



**Organización
Panamericana
de la Salud**

Oficina Regional de la
Organización Mundial de la Salud



6ª REUNIÓN DE LA COMISION PANAMERICANA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS (COPAIA 6)

Santiago, Chile, 24 de julio de 2012

Item 1 de la Agenda Provisional

COPAIA 6/1 (Esp.)
16 julio 2012
ORIGINAL: ESPAÑOL

Informe de secretaria técnica *ex officio* sobre el cumplimiento de las recomendaciones de la COPAIA 5

La 5ª Reunión de la Comisión Panamericana de Inocuidad de los Alimentos (COPAIA 5) conformada por delegados de los ministerios de salud y de agricultura, y representantes de los sectores de consumidores y productores de las subregiones del Área Andina, Caribe Inglés, Centro América y Caribe Latino, Cono Sur y Norteamérica se reunió en Río de Janeiro el 10 de junio de 2008. Reconocieron durante las discusiones de la reunión que el acceso a alimentos inocuos y una dieta nutricionalmente adecuada es un derecho de cada individuo. Además, los miembros dando seguimiento al artículo 3 del reglamento como cuerpo asesor a la RIMSA, recomendaron a la OPS y a los Estados Miembros los siguientes puntos descritos en la próxima sección.

El grupo técnico de Inocuidad de alimentos del proyecto de Salud Pública Veterinaria de la OPS/OMS en su carácter de secretaria ex officio de la COPAIA procede en este documento a dar un informe del seguimiento de las recomendaciones de la Comisión.

INFORME DE LA SECRETARIA TÉCNICA EX OFFICIO SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LAS RECOMENDACIONES DE LA COPAIA 5

Recomendación 1

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

La FAO/OMS han señalado que los sistemas de control de alimentos deben abordar todos los alimentos bien sea nacionales o importados, y deben contar con 5 componentes básicos: a) Legislación; b) Gestión del control de alimentos; c) Servicios de inspección; d) Laboratorios y e) Información, comunicación, educación y capacitación. Y responder a los principios de: concepto integrado “de la granja a la mesa”, análisis de riesgo, transparencia y evaluación de los efectos regulatorios.

Las iniciativas encaminadas a asegurar la sostenibilidad y fiabilidad de los sistemas nacionales de inocuidad de alimentos con las anteriores características deben sustentarse en un proceso de identificación, análisis y priorización de las necesidades. Ello exige un instrumento que oriente la caracterización y el análisis de la capacidad institucional y operativa de cada servicio de inocuidad de alimentos dentro del sistema nacional, que mida el avance y permita la definición de acciones estratégicas de cooperación técnica que ayuden a modernizar los servicios. Con el objetivo de contribuir a este esfuerzo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) aunaron esfuerzos para adaptar el instrumento de Desempeño, Visión y Estrategia (DVE). Cabe mencionar que esta articulación fue una recomendación emanada de la COPAIA 3. El DVE es un instrumento para cooperar con los países de las Américas en el fortalecimiento de sus sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos, con el objetivo de contribuir a la protección de la salud de los consumidores, fomentar la eficiencia y apoyar a los países a competir con éxito en los mercados nacionales, regionales e internacionales. Los servicios que tienen en común capacidades y competencias descritas en el DVE han demostrado eficiencia y excelencia al cumplir su misión: 1) la capacidad técnica para enfrentar los problemas actuales y nuevos en base a principios científicos; 2) el capital humano y financiero para atraer recursos y contratar profesionales con habilidades técnicas y de liderazgo; 3) la interacción con el sector privado para mantener el curso, definir necesidades y ejecutar programas y servicios conjuntos, y 4) la capacidad para salvaguardar la salud pública y el acceso a los mercados mediante el cumplimiento de las normas y reglamentos vigentes, con la flexibilidad necesaria para adaptarse a los cambios en estas normas. En su metodología el DVE ha permitido al ser implementado que los diversos actores del sistema de inocuidad de los alimentos a nivel de país participen en el análisis y debate de los resultados para contribuir a la definición de políticas comunes, fijar prioridades y promover medidas. Los resultados del instrumento DVE, que ha sido aplicado coordinadamente por el IICA y OPS, han apoyado a varios países del continente, durante este periodo del informe. Entre ellos 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. Los principales resultados obtenidos fueron el establecer el desempeño global en cada uno de las cuatro capacidades; el conocer el desempeño relativo en cada una de las competencias, el detectar las diferencias en las respuestas de los diversos usuarios con miras a llegar a un punto de vista común; el contribuir a definir y especificar los objetivos y necesidades.

