

Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

6 de mayo de 2009

Nota informativa de INFOSAN No. 3/2009 – Aplicación de la Estrategia mundial de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos

Aplicación de la Estrategia Mundial de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos

RESUMEN

- La Estrategia mundial de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos fue difundida en 2002 a pedido de la Asamblea Mundial de la Salud.
- La Estrategia incluye siete criterios para reducir la carga de morbilidad y las consecuencias sociales de las enfermedades de transmisión alimentaria.
- La OMS, en colaboración con otros organismos de las Naciones Unidas, Estados Miembros y otras partes interesadas, ha aplicado con éxito la Estrategia mundial para la inocuidad de los alimentos y contribuido a que los Estados Miembros reconozcan que la inocuidad de los alimentos es una función esencial de la salud pública y ayuda a reducir la carga de enfermedades de transmisión alimentaria.
- La Estrategia se seguirá aplicando en el futuro, como parte del trabajo de la OMS para mejorar la inocuidad de los alimentos en el mundo.

Introducción

La 53ª Asamblea Mundial de la Salud, en el año 2000, solicitó al Director General que estableciera una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria e iniciara una serie de actividades en relación con la inocuidad de los alimentos y la salud. Respondiendo a esta solicitud, la OMS organizó una reunión de planificación estratégica sobre la inocuidad de los alimentos (Ginebra, 20-22 de febrero de 2001). En 2002, después de una serie de nuevas consultas con los Estados Miembros, la OMS publicó el documento “Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos”.¹

Estrategia mundial de la OMS para la inocuidad de los alimentos

Objetivo: Reducir la carga de morbilidad y las consecuencias sociales de las enfermedades de transmisión alimentaria

Métodos: El objetivo se conseguirá a través de tres principales líneas de acción:

- promoviendo y apoyando el establecimiento de sistemas de inocuidad de los alimentos sostenibles, integrados y basados en riesgos;
- definiendo medidas fundamentadas científicamente para impedir la exposición a niveles inadmisibles de microorganismos o sustancias químicas a lo largo de toda la cadena de producción de alimentos;
- evaluando y gestionando los riesgos y difundiendo información, en colaboración con otros sectores y asociados.

Criterios La Estrategia incluye siete criterios:

- I. Fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria
- II. Perfeccionamiento de las evaluaciones de riesgo
- III. Formulación de métodos para evaluar la inocuidad de los productos elaborados con las nuevas tecnologías
- IV. Fortalecimiento del papel de la OMS en el trabajo científico y relacionado con la salud pública del Codex
- V. Refuerzo de la comunicación de riesgos y las actividades de sensibilización;
- VI. Fomento de la cooperación nacional e internacional;
- VII. Fortalecimiento de la capacidad en los países en desarrollo.

Esta Nota de INFOSAN proporciona información sobre la aplicación de la Estrategia mundial de la OMS

¹ Disponible en 6 idiomas en: www.who.int/foodsafety/publications/general/global_strategy/en

en material de inocuidad de los alimentos y resume las actividades realizadas en relación con cada criterio de la Estrategia. Para más información sobre la Estrategia y los criterios establecidos, se puede consultar la Estrategia mundial de la OMS en material de inocuidad de los alimentos¹. Se deben señalar las importantes interrelaciones entre los criterios que se analizan más abajo. Los criterios generales, como la comunicación y el fortalecimiento de la capacidad, se consideran no sólo de manera individual sino como parte integral e importante de otros criterios.

I. Fortalecimiento de los sistemas de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria

El Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente de la OMS (SIMUVIMA/Alimentos)² informa a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y a los gobiernos sobre concentraciones de contaminantes, tendencias y relevancia de la presencia de contaminantes de origen químico en los alimentos. La OMS está trabajando para ampliar el alcance de SIMUVIMA/Alimentos para que incluya a los patógenos de transmisión alimentaria y otros contaminantes peligrosos.

