

# Informe de seguimiento de las recomendaciones de la COPAIA 5

Enrique Pérez-Gutiérrez, DVM, MMV, MPVM, PhD Asesor  
Principal en Inocuidad de Alimentos y Zoonosis  
En Nombre del Proyecto de Salud  
Pública Veterinaria



# Temario

- Antecedentes
- Recomendaciones
- Informe de la Secretaría



# Antecedentes

- La 5a. Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (COPAIA 5) se reunió en Río de Janeiro el 10 de junio de 2008.



# COPAIA 5

- Estas recomendaciones que han orientado nuestro trabajo fueron acogidas por la RIM SA 15 y el CD 48 tomó nota de las mismas en Septiembre 2008



## Recomendación# 1

- Establecer autoridades competentes de inocuidad de alimentos como organismos independientes dentro de un marco legal comprensivo desde la producción al consumo.



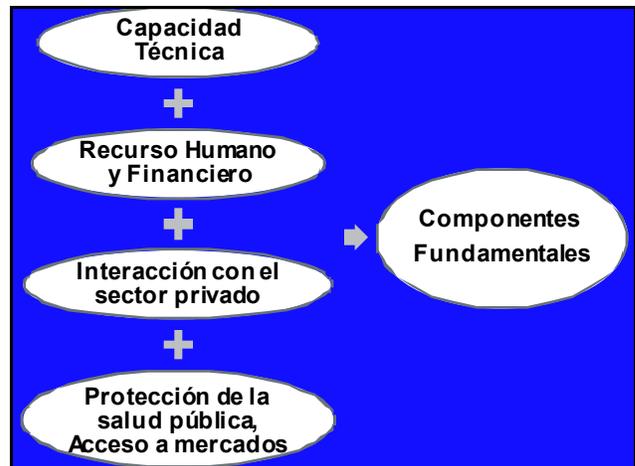
## Acciones Realizadas

- **Realización conjunta con el IICA en la aplicación del DVE**
  - Uruguay, Paraguay, Brasil (a nivel de Estados), Colombia, Venezuela (a nivel de Estados), Bolivia, Perú y Ecuador (inicialmente a nivel de país y se repite ahora a nivel de provincias) y Jamaica en el Caribe.



## Desempeño, Visión, Estrategia (DVE, PVS)

Desempeño	Visión	Estrategia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinar el nivel actual de desempeño</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crear una visión compartida sobre el desempeño hacia el futuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Establecer las prioridades y facilitar la planificación estratégica</li> </ul>



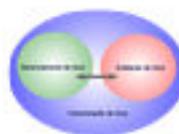
## E-learning

- Se ha incorporado el "eLearning" en los procesos de gestión de las autoridades responsables por la gestión de la inocuidad de alimentos en los países.
  - A nivel local: Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - Prov. de Santa Fe / Argentina, en la implantación de su estrategia de "gobierno electrónico" ( 17 seminarios virtuales con 1488 participantes)
  - A nivel de país: Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria de Brasil, en la implementación de una consulta pública (1 seminario virtual con 152 participantes).



## Recomendación # 2

- Desarrollar regulaciones y otras medidas basadas en el análisis de riesgos para asegurar la inocuidad desde la producción al consumo, armonizadas con las guías y normas de la Comisión del Codex Alimentarius y otros organismos relevantes que trabajan en la preparación de normas e estándares



## Acciones Realizadas

Fortalecer Capacidad en Análisis de Riesgo

- Desarrollo material didáctico para una serie de cursos con miras a fortalecer la capacidad de los países en la utilización del análisis de riesgo. El mismo se encuentra disponible en dos idiomas (español y portugués) en la Biblioteca Virtual de Inocuidad de los Alimentos (<http://bvs.panalimentos.org>).
- El desarrollo del material fue un esfuerzo conjunto de la OPS con la Agencia Brasileira de Vigilancia Sanitaria (ANVISA).



## Material Disponible



## Fortalecimiento del CCLAC

- Este trabajo se ha hecho en conjunto con la FAO y por medio de foros técnicos antes de las reuniones ordinarias del CCLAC.
- 2008 Sistemas de inspección basada en riesgo durante la 16ª Reunión del CCLAC
- 2010 Proceso internacional de evaluación de riesgo en la elaboración de estándares
- Informes disponibles en:
  - [http://www.cclac.or.cr/documentos/CCLAC/2010/1%20Alinorm/REP11\\_LAs.pdf](http://www.cclac.or.cr/documentos/CCLAC/2010/1%20Alinorm/REP11_LAs.pdf)
  - [http://www.cclac.or.cr/documentos/CCLAC/2009/1%20Alinorm/c32\\_36e.pdf](http://www.cclac.or.cr/documentos/CCLAC/2009/1%20Alinorm/c32_36e.pdf)



## Recomendación # 3

- Asegurar una adecuada aplicación de la legislación alimentaria utilizando metodologías basadas en análisis de riesgos, tales como los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), cuando sea posible



## Acciones Realizadas

- Fortalecimiento de las capacidades nacionales en el uso de métodos modernos de inspección y auditoría basados en los principios de las buenas prácticas y HACCP.
- Todo el material didáctico utilizado se encuentra disponible en tres idiomas en la biblioteca virtual de inocuidad de los alimentos (<http://bvs.panaalimentos.org>).