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, apoyado a la 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) y a la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria de Brasil, en la implementación de una consulta pública (1 seminario virtual con 152 participantes) (<http://bit.ly/NI7Ybi>), entre otras.

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.

En este sentido la OPS, debida a la debilidad en la mayoría de los estados miembros en el uso de la herramienta de análisis de riesgo, desarrolló 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). Un primer paso fue su validación por medio de una capacitación a toda ANVISA. Existe material audiovisual, técnicas androgógicas, texto de consulta y ejercicios para la capacitación de los sistemas de IA. Hay cursos en Sensibilización con los tres componente del Análisis de Riesgo (Gestión, Comunicación y Evaluación). Del mismo modo, se desarrollaron cursos para Revisión sistemática de literatura, Metanálisis y Evaluación cuantitativa de riesgo (Manual de la FAO traducido al portugués con autorización de FAO). Todo este material y diseño metodológico sirve en la actualidad para fortalecer la capacidad de los países en la elaboración de normativas alimentarias fundamentadas en riesgo.

Otra acción en esta recomendación ha sido el apoyo al Comité de Codex para América Latina y el Caribe. Este trabajo se ha hecho en conjunto con la FAO y por medio de foros técnicos antes de las reuniones ordinarias del CCLAC. Todos estos seminarios visualizan la necesidad de desarrollar posiciones conjuntas de la región en las normas y guías del CODEX. Destacan los seminarios del 2008 en sistemas de inspección basada en riesgo durante la 16ª Reunión del CCLAC <http://bit.ly/Mg2VyU> y el del 2010 en el proceso internacional de evaluación de riesgo en la elaboración de estándares (ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CCLAC/cclac17/la17_06e.pdf). Así mismo se adjuntan los informes de ambas reuniones en donde destacan la definición de asuntos de interés del Comité Regional. Los informes de ambas reuniones pueden ser encontrados en:

<http://bit.ly/M6bzNQ>

<http://bit.ly/Mg4T2b>

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.

En este sentido se ha continuado el trabajo conjunto con los países en el 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.panalimentos.org>). En articulación con el OIRSA, se dieron cursos en toda Centroamérica durante este periodo. La OPS por su parte ha solicitado de Colombia impartió una serie de cursos para el fortalecimiento institucional del INVIMA. Del mismo modo en Brasil se adaptaron los cursos a cadenas alimenticias específicas como agua adicionada de sales, alimentos para atletas y conservas.

Recomendación 4

- Establecer programas de monitoreo de alimentos y estudios de dietas totales y sistemas de vigilancia de enfermedades para obtener información rápida y confiable sobre la prevalencia y emergencia de enfermedades transmisibles por alimentos, peligros biológicos y químicos en las fuentes de alimentos.

La OPS ha desarrollado una estrategia de trabajar como una red internacional, en contraposición con los sistemas de vigilancia nacionales individuales. Esto ha permitido responder más eficazmente a la incidencia creciente de enfermedades de transmisión alimentaria. Los países trabajan entre ellos para promover capacidad nacional de vigilancia de tales enfermedades y al intercambiar información hay aprendizaje colectivo. También las redes han promovido el uso de protocolos estandarizados mejorando la calidad y fiabilidad de la información recogida en toda la región. Esto conduce a una mejor inocuidad de los alimentos en toda la Región. Tres sistemas de redes operan la Región.

La Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos

(<http://www.panalimentos.org/rilaa/>)

Establecida en 1997, tiene por objetivos lograr la equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos, promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad equivalentes en los laboratorios de la red y fortalecer la cooperación técnico-científica entre los países involucrados en la misma. La RILAA está integrada por 152 laboratorios de 29 países de las Américas, incluyendo 13 redes nacionales. Mantiene una nómina de los expertos que pueden movilizarse de un país a otro, organiza pruebas interlaboratorios y tiene un sistema establecido de alerta para apoyo entre los laboratorios miembros tanto en los incidentes de inocuidad de los alimentos como en actividades de operación rutinaria. La red también ofrece una amplia variedad de las capacitaciones en línea (e-Learning).