El Programa mundial de la OMS *Salm-Surv*, (GSS)³ promueve la vigilancia integral basada en el laboratorio y la colaboración y comunicación intersectorial entre microbiólogos y epidemiólogos, en los campos de la salud humana, la veterinaria y las disciplinas relacionadas con los alimentos. El Programa GSS incluye un sistema de vigilancia pasiva que reúne los resúmenes de datos anuales proporcionados por sus instituciones sobre *Salmonella* de fuentes humanas y no humanas. El Programa GSS de la OMS forma parte de las acciones destinadas a fortalecer la capacidad de vigilancia y control de las principales enfermedades de transmisión alimentaria de los Estados Miembros, y pretende contribuir al esfuerzo mundial para contener la resistencia a los antimicrobianos de los patógenos de transmisión alimentaria.

El recientemente constituido Grupo de Expertos de la OMS sobre Vigilancia Integral de la Resistencia a los Antimicrobianos (AGISAR) definirá, en colaboración con distintas partes interesadas y organizaciones asociadas, las necesidades de vigilancia respecto de animales, alimentos y reservorios humanos. Esto se reflejará en la nueva lista de la OMS de Antimicrobianos de importancia crítica para la salud humana.

La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) está estableciendo asociaciones con redes regionales y mundiales de vigilancia de la contaminación alimentaria y las enfermedades de transmisión alimentaria, para garantizar un enfoque internacional coordinado para la identificación de episodios relativos a la inocuidad de los alimentos.

II. Perfeccionamiento de las evaluaciones de riesgos

Las demandas de asesoramiento científico elevadas a la CAC y a los Estados Miembros son cada vez más numerosas y más complejas. Además de las solicitudes habituales de evaluación de productos químicos y peligros de origen microbiológico en los alimentos cursadas a través del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios⁴ (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)⁵ y la Consulta Mixta FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA)⁶, aumentan las solicitudes de asesoramiento ad hoc para abordar cuestiones más complejas y que exceden el mandato de estos grupos de expertos; por ejemplo, la evaluación de riesgos y beneficios. También crece la demanda de asesoramiento específico de emergencia en respuesta a un episodio de importancia internacional. El caso de la contaminación con melamina en 2008 es un ejemplo reciente en el que la OMS, en colaboración con la FAO, pudo prestar asesoramiento provisional rápido a los gobiernos y posteriormente organizar una consulta internacional de expertos para proporcionar información científica detallada y actualizada sobre el tema⁷.

Además de realizar las evaluaciones de riesgos en relación con peligros determinados, la mejora continua y la armonización de los principios y métodos para la evaluación de riesgos es una parte importante del trabajo de la OMS. Los documentos 70 y 104 de la serie Criterios de Salud Ambiental,

² Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/chem/gems/en

³ Para más información, véase: www.who.int/salmsurv/en/

⁴ Para más información, véase: www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/

⁵ Para más información, véase: www.who.int/ipcs/food/jmpr/en

⁶ Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en y www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_index_en.asp

⁷ Disponible en: www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en

publicados en 1987 y 1990, establecieron los principios para la evaluación toxicológica y de seguridad de los productos químicos presentes en los alimentos, y hasta la fecha siguen siendo la base para las evaluaciones de riesgos derivados de los productos químicos. Durante todos estos años, el JECFA y la JMPR han actualizado continuamente y mejorado estos principios a medida que se disponía de nuevos conocimientos científicos. En 2002 se lanzó una iniciativa para actualizar los principios y métodos de la evaluación de riesgos derivados de los productos químicos en los alimentos y armonizar en la medida de lo posible los métodos que se aplicaban para los diferentes tipos de peligros de origen químico⁸. Se ha elaborado un documento de orientación detallado que aborda los peligros de origen químico, la exposición y las evaluaciones de riesgos, que será publicado a finales de este año como documento de la serie de Criterios de Salud Ambiental.

En el campo de la evaluación de riesgos microbiológicos, el nuevo sistema de reuniones del JEMRA ha proporcionado el marco para el desarrollo de esta nueva disciplina científica. Desde 2000 y gracias al trabajo del JEMRA se ha realizado un número importante de evaluaciones de riesgos para combinaciones de microorganismos/alimentos básicos, entre ellas *Salmonella* en pollo y huevos, *Campylobacter* en aves de corral, *Vibrio* en mariscos y *Enterobacter* en preparaciones en polvo para lactantes. Se ha visto que estos avances han impulsado otras actividades internacionales relacionadas con la metodología para la evaluación de riesgos derivados de los microorganismos.

