo que respecta a los centros de enlace, habían accedido al sitio web en el último año 133 (64%), entre uno y dos años antes 21 (10%), entre dos y tres años antes 31 (15%) y más de tres años antes 24 (11%) (Gráfico 4).

Los miembros que no han accedido al sitio web desde hace más de un año están perdiendo una información importante compartida por la secretaría de la INFOSAN y otros miembros de la Red.

La supervisión de la utilización del sitio web permite a la secretaría de la INFOSAN establecer un orden de prioridades en las medidas de seguimiento destinadas a los miembros que, si bien están registrados en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN, tal vez no puedan seguir manteniendo su puesto, o a quienes hay que animar a utilizar el sitio web para compartir información, como los datos de la vigilancia sistemática o las enseñanzas aprendidas de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

GRÁFICO 3
ÚLTIMO ACCESO DE LOS PUNTOS DE CONTACTO PARA EMERGENCIAS AL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA INFOSAN, N=163

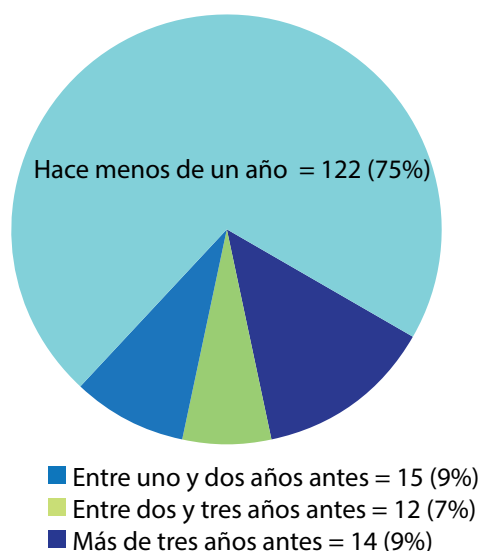


GRÁFICO 4
ÚLTIMO ACCESO DE LOS CENTROS DE ENLACE AL SITIO WEB DE LA COMUNIDAD DE LA INFOSAN, N=209



Debates iniciados en el sitio web de la comunidad de la INFOSAN

En 2014-2015 se iniciaron en el foro del sitio web de la comunidad de la INFOSAN debates sobre un total de 27 temas nuevos, entre ellos 19 (70%) planteados por miembros de la INFOSAN, siete (26%) por la secretaría de la Red y uno (4%) por un centro colaborador de la OMS.

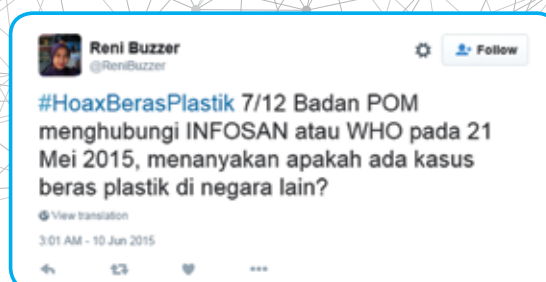
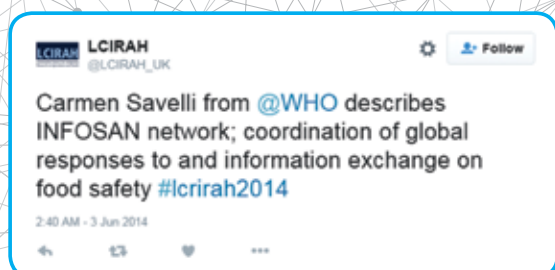
El número medio de observaciones por tema fue de seis, con un mínimo de cero observaciones y un máximo de 21 (mediana = 4). Como promedio participaron cuatro miembros de la INFOSAN por tema, con un mínimo de cero y un máximo de 15 (mediana = 2). El número medio de opiniones por tema fue de 150, con un mínimo de 18 y un máximo de 678 (mediana = 88). El promedio del tiempo que los miembros de la INFOSAN dedicaron a la participación activa en un debate fue de 24 días, con un mínimo de uno y un máximo de 119 (mediana = 8).

En comparación con años anteriores, se registró un aumento de la utilización del foro de debate por los miembros para formular preguntas y compartir información, sobre todo en el marco de los eventos en curso relativos a la inocuidad de los alimentos. Se anima a los miembros a utilizar el foro de debate para publicar resúmenes breves de las medidas de gestión del riesgo adoptadas en respuesta a casos concretos de emergencias, brotes o retiradas de alimentos relacionados con su inocuidad. De esta manera, los miembros de la INFOSAN que lean en la prensa un titular sobre un caso concreto pueden dirigirse al sitio web de la comunidad de la Red a fin de tener una actualización, mediante la información publicada por el punto de contacto para emergencias correspondiente o participando directamente en un debate, o para aclararse sobre si su país se ve afectado o no.

Aumento de la visibilidad de la INFOSAN

LA INFOSAN EN LA ESFERA DE TWITTER Y OTROS MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- En 2014-2015 se etiquetó #INFOSAN en 94 mensajes de Twitter de 67 cuentas diferentes de personas particulares, medios de información, organizaciones de consumidores, instituciones académicas y autoridades públicas.
- Estos mensajes procedían de 14 países diferentes y ponen de manifiesto la amplia audiencia de la INFOSAN y sus actividades.
- Se escribieron numerosos mensajes relativos a la información publicada en los medios de comunicación sobre el arroz falso en circulación en Asia a mediados de 2015.
- También fueron numerosos los mensajes de Twitter durante la reunión regional de miembros de la INFOSAN en las Américas, celebrada en México en octubre de 2015.
- Como se ha observado en los últimos años, varios eventos relativos a la inocuidad de los alimentos atrajeron durante el pasado bienio titulares en todo el mundo, con reportajes en los medios de comunicación en los que se citaba a la INFOSAN como fuente de información que inducía a las autoridades nacionales a adoptar medidas o se reconocían las actividades de difusión de información de la Red.