La Red Global de la OMS para infecciones Transmitidas por los Alimentos

(<http://www.who.int/gfn/en/>)

Establecido en el 2001 en la Américas, opera con tres centros subregionales de referencia en Argentina, Costa Rica y Trinidad & Tobago. Conecta a todos los laboratorios de referencia clínico, análisis alimentario y laboratorios veterinarios de la región así como a los servicios de epidemiología. Su objetivo principal es formar la capacidad nacional para detectar, controlar y prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos y otras infecciones entéricas desde la finca hasta la mesa.

La Red de PulseNet para America Latina y el Caribe

(<http://bit.ly/NFWUHZ>)

Establecido en el 2003. Los objetivos de la red de PulseNet son: fortalecer la capacidad nacional y la vigilancia basada de laboratorio regional de las enfermedades transmitidas por los alimentos; promover el diagnóstico y la investigación de la “carga de morbilidad”; detectar precozmente los agentes patógenos emergentes y reemergentes; establecer bases de datos nacionales y regionales; fortalecer la comunicación entre los países miembros; y para usar activamente la información nacional y regional suministrada para coordinar las acciones de intervención en salud. La red de PulseNet ha creado una base de datos regional compartida de los aislamientos y promueve activamente investigación adicional en la Región. En América Latina conecta 14 laboratorios en 15 países y los 22 países del Caribe por medio del CAREC.

Entre los éxitos mas relevantes estas tres redes se destacan:

- 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 “webinarios” con 11342 participantes de 21 países (<http://bit.ly/hFJwhJ>).
- 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>).
- Reunión de dos asambleas de la red, en 2008 y 2010 (<http://bit.ly/NrRPII>).
- 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.
- La tecnología de la Huella Digital de `Electroforesis en gel con campo eléctrico pulsátil (PFGE)” disponible en toda la región a través de las redes interconectadas
- 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.
- 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, Escherichi coli STEC-O157 y no-O157 de STEC, Shigella spp., Campylobacter spp., Listeria monocitogenes). Una base de datos regional se ha creado con esta información y esto ha facilitado y promovido investigación regional en el campo.

Productos generados:

- Manuales del procedimiento y protocolos de laboratorio establecidos y distribuidos
- Acuerdos para facilitar la compra de reactivos de bajo costo en países en desarrollo
- Desarrollo de nuevas tecnologías y los protocolos estandarizados, como eso desarrollado para Shigella spp (<http://1.usa.gov/QdLwt0>)
- Mejores leyes de la inocuidad de los alimentos y los reglamentos en los países
- Estudios para calcular la `carga de morbilidad` de enfermedades relacionadas de la inocuidad de los alimentos en Sistemas Nacionales de Salud
- Base de datos regional compartida de los aislados
- Base de datos de especialistas regionales
- Biblioteca virtual (<http://bvs.panalimentos.org/php/index.php?lang=es>) y boletín electrónico mensual (<http://bit.ly/M0lgNM> & <http://bit.ly/PWCTmw>) para la diseminación selectiva de información (más de 1898 destinatarios).

Recomendación 5

- Establecer procedimientos, como rastreabilidad 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.

Se ha trabajado fuertemente junto a la FAO y OMS durante este periodo para el montaje de guías de repuesta a emergencias en inocuidad de los alimentos. Las guías se encuentran disponibles en las siguientes direcciones web(<http://bvs.panalimentos.org>). Se realizaron dos capacitaciones, una para Suramérica y otra para Centroamérica incluyendo México, Cuba y Republica Dominicana, estando pendiente la capacitación para el Caribe Ingles. Ver informes de las reuniones en: (<http://bvs.panalimentos.org>). Las capacitaciones permitieron reforzar la preparación para responder rápidamente a situaciones de emergencia en inocuidad de los alimentos.

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 publica internacional

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.