La FAO y la OMS han iniciado un proceso consultivo para analizar el modo de aumentar la independencia, transparencia y sostenibilidad del asesoramiento científico al CAC y a los países miembros de ambas organizaciones. Un resultado de este proceso es la elaboración del Marco FAO/OMS para la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición,⁹ que mejorará la transparencia y aumentará la coherencia de ese asesoramiento. La FAO y la OMS también han lanzado una Iniciativa mundial a favor del asesoramiento científico relativo a la alimentación (GIFSA)¹⁰. Los objetivos específicos de la GIFSA son promover y difundir el programa de trabajo de la FAO y la OMS sobre prestación de asesoramiento científico, movilizar recursos técnicos, financieros y humanos para apoyar la prestación de asesoramiento científico sobre inocuidad de los alimentos y nutrición, y promover la prestación oportuna de asesoramiento por parte de la FAO y la OMS, garantizando al mismo tiempo la continuidad del más alto nivel de integridad y calidad.

III. Formulación de métodos para evaluar la inocuidad de los productos elaborados con las nuevas tecnologías

Biotecnología: La aplicación de la biotecnología a la producción de alimentos plantea nuevos retos y nuevas preguntas. Si bien es cierto que la incorporación de alimentos genéticamente modificados abre la posibilidad de aumentar la productividad agrícola o incrementar el valor nutritivo de los alimentos y contribuir directamente a mejorar la salud y el desarrollo humano, la OMS, junto con la FAO, responde a la preocupación por los posibles efectos adversos para la salud del consumo de alimentos modificados genéticamente. Es preciso definir un enfoque mundial común fundamentado científicamente en relación con la inocuidad de los alimentos y la salud para facilitar una evaluación coherente previa a la comercialización de alimentos genéticamente modificados.

La FAO y la OMS han publicado algunos informes científicos con orientaciones para los Estados Miembros y la CAC elaborados sobre la base de reuniones de expertos y que luego se utilizaron para definir normas para la evaluación de riesgos asociados con las plantas, los microorganismos y los animales modificados genéticamente. Partiendo de este asesoramiento científico, la CAC ha establecido dos Grupos de trabajo sobre alimentos elaborados con biotecnología de duración limitada y mediante este proceso ha elaborado normas, directrices o recomendaciones relevantes en relación con los alimentos genéticamente modificados. La CAC tuvo presentes, siempre que fueran pertinentes, otros factores importantes y legítimos en relación con la salud de los consumidores y la promoción de prácticas equitativas en el comercio de productos alimenticios.¹¹

En 2005, la OMS publicó un informe en el que proporcionaba una base de conocimiento para los Estados Miembros y los cuerpos internacionales que establecen normas, con el fin de lograr un

⁸ Disponible en: www.who.int/ipcs/food/principles/en

⁹ Disponible en: www.fao.org/ag/agn/agns/files/Final_Draft_EnglishFramework.pdf

¹⁰ Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en

¹¹ Disponible en: www.who.int/foodsafety/biotech/meetings/animals_2007/en

consenso transparente e integral sobre la evaluación de la biotecnología moderna y su aplicación a la producción de alimentos.¹² El objetivo fue analizar la repercusión de esta tecnología en la salud y el desarrollo humano en general. El informe incluye consideraciones sobre la importancia de esta tecnología en términos de seguridad alimentaria, la influencia de los derechos de propiedad intelectual en la investigación, la capacidad nacional para el análisis de riesgos, y el impacto en la sociedad civil, tomando en cuenta cuestiones de orden social y ético.