LA INFOSAN EN CONFERENCIAS INTERNACIONALES Y CURSOS DE FORMACIÓN UNIVERSITARIOS

En 2014-2015, la secretaría de la INFOSAN examinó las actividades de la Red en varias conferencias internacionales y cursos de formación universitarios. A continuación se enumeran algunas de ellas:

1. Cuarta conferencia anual del Centro Leverhulme de Investigación Integrada sobre Agricultura y Salud (LCIRAH): Política agroalimentaria y gobernanza para la nutrición y la salud, Londres, Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte (Reino Unido), junio de 2014.
 - Exposición oral titulada: "Investigación de los obstáculos y las mejores prácticas para la colaboración intersectorial y la participación activa en la Red Internacional FAO/OMS de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)".
2. Participación en organizaciones internacionales para la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y la salud pública (Universidad de Minnesota), Organización Mundial de la Salud, Ginebra (Suiza), marzo de 2014 y 2015.
 - Exposición oral titulada: "Soluciones intersectoriales para la inocuidad mundial de los alimentos y Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)".
3. Foro internacional sobre inocuidad de los alimentos, Beijing (China), junio de 2015.
 - Exposición oral titulada: "Comunicación de los riesgos durante las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos"
4. Lucha contra los delitos alimentarios, observancia de la inocuidad de los alimentos, Expo de Milán, Milán (Italia), julio de 2015
 - Exposición oral titulada: "Conexión entre las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos para reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por ellos"
5. Tercer curso de la Escuela de Verano de la Universidad de Ginebra, Salud mundial y derechos humanos, Ginebra (Suiza), julio de 2015
 - Exposición oral titulada: "Respuesta a las enfermedades transmitidas por los alimentos utilizando la INFOSAN y teniendo en cuenta el Reglamento Sanitario Internacional (RSI 2005)".

Hasta ahora, la INFOSAN ha sido una plataforma importante para conectar a los Estados Miembros mediante el intercambio de información sobre temas relativos a la inocuidad de los alimentos.

Basándose en nuestra experiencia, la INFOSAN hace posible tanto un intercambio rápido de información sobre cuestiones relativas a los riesgos emergentes para la salud como la aplicación puntual de medidas de prevención de la salud pública. Gracias a la Red, hemos podido recibir alertas sobre inocuidad de los alimentos, acceder a referencias y compartir conocimientos prácticos.



Sra. Immaculate Justin,
Oficial de evaluación del riesgo de los alimentos
Administración para la Alimentación y los Medicamentos de Tanzania
Punto de contacto para emergencias de la INFOSAN
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA

Conclusiones y orientaciones futuras

Durante el bienio 2014-2015, la secretaría de la INFOSAN intervino en 77 eventos internacionales sobre inocuidad de los alimentos para facilitar la comunicación entre los miembros de la Red. Esto permitió retirar alimentos contaminados de los mercados internacionales y atenuar los riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por ellos. El número de miembros ha seguido creciendo; el 73% de todos los Estados Miembros de la OMS cuentan con un punto de contacto activo para emergencias, con un aumento de 17 puntos porcentuales durante el bienio. El incremento más elevado se observó en África y las Américas, como resultado de la concentración de esfuerzos en estas regiones.

Una prioridad para el bienio era ampliar las iniciativas regionales a fin de aumentar la participación en la INFOSAN. Se realizaron esfuerzos regionales sostenidos para fortalecer la INFOSAN en Asia, por ejemplo un ejercicio de simulación satisfactorio llevado a cabo en 2014 y la tercera reunión regional de miembros de la INFOSAN en la RAE de Hong Kong (China) en 2015. Las enseñanzas extraídas de las experiencias en Asia se aplicaron en las Américas cuando se reunieron miembros de la región, permitiéndoles redactar con éxito la estrategia regional para el fortalecimiento de la INFOSAN en las Américas y luego aprobarla en reuniones regionales celebradas en 2014 y 2015, respectivamente. Para la aplicación de las medidas identificadas sobre las que se ha alcanzado un acuerdo previo se requiere todavía que los miembros de la INFOSAN se comprometan a emplearse a fondo en su región. Se seguirá trabajando en coordinación con las oficinas regionales de la FAO y la OMS para respaldar dichas actividades.

Durante el bienio se han realizado grandes progresos en el fortalecimiento de la INFOSAN; sin embargo, todavía quedan numerosas cuestiones pendientes. Si bien la proporción de notificaciones de casos que proceden directamente de los puntos de contacto para emergencias y los centros de enlace de la INFOSAN aumentaron en 2014 y 2015 en comparación con años anteriores, todavía hay posibilidades de mejora. El retraso en la notificación de casos relacionados con la inocuidad de los alimentos conlleva la permanencia de alimentos no inocuos en el mercado, su disponibilidad de compra por los consumidores y la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos prevenibles en muchos países. Si se desea que la INFOSAN aproveche plenamente su potencial como instrumento de comunicación eficaz de alerta, es necesario que los miembros realicen un intercambio de información internacional dinámico e intersectorial sobre los casos relativos a la inocuidad de los alimentos.