La inocuidad de los alimentos es un tema que se amplía mucho más allá de la salud pública, con ramificaciones para sectores agropecuarios, sectores de turismo, de comercio nacional e internacional. Además, porque la gestión de la inocuidad de los alimentos trasciende fronteras, es un aspecto de la salud pública que se trata con más eficacia a través de asociaciones horizontales entre países y redes internacionales fuertes. Las redes internacionales en las que la OPS/OMS ejerce el secretariado para en el manejo de la inocuidad de los alimentos en las Américas, ejemplifican como la cooperación entre los países en la salud puede hacer para desarrollo de capacidades a nivel nacional y fortalecer el dialogo entre los diferentes sectores. Ejemplifica esta labor el trabajo realizado en Colombia como parte de un proyecto de la Red de GFN en el cual se monto u sistema de vigilancia integrado en resistencia a los antimicrobianos. El Programa Integrado Colombiano para la Vigilancia de Resistencia a los Antimicrobianos (COIPARS) es una iniciativa que ha sido coordinada por el sector de agricultura (CORPOICA e ICA), con la participación de instituciones públicas y privadas. La participación del sector privado fue de máxima importancia para la puesta en práctica del programa integrado en el país, destacan la Federación Avícola Colombiana (FENAVI), y las cadenas de distribución de alimentos. Se realizan en el momento proyectos del mismo tipo en Argentina, Uruguay, Paraguay, Ecuador y Venezuela. Cabe destacar también los trabajos de carga de morbilidad realizados en el Caribe. 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 orientaran la política de inocuidad de alimentos en sus países. Esta misma metodología será ampliada a otras subregiones.

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.

Los programas de inocuidad de los alimentos de la OPS/OMS tanto al nivel regional y subregional han adoptado un enfoque explícito de fortalecer y alentar la formación de redes entre los países en el manejo de la inocuidad de los alimentos. A través de estas redes, entre otras cosas, se intercambia la información fundamental y la tecnología, se elaboran metodologías y protocolos comunes, se comparten las prácticas adecuadas, se facilita la adquisición de los reactivos de laboratorio, y se movilizan los recursos (financiero, humano y material). La Información y experiencias con respecto a la gestión de la inocuidad de los alimentos se han intercambiado no solo en toda la región sino también a través de la OMS a todo el mundo. Aprendizaje e interacción ocurre dentro en estas redes colaborativas, creando una red interactiva de profesionales en comunicación regular de uno con el otro. De las tecnologías moleculares, como la tecnología de la Huella Digital de `Electroforesis en gel de campo eléctrico pulsátil (PFGE)”, a las metodologías básicas de laboratorio, estas redes promueven la equidad,

accesibilidad a la tecnología y la información y el control de calidad de los sistemas de manejo de la inocuidad de los alimentos de las Américas.

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 promueve fomenta activamente las asociaciones horizontales directas entre países cuando es necesario abordar temas específicos, de la inocuidad de los alimentos. Desde el 2000, se han emprendido 12 proyectos de `Cooperación Técnica Entre Países` financiados de la OPS (CTP) para fortalecer y mejorar los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos en la Región.

Sin embargo, es importante aclarar que estas redes no dependen de la OPS para su funcionamiento. La OPS participa como otro miembro colaborador, para apoyar el desarrollo de sistemas de gestión fuertes de la inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros. Tanto las redes como los proyectos CTP en las Américas son un ejemplo claro de una “cooperación técnica entre países” de tipo sostenible.

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.

La OPS/OMS articula sus trabajos con las agencias hermanas del sistema Interamericano en particular con IICA. Como se explico en este informe desarrolla en forma conjunta la implementación del DVE. Del mismo desarrollo la Segunda 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.panalimentos.org>). Con la FAO realiza actividades de coordinación y fortalecimiento de capacidades para los puntos focales del Codex en los países de la región, así como la capacitación en respuesta a situaciones de emergencia. Conjuntamente ejercen la Secretaría *ex officio* de la RILAA desde hace 14 años. Existen también actividades de cooperación técnica directa en países miembros.

Con el OIRSA, organismos subregional del SICA, trabaja en fortalecimiento de las capacidades de vigilancia, respuesta a emergencia y en resistencia antimicrobiana. En particular articula un proyecto en *Salmonella* en la cadena aviar.

Finalmente con la OMS hay una clara y definida articulación en los estudios de carga de enfermedad, resistencia antimicrobiana, contaminantes químicos, fortalecimiento de capacidades en vigilancia integrada de enfermedades transmitidas por los alimentos, programas de promoción de la salud con las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, la Red INFOSAN.