Otra cuestión emergente es la de la nanotecnología. La investigación y el desarrollo de la nanociencia¹³ han crecido rápidamente en todo el mundo y ha aumentado la posibilidad de aplicar esta tecnología también en los sectores de la agricultura y la producción de alimentos. A raíz del creciente interés internacional por el uso de la nanotecnología y de la inquietud por las posibles consecuencias en relación con la inocuidad de los alimentos, la FAO y la OMS han convocado una reunión de expertos en junio de 2009¹⁴. En la reunión se identificarán las aplicaciones actuales y las posibles aplicaciones futuras en la agricultura y la producción de alimentos; se determinará el modo apropiado de abordar las inquietudes de las partes interesadas; se examinarán los métodos y procedimientos de evaluación de riesgos actuales en relación con la nanotecnología, y se formularán recomendaciones internacionales para una evaluación apropiada de los posibles riesgos para la inocuidad de los alimentos que podrían derivar de las nanopartículas.

IV. Fortalecimiento del papel de la OMS en el trabajo científico y relacionado con la salud pública del Codex

La OMS reconoce la importancia de la armonización de las normas y directrices internacionales y otras recomendaciones del Codex, siempre, y en primer lugar, para proteger la salud de los consumidores, pero también para garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos. Durante muchos años, la OMS ha tenido un papel sumamente importante en el trabajo científico y asociado con la salud pública del Codex, realizando evaluaciones fundamentadas científicamente de los riesgos sanitarios de corto y de largo plazo relacionados con los alimentos. La intervención de la OMS es importante para que las normas establecidas por la CAC se basen en consideraciones de salud pública.

La participación en la CAC promueve cuerpos normativos más equitativos y participativos y un “triple” beneficio para los países que participan en el Codex y se benefician de sus normas en términos de aumento de las oportunidades comerciales, mayor protección de la salud pública en los dos extremos de la cadena comercial y mayor desarrollo económico, en particular en los países en desarrollo.

En 2002 se realizó una evaluación importante de las Normas Alimentarias de la CAC, y de otras de la FAO y la OMS. El resultado fue la formulación de una serie de recomendaciones.¹⁵

En 2003, la FAO y la OMS respondieron a la necesidad de garantizar que los países en desarrollo y los países con economías en transición participaran en el Codex lanzando el Proyecto y el fondo FAO/OMS para promover la participación en el Codex (Fondo Fiduciario del Codex¹⁶), que otorga ayudas a países seleccionados con el fin de que puedan:

- Prepararse y participar en las reuniones de los comités del Codex y otras relacionadas
- Participar en los cursos de capacitación del Codex destinados a aumentar la participación en las reuniones
- Preparar y presentar argumentos científicos/técnicos y datos relacionados con el trabajo del Codex

Para enfatizar los aspectos de salud pública, la FAO y la OMS han establecido criterios para determinar prioridades en relación con las solicitudes de asesoramiento científico del Codex. Los grupos que trabajan sobre las prioridades en los comités horizontales del Codex aplican estos criterios en sus discusiones sobre nuevos trabajos y solicitudes de asesoramiento científico. Con el fin de mejorar aun más el trabajo del Codex en el aspecto de la salud y aumentar su eficiencia, la FAO y la OMS han

¹² Disponible en: www.who.int/foodsafety/biotech/who_study/en

¹³ Para más información, véase la Nota informativa de INFOSAN sobre nanotecnología, disponible en 6 idiomas en: www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

¹⁴ Para más información, véase www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en

¹⁵ Disponible en: www.fao.org/docrep/meeting/005/y7871e/y7871e00.htm

¹⁶ Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en

creado un Grupo Gestión de alto nivel que analizará la orientación estratégica del Codex Alimentarius y, entre otras cosas, la cuestión de prestar mayor atención a los aspectos de salud pública.

V. Refuerzo de la comunicación de riesgos y las acciones de sensibilización

Desde la adopción de la Estrategia, las diferentes actividades de la OMS, en colaboración con instituciones internacionales y nacionales y otras partes interesadas, han incluido la comunicación de riesgos y las acciones de sensibilización. Para que las necesidades particulares de los Estados Miembros se pudieran abordar eficazmente, desde las de los formuladores de políticas y reguladores hasta las de los usuarios finales, se realizaron esfuerzos especiales para que la comunicación con todas las partes interesadas fuera abierta y oportuna, y contuviera información científica clara y transparente, directrices para la gestión y mensajes educativos dirigidos a los usuarios finales. Este enfoque ha incluido la provisión de materiales que los países pueden utilizar, reproducir y adaptar fácilmente para distintos tipos de audiencias, incluidos los consumidores. A continuación se mencionan ejemplos de estas actividades:

Como se mencionó en la Sección II, la FAO y la OMS han puesto en marcha un programa de evaluación de riesgos relacionados con los alimentos. Los resultados constituyen una fuente de datos e información para quienes necesitan conocer y emprender evaluaciones de riesgos o gestionar los riesgos de origen alimentario, entre ellos los responsables de su evaluación y gestión, la CAC, los gobiernos, los organismos de reglamentación y la industria.¹⁷ Por ejemplo, sobre la base de la evaluación de *Enterobacter sakazakii*¹⁸ en las preparaciones en polvo para lactantes, la OMS, en colaboración con la FAO, elaboró materiales educativos para todos los involucrados en la preparación, el almacenamiento y la manipulación en condiciones higiénicas de las preparaciones para lactantes, incluidos los gestores de riesgos, el personal de educación sanitaria y los consumidores.¹⁹

Un ejemplo de prestación de asesoramiento científico urgente sobre temas de importancia internacional es la respuesta de la OMS al episodio de contaminación con melamina de 2008, analizado en las secciones II y VI.

Como los países reconocen cada vez más la necesidad de fortalecer los programas de educación en inocuidad de los alimentos para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria, la OMS elaboró un mensaje de salud mundial (Cinco claves para la inocuidad de los alimentos²⁰) y materiales de capacitación²¹ para enviar un mensaje claro a todas las personas que manipulan alimentos, incluidos los consumidores. Traducido a más de 50 idiomas, “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” es la base de los programas educativos de todo el mundo. En 2007, la OMS amplió el concepto de las Cinco claves para integrar las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a programas de nutrición, educación e información para consumidores. El material con 5 claves para la inocuidad de los alimentos, la dieta saludable y la actividad física apropiada²² se usó para promover hábitos saludables durante los Juegos Olímpicos de Beijing.

La red INFOSAN, mencionada en la Sección VI, publica Notas con información clave para los Estados Miembros sobre cuestiones actuales o emergentes²³. La OMS también publica el boletín Noticias sobre la inocuidad de los alimentos, para promover el intercambio de información entre los Estados Miembros²⁴.

VI. Fomento de la cooperación nacional e internacional

La red INFOSAN, que en la actualidad cuenta con 177 países miembros, fue creada en 2004 por la OMS, en colaboración con la FAO. Los principales objetivos de INFOSAN son: difundir información relevante sobre inocuidad de los alimentos en el mundo y mejorar la colaboración nacional e

¹⁷ Disponible en: www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/en y http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_en.asp (Evaluación de riesgos de origen microbiológico) www.who.int/ipcs/publications/iecfa/en y www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/ (Evaluación de riesgos de origen químico)

¹⁸ Disponible en 3 idiomas en: www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra6/en

¹⁹ Disponible en 6 idiomas en: www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif2007/en

²⁰ Disponible en 51 idiomas en: www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en

²¹ Disponible en 8 idiomas en: www.who.int/foodsafety/consumer/5keysmanual/en

²² Disponible en 2 idiomas en: www.who.int/foodsafety/consumer/3_fives_Beijing/en

²³ Las notas informativas de INFOSAN están disponibles en 6 idiomas en: www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

²⁴ Disponible en 3 idiomas en: www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/en/

internacional²⁵. INFOSAN promueve la cooperación entre autoridades con responsabilidad en materia de inocuidad de los alimentos en el plano nacional. Esta colaboración se realiza a través de centros de enlace designados por las autoridades nacionales pertinentes, incluidas las autoridades con responsabilidades en materia de salud, inocuidad de los alimentos, comercio y agricultura. Se alienta a los centros de enlace a trabajar conjuntamente en diferentes temas relacionados con la inocuidad de los alimentos, incluidas las actividades de INFOSAN. Los centros de enlace también constituyen un punto de contacto en cada organismo, al que se puede recurrir para establecer el primer contacto nacional o internacional.