Durante el bienio se abordaron muchas de las lagunas que existían en años anteriores en la composición de miembros; sin embargo, todavía persisten en numerosos países limitaciones de la capacidad básica de vigilancia para detectar enfermedades transmitidas por los alimentos y casos relativos a la inocuidad de los productos alimenticios. Esto pone de relieve la continua necesidad de colaboración de la INFOSAN con los programas de creación de capacidad de la FAO y la OMS, a fin de respaldar la mejora general de los sistemas de inocuidad de los alimentos. Si se fortalecen los sistemas nacionales, los miembros de la INFOSAN contarán con más dotación y capacidad para identificar y comunicar las emergencias relacionadas con la inocuidad de los alimentos y responder a ellas.

En un contexto más amplio, debemos analizar también varios adelantos científicos importantes surgidos en los últimos años y que tienen repercusiones significativas para la producción de alimentos y su

inocuidad en el futuro. Estos adelantos tendrán repercusiones directas en la transparencia de la cadena alimentaria y la eficacia de la gestión de los casos relativos a la inocuidad de los alimentos. La utilización de la secuencia completa del genoma para la detección de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos es uno de los ejemplos de una nueva tecnología con repercusiones importantes. Durante las reuniones regionales, los miembros de la INFOSAN han reiterado la necesidad de trabajar más para tener en cuenta la globalización y la complejidad creciente de nuestro suministro de alimentos, así como la posible aplicación de nuevas tecnologías.

El fomento de la participación activa de los miembros de la INFOSAN sigue gozando de la máxima prioridad para la Red. Durante el bienio 2016-2017, la FAO y la OMS aplicarán un plan de trabajo de la INFOSAN, que seguirá concentrándose en:

1. la promoción de la colaboración intersectorial y el intercambio de información, a fin de mejorar al máximo la respuesta ante los riesgos para la salud de las enfermedades transmitidas por los alimentos, incluidos los brotes; y
2. la mejora de la capacidad de los países para gestionar la inocuidad de los alimentos (lo que incluye la institución y el perfeccionamiento de sistemas para vigilar, evaluar y gestionar incidentes y emergencias relacionados con la inocuidad de los alimentos)

Esto se conseguirá concentrándose en tres esferas de actividad:

1. 1. Actividades de emergencia

- *Gestión de casos relativos a la inocuidad de los alimentos de relevancia internacional mediante la interacción efectiva con todos los asociados*

2. Actividades nacionales de creación de capacidad

- *Publicación de notas informativas de la INFOSAN y/u otros documentos de orientación técnica para ayudar a los Estados Miembros a gestionar los casos relacionados con la inocuidad de los alimentos.*
- *Fortalecimiento de los vínculos con otras redes regionales encargadas de la inocuidad de los alimentos (por ejemplo, el RASFF, la EREN, etc.) para mejorar el intercambio de información.*
- *Prácticas de simulación para comprobar los protocolos de comunicación de emergencias*

3. Comunicación

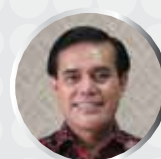
- *Incorporación de nuevas características al sitio web de la comunidad de la INFOSAN para mejorar la comunicación.*
- *Organización de seminarios web sobre diversos temas para fortalecer la Red (a cargo de la OMS, la FAO y los miembros de la INFOSAN).*
- *Convocatoria de reuniones regionales y/o mundiales de miembros de la INFOSAN.*

Estas actividades se llevarán a cabo en consulta con el Grupo Consultivo de la INFOSAN y con el apoyo del nuevo marco estratégico de la Red.

Agradecimientos

La FAO y la OMS desean expresar su gratitud y reconocimiento a todos sus asociados y donantes por su generosa contribución financiera y en especie durante 2014-2015, lo que ha permitido mantener el funcionamiento de la INFOSAN. Dan las gracias en particular a la Administración para la Alimentación y los Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), el Organismo de Salud Pública del Canadá (PHAC), la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA), la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria del Brasil (ANVISA), la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación de México (SAGARPA), el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria de México (SENASICA), el Ministerio de Inocuidad de los Alimentos y los Medicamentos de la República de Corea (MFDS) y el Centro para la Inocuidad de los Alimentos de la RAE de Hong Kong (China).

La comunidad de la INFOSAN nos mantiene al corriente de las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos en todo el mundo. Si se produce una situación de crisis, la INFOSAN facilita información para ayudar a las autoridades competentes a adoptar las medidas apropiadas de manera oportuna. Sin embargo, la INFOSAN tiene como reto alentar la participación activa de sus miembros en el intercambio de información sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos.