## Material Disponible





## Redes de la región

La Red de PulseNet para América Latina y El Caribe <http://www.pulsenetinternational.org/redes/Páginas/latinamerica.aspx>. Establecido en el 2003, En América Latina conecta 14 laboratorios en 15 países y los 22 países del Caribe por medio del CAREC.



## Principales logros

- Creación y el uso de protocolos y procedimientos comunes de laboratorio entre los países para promover el diagnóstico eficaz y las técnicas de vigilancia. Tanto en el nivel de alimentos (RILAA) como Clínico (WHO-GFN y PulseNet)
- Creación de bases de datos compartidas para intercambio de conocimientos y mejores capacidades de diagnóstico (todas las redes).
- Realización de 30 "webinars" con 11342 participantes de 21 países (<http://bit.ly/hFJwhJ>).



## Principales logros

- Organización de ensayos de aptitud en microbiología (para 86 labs de 20 países) y análisis físico-químico y de residuos químicos (para 54 labs de 19 países) (<http://bit.ly/PZuKyP>).
- Orientación para la implementación de la norma ISO/IEC 17025, completándose la fase de auditoría en 9 ensayos de 6 labs (<http://bit.ly/Azga9E>).



## Principales logros

- Realización del Seminario sobre Contaminantes Químicos en los Alimentos: Estudio de Dieta total, caso estudio Chile, realizado el 25 de Setiembre de 2009 con 409 participantes de 19 países de la región (ARG, BOL, BRA, CHI, COL, COR, CUB, DOR, ECU, ELS, GUT, HON, MEX, NIC, PAN, PAR, PER, URU Y VEN), a través del "eLearning" en el marco de la RILAA.



## Principales logros

- La tecnología de "Electroforesis en gel con campo eléctrico pulsátil (PFGE)" disponible en toda la región a través de las redes interconectadas
- Se ha establecido la capacidad en la Región para reconocer y manejar datos genéticos de las bacterias nocivas mediante la confección de los protocolos estandarizados para los agentes patógenos seleccionados (*Salmonella* spp., *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli* STEC-O157 y no-O157 de STEC, *Shigella* spp., *Campylobacter* spp., *Listeria monocitogenes*).



## Principales logros

- Una base de datos regional de los patrones de PFGE se ha creado con esta información y esto ha facilitado y promovido investigación regional en el campo.
- Una lista internacional de los Expertos establecidos y usado en los casos de necesidad o emergencia para responder rápidamente y eficientemente a los problemas en toda la Región.



## Principales logros

- Biblioteca virtual (<http://bvvs.panaalimentos.org/php/index.php?lang=es>) y boletín electrónico mensual (<http://bit.ly/M.0LgNM> & <http://bit.ly/PW.CTmw>) para la diseminación selectiva de información (más de 700 destinatarios)



## Recomendación # 5

- Establecer procedimientos, como rastreadibilidad y sistemas de alerta a lo largo industria alimentaria para rápidamente identificar e investigar incidentes relacionados con alimentos contaminados, e informar a la OMS sobre aquellos incidentes contemplados en el Reglamento Sanitario Internacional (RSI, 2005) a través de la Red Internacional de Autoridades Nacionales de Inocuidad de Alimentos (INFOSAN), y de los puntos focales del RSI.



## Acciones realizadas

- Se ha trabajado fuert emente junto a la FAO y OM S durante este periodo para el montaje de guías de repuesta a emergencias en inocuidad de los alimentos. Las guías se encuentran disponibles en (<http://bvs.pandalimentos.org>)



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud

TALLER REGIONAL PARA EL DESARROLLO DE PLANES DE INTERVENCIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

14, 15 y 16 de junio de 2011

INFORME



Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe Santiago, Chile

TALLER REGIONAL PARA EL DESARROLLO DE PLANES DE INTERVENCIÓN EN SITUACIONES DE EMERGENCIA RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

11 al 15 marzo de 2012, Ciudad de Panamá

Informe Final

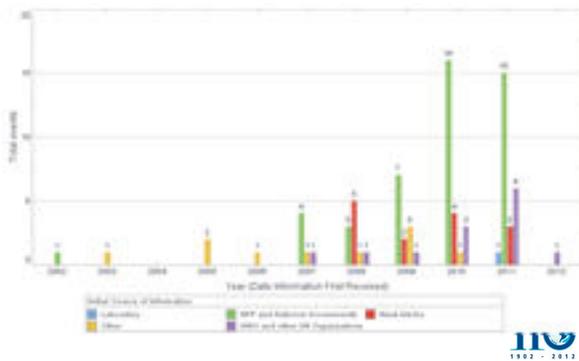


## Acciones realizadas

- Por medio de los talleres de la red WHO-GFN se han reforzado los procedimientos de trabajo de INFOSAN Emergencia y los Centros Nacionales de Enlace en eventos de inocuidad de los alimentos de importancia en salud pública internacional