Sr. Halim Nababan,
Director de Vigilancia y Extensión sobre la
Inocuidad de los Alimentos
Organismo Nacional de Control de los
Medicamentos y los Alimentos
Punto de contacto para emergencias de la
INFOSAN, INDONESIA

Apéndices

APÉNDICE A – EVENTOS DE LA INFOSAN EN 2014

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
1. Alimentos congelados del Japón contaminados por el plaguicida malatión	08-ene-2014	20	Solicitud de verificación	Región del Pacífico Occidental	Japón	Químico	Malatión	Alimentos compuestos	Pizzas, croquetas, lasaña
2. Hamburguesas contaminadas por <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 vendidas durante un concierto celebrado en el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte (Escocia)	04-feb-2014	11	Solicitud de verificación	Región de Europa	Reino Unido	Biológico	<i>Escherichia coli</i> 0157:H7	Came y productos cárnicos	Hamburguesas
3. Exceso de yodo en alimentos para lactantes fabricados en los Países Bajos y distribuidos a nivel internacional	07-feb-2014	29	Coordinación	Región de Europa	Alemania, Austria, Federación de Rusia, Países Bajos, República Checa, Turquía	Químico	Yodo	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Alimentos para lactantes prematuros
4. Cactus de México contaminados por el plaguicida monocrotofos y distribuidos en los Estados Unidos de América	18-feb-2014	56	Coordinación	Región de las Américas	Estados Unidos, México	Químico	Monocrotofos	Hortalizas y productos derivados	Cactus nopal
5. Brote de salmonelosis relacionado con huevos crudos de una granja avícola en Australia	04-mar-2014	1	Consulta	Región del Pacífico Occidental	Australia	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> spp.	Huevos y productos derivados	Huevos crudos
6. Brote de infecciones por el virus de la hepatitis A en Noruega vinculado a tortas de suero de mantequilla con bayas procedentes de Alemania	10-mar-2014	33	Consulta	Región de Europa	Alemania, Noruega	Biológico	Virus de la hepatitis A	Azúcar y productos de confitería	Tortas de suero de mantequilla con bayas
7. Papilla de arroz con abalón elaborada en la República de Corea contaminada por <i>Clostridium botulinum</i> y distribuida a nivel internacional	04-abr-2014	14	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, China, China (RAE de Hong Kong), Corea, Estados Unidos, Kazajistán, Reino Unido, República de Filipinas, Singapur, Viet Nam	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Cereales y productos derivados	Papilla de arroz con abalón

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
8. Presencia de un metal extraño en porciones de perca gigante de Indonesia y distribuidas en Australia	24-abr-2014	30	Coordinación	Región del Pacífico Occidental	Australia, Indonesia	Físico	Metal extraño	Pescado y otros alimentos marinos	Porciones de perca gigante
9. Presencia de cacahuete no declarado en "crackers" de almendras fabricados en la República de Corea y distribuidos en la RAE de Hong Kong (China)	28-abr-2014	5	Coordinación	Región del Pacífico Occidental	China (RAE de Hong Kong), República de Corea	Alérgeno no declarado	Cacahuete	Refrigerios, postres y otros alimentos	"Crackers" de almendras
10. Suplemento de dexaprina en polvo procedente de los Estados Unidos retirado en Australia debido a la presencia de oxedrina y niveles altos de cafeína	06-may-2014	17	Coordinación	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Estados Unidos	Químico	Oxedrina	Productos para usos nutricionales especiales	Suplemento en polvo con fines energéticos y de pérdida de peso
11. Queso fabricado en Francia, retirado en los Estados Unidos, debido a la contaminación por Salmonella	13-may-2014	11	Solicitud de verificación	Región de las Américas, Región de Europa	Francia, Estados Unidos	Biológico	Salmonella enterica spp.	Leche y productos lácteos	Queso
12. Intoxicación alimentaria en Francia, tras el consumo de tomates cherry procedentes de Marruecos distribuidos a nivel internacional	16-may-2014	8	Solicitud de verificación	Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa	Alemania, Eslovaquia, Francia, Italia, Marruecos, Reino Unido, República Checa	Químico	Desconocido	Hortalizas y productos derivados	Tomates cherry
13. Brote de infecciones en los Estados Unidos por Escherichia coli O157:H7 productora de toxina Shiga vinculada a la carne de vacuno picada	19-may-2014	4	Solicitud de verificación	Región de las Américas	Estados Unidos	Biológico	Escherichia coli O157:H7	Carne y productos cárnicos	Carne de vacuno picada
14. Contaminación por mercurio de filetes de pez espada congelados procedentes de Viet Nam distribuidos a nivel internacional	21-may-2014	42	Solicitud de verificación	Región de África, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Angola, Países Bajos, Viet Nam	Químico	Mercurio	Pescado y otros alimentos marinos	Filetes de pez espada congelados

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
15. Brotes de salmonelosis en los Estados Unidos y el Canadá relacionados con productos que contenían semillas de chía orgánica germinadas molidas y distribuidos a nivel internacional	03-jun-2014	87	Coordinación	Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Argentina, Australia, Bahrein, Brasil, Canadá, China, China (RAE de Hong Kong), Costa Rica, Eslovenia, Estados Unidos, Estonia, India, Islandia, Israel, Jamaica, Líbano, Nueva Zelandia, Países Bajos, Reino Unido, Reino Unido (Bermudas), Singapur	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Hartford y <i>Salmonella enterica</i> serotipo Newport	Nueces y semillas oleaginosas	Semillas de chía
16. Pesto de trufa de Hungría contaminado por <i>Clostridium botulinum</i> y distribuido a nivel internacional	05-jun-2014	29	Coordinación	Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	China (RAE de Hong Kong), Georgia, Hungría	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Alimentos compuestos	Salsa de pesto con trufas
17. Brote de carbunco en Hungría vinculado a carne de vacuno congelada contaminada por <i>Bacillus anthracis</i>	04-jul-2014	18	Consulta	Región de Europa	Hungría	Biológico	<i>Bacillus anthracis</i>	Carne y productos cárnicos	Carne de vacuno congelada
18. Arsénico en un aditivo alimentario (citrato trisódico) procedente de China identificado en Italia y España	10-jul-2014	85	Coordinación	Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	China, España, Italia, Portugal	Químico	Arsénico	Aditivo alimentario	Aditivo alimentario (citrato trisódico)
19. <i>Escherichia coli</i> 026:H11 enteropatógena en queso de leche cruda de cabra procedente de Francia y distribuido a nivel internacional	12-jul-2014	5	Coordinación	Región de África, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	China, China (RAE de Hong Kong), China (RAE de Macao), Côte d'Ivoire, Francia, Gabón, Japón, Nueva Zelandia, Senegal, Sudáfrica	Biológico	<i>Escherichia coli</i> 026:H11	Leche y productos lácteos	Queso de leche cruda de cabra
20. Un lagarto muerto encontrado en una preparación para lactantes elaborada en Singapur y exportada a Australia	17-jul-2014	31	Coordinación	Región del Pacífico Occidental	Australia, Singapur	Biológico	Lagarto muerto	Alimentos para lactantes y niños pequeños	Preparación para lactantes
21. Brote de salmonelosis en Francia y Austria asociado con el consumo de huevos crudos procedentes de Alemania	04-ago-2014	37	Solicitud de verificación	Región de Europa	Alemania, Austria, Francia	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo enteritidis	Huevos y productos derivados	Huevos crudos

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
22. Brote de listeriosis en la ex República Yugoslava de Macedonia vinculado a productos cárnicos de producción nacional	07-ago-2014	23	Coordinación	Región de Europa	Ex República Yugoslava de Macedonia	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne y productos cárnicos	Cuello de cerdo
23. Retirada de melocotones, ciruelas, nectarinas y pluots frescos enteros distribuidos a nivel internacional debido a una posible contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> en los Estados Unidos	11-ago-2014	79	Coordinación	Región de las Américas, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, Brasil, Canadá, China (RAE de Hong Kong), China (Taiwán), Colombia, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos, Filipinas, Guatemala, Honduras, India, Indonesia, Malasia, México, Singapur	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fruta y productos derivados	Melocotones, ciruelas, nectarinas y pluots frescos enteros
24. Brote de listeriosis en Dinamarca vinculado a productos de salchichas de cordero de producción propia y distribuidos en Alemania	13-ago-2014	31	Coordinación	Región de Europa	Alemania, Dinamarca	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne y productos cárnicos	Rollitos de salchichas de cordero
25. Retirada en los Estados Unidos de orégano molido distribuido a nivel internacional debido a la posible contaminación por <i>Salmonella</i>	15-ago-2014	18	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Aruba, Bahamas, Estados Unidos, Indonesia, Jamaica, Países Bajos, Puerto Rico, Reino Unido (Bermudas), Singapur, Tailandia.	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo 4, [5], 12:b	Hierbas aromáticas, especias y condimentos	Orégano
26. Retirada en los Estados Unidos de mantequillas de nueces ante su posible contaminación por <i>Salmonella</i> y distribuidas a nivel internacional	20-ago-2014	8	Coordinación	Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región del Pacífico Occidental	Canadá, China (RAE de Hong Kong), Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, República Dominicana	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Braenderup	Nueces y semillas oleaginosas	Mantequillas de nueces
27. Productos de distribución internacional que contienen aceite de desecho reciclado procedente de China (Taiwán)	08-sep-2014	52	Coordinación	Región de África, Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Argentina, Australia, Brasil, Chile, China, China (RAE de Hong Kong), China (RAE de Macao), China (Taiwán), Estados Unidos, Francia, Nueva Zelandia, Singapur, Sudáfrica, Viet Nam	Químico	Acete de desecho	Grasas y aceites de origen animal y vegetal	Acete para cocinar

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
28. Camarones cocidos congelados importados de Tailandia retirados en Australia debido a la contaminación por <i>Vibrio cholerae</i>	11-sep-2014	8	Solicitud de verificación	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, Tailandia	Biológico	<i>Vibrio cholerae</i>	Pescado y otros alimentos marinos	Camarones cocidos congelados
29. Intoxicación alimentaria en una embarcación de crucero en el Mediterráneo	22-sep-2014	2	Consulta	Región de Europa	Malta	Biológico	Norovirus	Desconocido	Desconocido
30. Carne de vacuno de Eslovaquia contaminada por <i>Bacillus anthracis</i> y exportada a los Países Bajos	11-oct-2014	5	Solicitud de verificación	Región de Europa	Alemania, Bélgica, Dinamarca, Eslovaquia, Francia, Italia, Países Bajos, Portugal, Suecia	Biológico	<i>Bacillus anthracis</i>	Carne y productos cárnicos	Carne
31. Brote de infecciones por <i>Yersinia pseudotuberculosis</i> en Nueva Zelanda, posiblemente vinculado al consumo de lechuga	15-oct-2014	20	Solicitud de verificación	Región del Pacífico Occidental	Nueva Zelanda	Biológico	<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	Hortalizas y productos derivados	Hortalizas
32. Brote de infecciones por <i>Escherichia coli</i> O157:H7 en una guardería del Reino Unido	28-oct-2014	5	Solicitud de verificación	Región de Europa	Reino Unido	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Desconocido	Desconocido
33. Presencia de alérgenos no declarados en sucedáneos de la carne procedentes de China y distribuidos en Australia y Nueva Zelanda	10-nov-2014	12	Coordinación	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, China, China (Taiwán), Nueva Zelanda	Alérgeno no declarado	Huevo, cacahuete y sésamo	Carne y productos cárnicos	Sucedáneos de la carne
34. Intoxicación alimentaria en Camboya, posiblemente vinculada a tortas importadas de Viet Nam	16-nov-2014	9	Coordinación	Región del Pacífico Occidental	Camboya, Viet Nam	Desconocido	Desconocido	Refrigerios, postres y otros alimentos	Tortas
35. Exceso de cianuro de hidrógeno en almendras orgánicas crudas procedentes de España e Italia importadas por los Estados Unidos	19-nov-2014	29	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa	Italia, España, Estados Unidos	Químico	Cianuro de hidrógeno	Refrigerios, postres y otros alimentos	Almendras orgánicas crudas