## Acciones realizadas



## Recomendación # 6

- Promover la comunicación y consulta efectiva con los consumidores, la industria de alimentos, y otros sectores relevantes para el desarrollo, implementación, y revisión de las políticas y prioridades en inocuidad alimentaria, incluyendo la educación con un enfoque sistemático desde la producción hasta el consumidor



## Acciones Realizadas

- Ocho países de la subregión, Jamaica, St. Lucia, Dominica, Trinidad & Tobago, Bermuda, Guyana, Barbados y Grenada terminaron sus estudios, y desarrollaron durante el taller de WHO-GFN en julio 2012, "issues briefs" y "policy briefs" que orientan la política de inocuidad de alimentos en sus países. Esta misma metodología será ampliada a otras subregiones.



Table 1 : Key Summary data from BOI population and laboratory surveys

AGE population and laboratory surveys data	Range* (from 6 countries)
Survey Respondent /cooperation rate	65.8%- 99.95%
Monthly Prevalence of AGE	4.03%- 10.7%
Incidence/ episodes of diarrheal per person year.	0.52 -1.4 episodes /year
Duration of diarrhea (Mean)	1-20 days (2-4 days)
Loss of productive days due to illness	1-20 days
Mean Loss of productive days	1.5-4 days
Ill persons sought seek medical care	15.4%-36%
Hospitalizations	0-14%
Stool specimens requested from ill persons	12.5 %- 23%
Stools specimens Submitted for testing	1%-43%
Laboratory tested for AGI stool specimen	25%-95%
Proportion of Laboratory positive AGE specimen	8.5%-47%
Lab confirmed AGE reported to surveillance unit	11.8%-76.4%
Treatment of AGE with ORS	4.3%- 65%
Treatment of AGE with antibiotics	2.0- 41%
Hand washing before and after toilet use	21%-58%
Using soap to wash hands.	28-68 %

Adjust for:

- Underreporting of cases
- Test sensitivity
- Lab testing practices
- Specimen submission
- Medical care seeking



## Acciones Realizadas

Actualidad

### En pollo de engorde Colombia busca sistema vigilancia de resistencia antimicrobiana

El sistema, que entrará a funcionar en el 2013, será similar al que existe en países de mayor desarrollo y contribuirá a solucionar problemas de salud pública y al cumplimiento de la Política Sanitaria y de Inocuidad para la Cadena Alimentaria (Campaña MADA).

La Organización Mundial de la Salud (OMS) alerta que el uso excesivo de antibióticos en la ganadería y la agricultura puede generar resistencia antimicrobiana, lo que constituye una amenaza para la salud pública. En Colombia, el pollo de engorde es uno de los productos más consumidos y, por lo tanto, es un sector clave para implementar estrategias de control de la resistencia antimicrobiana. El sistema de vigilancia que se implementará en 2013 permitirá monitorear el uso de antibióticos y la presencia de bacterias resistentes en este sector, lo que contribuirá a mejorar la salud pública y la inocuidad de los alimentos.



## Recomendación # 7

- Avanzar en el fortalecimiento de las capacidades en inocuidad de alimentos a través de una cooperación efectiva entre los países desarrollados y en desarrollo, así como también entre los países en desarrollo, para promover el acceso a alimentos inocuos para todos



## Acciones Realizadas

- La función de la OPS como facilitador de las redes de cooperación entre los países en la gestión de la inocuidad de los alimentos ha sido un factor importante, pero no el único. La OPS fomenta activamente las asociaciones horizontales directas entre países cuando es necesario abordar temas específicos de la inocuidad de los alimentos. Se han emprendido 12 proyectos de Cooperación Técnica Entre Países (CTP) para fortalecer y mejorar los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en la Región.



## Recomendación # 8

- Establecer programas de cooperación entre los organismos internacionales y regionales de cooperación técnica en inocuidad de alimentos, en áreas de común interés acorde con los mandatos de los Estados miembros.



## Acciones realizadas

- Con el IICA.
  - DVE.
  - Serie Ejecutiva en Liderazgo para la Inocuidad de Alimentos en que 32 jóvenes líderes a lo largo de la Américas desarrollaron sus habilidades en liderazgo y ampliaron sus conocimientos en inocuidad de alimentos. Ver los proyectos desarrollados por cada uno de ellos en (<http://bvs.panaalimentos.org>).
- Con la FAO
  - Coordinación y fortalecimiento de capacidades para los puntos focales del Codex en los países de la región.
  - Capacitación en respuesta a situaciones de emergencia.
  - Conjuntamente ejercen la Secretaría *ex officio* de la RILAA desde hace 14 años.
- Con el OIRSA,
  - fortalecimiento de las capacidades de vigilancia, respuesta a emergencia y en resistencia antimicrobiana.
  - En particular articula un proyecto en Salmonella en la cadena aviar.



## Muchas gracias por su atención



Food Safety in the air

Aclaraciones ¿