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
36. <i>Rhizopus oryzae</i> en suplementos nutricionales probióticos para lactantes y niños pequeños procedentes de los Estados Unidos	21-nov-2014	8	Coordinación	Región de África, Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Chipre, España, Estados Unidos, Grecia, Irlanda, Israel, Nueva Zelanda, Portugal, Reino Unido, Sudáfrica, Suecia	Biológico	<i>Rhizopus oryzae</i>	Leche y productos lácteos	Suplementos nutricionales probióticos
37. Salmón ahumado Nova envasado al vacío procedente de Dinamarca retirado en los Estados Unidos debido a una posible contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i>	26-nov-2014	9	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa	Dinamarca, Estados Unidos	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Pescado y otros alimentos marinos	Salmón ahumado Nova
38. Brote de triquinosis en Bélgica a partir de jabalíes importados de España	08-dic-2014	2	Solicitud de verificación	Región de Europa	Bélgica, España, Países Bajos	Biológico	Trichinella	Carne y productos cárnicos	Jabalí
39. Emulsionante de soja procedente de China (Taiwán), con amarillo de dimetilo, distribuido a nivel internacional	23-dic-2014	14	Solicitud de verificación	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Alemania, Canadá, China (Taiwán), Nueva Zelanda, Suecia	Químico	Amarillo de dimetilo	Aditivo alimentario	Emulsionante de soja
40. Brote de listeriosis en los Estados Unidos vinculado a manzanas y manzanas caramelizadas preenvasadas distribuidas a nivel internacional	24-dic-2014	48	Coordinación	Región de las Américas	Canadá, Estados Unidos	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fruta y productos derivados	Manzanas y manzanas caramelizadas

APÉNDICE B - EVENTOS DE LA INFOSAN EN 2015

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
1. Brote de listeriosis en los Estados Unidos vinculado a manzanas y manzanas caramelizadas preenvasadas distribuidas a nivel internacional (continuación del evento de 2014)	24-dic-2014	48	Coordinación	Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Canadá, China (RAE de Hong Kong), Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Sri Lanka, Tailandia, Viet Nam	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Fruta y productos derivados	Manzanas y manzanas caramelizadas
2. Brote de intoxicación por metanol en Mozambique relacionado con el consumo de cerveza artesanal	19-ene-2015	8	Consulta	Región de África	Mozambique	Químico	Metanol	Bebidas alcohólicas	Cerveza artesanal
3. Cacahuets no declarados en productos de comino molido de origen desconocido en los Estados Unidos y el Canadá y distribuidos en el Reino Unido	19-ene-2015	16	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Estados Unidos, Reino Unido, Turquía	Alergeno no declarado	Almendras y cacahuets	Hierbas aromáticas, especias y condimentos	Productos de comino de comino molido
4. Presencia de vidrio en setas en conserva producidas en China y distribuidas a nivel internacional a través de los Países Bajos	10-feb-2015	2	Coordinación	Región de África, Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Alemania, Afganistán, Angola, Argentina, Chad, China, Congo, Emiratos Árabes Unidos, España, Estados Unidos, Gambia, Ghana, Guinea Ecuatorial, Iraq, Italia, Kazajistán, Mozambique, Nigeria, Países Bajos, República de Corea, Sudáfrica, Yemen	Físico	Vidrio	Hortalizas y productos derivados	Setas en conserva
5. Brote de infecciones de hepatitis A en Australia relacionado con mezclas de bayas congeladas de China	14-feb-2015	33	Coordinación	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Chile, China, China (RAE de Hong Kong)	Biológico	Virus de la hepatitis A	Fruta y productos derivados	Mezcla de bayas congeladas
6. Retiradas múltiples de comino por contaminación con cacahuets y almendras	15-feb-2015	17	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, Estados Unidos, Irlanda, Reino Unido	Alergeno no declarado	Almendras y cacahuets	Hierbas aromáticas, especias y condimentos	Condimentos especias

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
7. Retirada en los Estados Unidos de arenque ahumado de Grecia debido a su posible contaminación por <i>Clostridium botulinum</i>	16-feb-2015	11	Solicitud de verificación	Región de las Américas, Región de Europa	Estados Unidos, Grecia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y otros alimentos marinos	Arenque ahumado
8. Casos de brotes de norovirus en China, RAE de Hong Kong, relacionados con ostras crudas de Irlanda	18-feb-2015	6	Solicitud de verificación	Región de Europa, Región del Pacífico Occidental	China (RAE de Hong Kong), Irlanda	Biológico	Norovirus	Pescado y otros alimentos marinos	Ostras crudas
9. Brote de intoxicación por histamina (escombroides) en Australia relacionado con atún importado de Tailandia	26-feb-2015	6	Solicitud de verificación	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, Tailandia	Químico	Histamina	Pescado y otros alimentos marinos	Atún en conserva
10. Mortadela de Italia retirada en el Canadá debido a su contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i>	28-feb-2015	17	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Italia	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Carne y productos cárnicos	Mortadela
11. Retirada de platos preparados de macarrones con queso en los Estados Unidos debido a posibles trozos de metal	20-mar-2015	8	Coordinación	Región de las Américas	Estados Unidos, Puerto Rico	Físico	Trozos de metal	Alimentos compuestos	Platos preparados de macarrones con queso
12. Brote de listeriosis en los Estados Unidos relacionado con helados y productos congelados de producción interna distribuidos a nivel internacional	23-mar-2015	61	Coordinación	Región de las Américas, Región del Mediterráneo Oriental, Región del Pacífico Occidental	Arabia Saudita, Belice, Chile, China, Dominica, Egipto, Emiratos Árabes Unidos, Estados Unidos, Filipinas, Haití, Jordania, Kuwait, México, Omán, Panamá, Perú, Qatar, Reino Unido (Anguila, Bermudas, Islas Vírgenes Británicas, Montserrat e Islas Turcas y Caicos), República Dominicana, Saint Kitts y Nevis, Trinidad y Tabago, Yemen	Biológico	<i>Listeria monocytogenes</i>	Refrigerios, postres y otros alimentos	Helados, yogur helado, sorbetes y refrigerios congelados
13. Brote de salmonelosis en varios países europeos entre jugadores jóvenes de hockey sobre hielo que participaron en la copa de Riga de 2015	16-abr-2015	43	Coordinación	Región de Europa	Estonia, Finlandia, Hungría, Lituania, Noruega, Reino Unido, Suecia	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Enteritidis	Desconocido	Desconocido

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
14. Brote de infecciones por norovirus en Suecia relacionado con frambuesas congeladas de Serbia	12-may-2015	36	Coordinación	Región de Europa	Serbia, Suecia	Biológico	Norovirus	Fruta y productos derivados	Frambuesas congeladas
15. Retirada en el Canadá de productos marinos en conserva de Portugal debido a su posible contaminación por una bacteria no especificada	19-may-2015	4	Solicitud de verificación	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, España, Portugal	Biológico	Desconocido	Pescado y otros alimentos marinos	Productos marinos en conserva
16. Informes de arroz falso de China en varios países	21-may-2015	56	Coordinación	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	China, India, Indonesia, Malasia, Singapur, Viet Nam	Químico	Resina plástica no especificada	Cereales y productos a base de cereales	Arroz
17. Niveles elevados de plomo y glutamato monosódico detectados en fideos instantáneos en la India	29-may-2015	27	Coordinación	Región de África, Región de las Américas, Región de Europa, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, Bhután, Canadá, Estados Unidos, India, Kenya, Nepal, Nueva Zelandia, Reino Unido, Singapur	Químico	Plomo y glutamato monosódico	Alimentos compuestos	Fideos instantáneos
18. Brote de botulismo relacionado con pasta de carne de producción propia en Argelia	07-jul-2015	1	Solicitud de verificación	Región de África	Argelia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Carne y productos cárnicos	Pasta de carne
19. Brote de intoxicación alimentaria en escolares de Filipinas relacionado con el consumo de caramelos de durión contaminados	13-jul-2015	4	Solicitud de verificación	Región del Pacífico Occidental	Filipinas	Desconocido	Desconocido	Azúcar y productos de confitería	Caramelos de durión
20. Caso de botulismo en la Federación de Rusia relacionado con el consumo de tomates en conserva de producción propia	15-jul-2015	2	Solicitud de verificación	Región de Europa	Federación de Rusia	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Fruta y productos derivados	Tomates en conserva
21. Desoxinivalenol (DON) en una mezcla de maíz y soja de Bélgica distribuida en Kenya	16-jul-2015	2	Coordinación	Región de África, Región de Europa	Bélgica, Kenya	Químico	Desoxinivalenol (DON)	Cereales y productos a base de cereales	Mezcla de maíz y soja

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
22. Brote de infecciones por norovirus en China (Taiwán) relacionado con ostras crudas de la República de Corea	20-jul-2015	2	Solicitud de verificación	Región del Pacífico Occidental	China (Taiwán), República de Corea	Biológico	Norovirus	Pescado y otros alimentos marinos	Ostras crudas
23. Caso de carbunco en Bulgaria relacionado con el consumo de carne de vacuno contaminada	21-jul-2015	21	Consulta	Región de Europa	Bulgaria	Biológico	<i>Bacillus anthracis</i>	Carne y productos cárnicos	Carne de vacuno
24. Brote de ciclosporiasis en el Reino Unido y los Estados Unidos relacionados con viajes a México	22-jul-2015	99	Coordinación	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Estados Unidos, Reino Unido	Biológico	<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Desconocido	Desconocido
25. Retirada de refrescos, producidos en Nueva Zelanda y distribuidos a nivel internacional, por la posible presencia de partículas de vidrio	30-jul-2015	2	Consulta	Región del Mediterráneo Oriental, Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, China, China (RAE de Hong Kong), Emiratos Árabes Unidos, Filipinas, Islas Cook, Nueva Zelanda, República de Corea, Singapur, Tailandia	Físico	Vidrio	Bebidas no alcohólicas	Refrescos
26. Brote de salmonelosis en Austria relacionado con carne de pavo congelada de Hungría, importada a través de Eslovaquia	19-ago-2015	16	Solicitud de verificación	Región de Europa	Austria, Eslovaquia, Hungría	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Stanley	Carne y productos cárnicos	Kebab de pavo
27. Retirada en los Estados Unidos de pepinos de México debido a su posible contaminación por <i>Salmonella</i>	08-sep-2015	18	Solicitud de verificación	Región de las Américas	Estados Unidos, México	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Poona	Hortalizas y productos derivados	Pepinos
28. Retiradas múltiples en Australia y Nueva Zelanda de productos de coco importados por la presencia de leche no declarada	20-sep-2015	68	Coordinación	Región de Asia Sudoriental, Región del Pacífico Occidental	Australia, China, China (RAE de Hong Kong), China (Taiwán), Filipinas, Malasia, República de Corea, Tailandia, Viet Nam	Alérgico, no declarado	Leche	Grasas y aceites de origen animal y vegetal	Productos de coco
29. Niveles elevados de benzo(a)pireno en Colombia en productos de aceite de soja importados del Brasil	21-sep-2015	44	Coordinación	Región de las Américas	Brasil, Colombia	Químico	Benzo(a)pireno	Grasas y aceites de origen animal y vegetal	Productos de aceite de soja

EVENTO	FECHA	DURACIÓN (DÍAS)	TIPO DE ACTUACIÓN	REGIONES AFECTADAS	ESTADOS MIEMBROS O MIEMBROS ASOCIADOS AFECTADOS	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO ESPECÍFICO	TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTO ESPECÍFICO
30. Retiradas múltiples de ostras en Australia debido a su contaminación por la toxina paralizante de los moluscos, también distribuidas en el Japón	25-sep-2015	1	Coordinación	Región del Pacífico Occidental	Australia, Japón	Químico	Toxina paralizante de los moluscos	Pescado y otros alimentos marinos	Ostras
31. Aumento del número de casos de salmonelosis en Bélgica, Francia y los Países Bajos relacionado con viajes a Marruecos	29-sep-2015	23	Coordinación	Región del Mediterráneo Oriental, Región de Europa	Bélgica, Francia, Marruecos, Países Bajos	Biológico	<i>Salmonella enterica</i> serotipo Chester	Desconocido	Desconocido
32. Retirada de alimentos marinos en conserva en los Estados Unidos debido a su posible contaminación por <i>Clostridium botulinum</i>	23-oct-2015	26	Coordinación	Región de las Américas	Colombia, Estados Unidos	Biológico	<i>Clostridium botulinum</i>	Pescado y otros alimentos marinos	Productos de salmón y atún en conserva
33. Retirada de guisantes de vaina comestible de Guatemala en el Canadá, el Reino Unido y los Estados Unidos debido a la presencia de <i>Cyclospora cayentanensis</i>	25-oct-2015	12	Solicitud de verificación	Región de las Américas, Región de Europa	Canadá, Estados Unidos, Guatemala, Reino Unido	Biológico	<i>Cyclospora cayentanensis</i>	Hortalizas y productos derivados	Guisantes de vaina comestible
34. Informe de fraude alimentario relacionado con labneh producido en Jordania y distribuido a nivel internacional	04-nov-2015	18	Coordinación	Región del Mediterráneo Oriental	Emiratos Árabes Unidos, Jordania	Químico	Aceites hidrogenados	Leche y productos lácteos	Labneh (producto de leche fermentada)
35. Casos de <i>Shigella sonnei</i> en Suecia tras el consumo de alimentos en distintos restaurantes	05-nov-2015	3	Solicitud de verificación	Región de Europa	Suecia	Biológico	<i>Shigella sonnei</i>	Desconocido	Desconocido
36. Carne de ternera halal congelada de la India contaminada por <i>Escherichia coli</i> O157:H7 y distribuida a nivel internacional	16-nov-2015	8	Coordinación	Región del Mediterráneo Oriental, Región de Asia Sudoriental	India, Iraq, Jordania, Kuwait	Biológico	<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Carne y productos cárnicos	Carne de ternera halal congelada
37. Brote de infecciones de hepatitis A en Nueva Zelanda relacionado con bayas congeladas de China	20-nov-2015	67	Coordinación	Región de las Américas, Región del Pacífico Occidental	Australia, Canadá, China, Estados Unidos, Nueva Zelanda	Biológico	Virus de la hepatitis A	Fruta y productos derivados	Bayas congeladas

Información de contacto



SECRETARÍA DE LA INFOSAN EN LA OMS

Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y

Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Organización Mundial de la Salud (OMS)

Avenue Appia 20

1211 Ginebra, Suiza

Correo electrónico: infosan@who.int

CENTRO DE ENLACE DE LA INFOSAN EN LA FAO

FUnidad de Inocuidad y Calidad de los Alimentos

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Viale delle Terme di Caracalla

00153 Roma, ITALIA

Correo electrónico: infosan@fao.org

Se puede consultar más información sobre la INFOSAN en:

- http://www.who.int/foodsafety/areas_work/infosan/en/
- <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/early-warning/en/>



**Red Internacional de Autoridades de
Inocuidad de los Alimentos**

ISBN 978 92 4 351059 0



9 789243 510590