INFOSAN proporciona una plataforma de comunicación segura para que los países miembros interactúen y aprendan de la experiencia de otros países, con el fin de mejorar la cooperación internacional. Ante un episodio relacionado con la inocuidad de los alimentos que adquiere importancia internacional, los procesos de INFOSAN sirven para que un país comparta con muchos otros información vital como la distribución internacional de los alimentos contaminados, las posibles consecuencias para la salud pública y las opciones para gestionar los riesgos. Ejemplos recientes son la contaminación con melamina de la leche y otros alimentos y piensos, la contaminación con dioxinas de la carne porcina, la presencia de virus tipo Ebola Reston en cerdos, y los cacahuates y productos con cacahuates contaminados con *Salmonella* Typhimurium.

Además, el Plan Estratégico de INFOSAN, recientemente adoptado, incluye el objetivo de mejorar la coordinación y el apoyo a las actividades que los organismos internacionales emprenden en los países. Este nuevo enfoque se seguirá desarrollando y se ensayará este año.

Como se analizó en la Sección I, el programa GSS de la OMS también promueve la cooperación intersectorial en los planos nacional e internacional en actividades de fortalecimiento de la capacidad.

En el plano internacional, se ha avanzado en la colaboración interinstitucional entre todos los organismos mencionados en el Plan Estratégico de 2002. Los programas en colaboración incluyen el Programa FAO/OMS de Normas Alimentarias (Codex Alimentarius) analizado en las secciones II y IV y, como se mencionó más arriba, la red INFOSAN. Otros ejemplos son:

La FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y el Sistema mundial de alerta anticipada ante las principales enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis de la OMS,²⁶ creado en 2006, permiten que los sectores de la sanidad animal y la salud humana compartan información urgente en el plano internacional. El Sistema mundial de alerta anticipada es un sistema conjunto que tiene el valor agregado de combinar y coordinar los mecanismos de alerta de la FAO, la OIE y la OMS, para que la comunidad internacional y las partes interesadas puedan apoyar la previsión, la prevención y el control de las amenazas de origen animal, incluidas las zoonosis, a través del intercambio de información y el análisis epidemiológico; también contribuye con misiones conjuntas en el terreno para evaluar y controlar el brote.

Respondiendo a las necesidades de la Convención de Estocolmo sobre Contaminantes Orgánicos Persistentes (COP)²⁷, SIMUVIMA/Alimentos de la OMS (véase la Sección I) elaboró un Nuevo protocolo para una Encuesta mundial sobre presencia de COP en la leche humana para alcanzar los objetivos relacionados con la salud, la inocuidad de los alimentos y el medio ambiente de la OMS, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y los países miembros. El sector de la salud lidera esta encuesta, dado que involucra a sujetos humanos, pero se fomenta vivamente la colaboración el sector que se ocupa del medio ambiente y de otros.

El Fondo para la Aplicación de Normas y el Fomento del Comercio (FANFC)²⁸ es un programa mundial de fortalecimiento de la capacidad y cooperación técnica creado por la FAO, la OIE, el Banco Mundial y la Organización Mundial del Comercio (OMC). Los objetivos estratégicos del FANFC son ayudar a los países en desarrollo a adquirir experiencia y capacidad para analizar y aplicar normas internacionales

²⁵ Para más información, véase (disponible en 6 idiomas): www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

²⁶ Para más información, véase www.who.int/zoonoses/outbreaks/glews/en

²⁷ Para más información, véase la Nota informativa de INFOSAN sobre COP, disponible en 6 idiomas en: www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en

²⁸ Para más información, véase: www.standardsfacility.org/index.htm

sanitarias y fitosanitarias, con el fin de mejorar la salud humana y las condiciones sanitarias de animales y vegetales y, por lo tanto, la posibilidad de acceder a los mercados y mantenerse en ellos. Otro objetivo del FANFC es actuar como nexo para la coordinación entre proveedores de cooperación técnica, la movilización de fondos, el intercambio de experiencias y la difusión de prácticas óptimas en relación con la provisión y recepción de cooperación técnica asociada con el FANFC.

La FAO, la OIE, la OMS y el Consejo de la Industria para el Desarrollo han lanzado una iniciativa de fortalecimiento de la capacidad. Han establecido cuatro áreas clave que serán desarrolladas en 2009: instrumentos de capacitación en análisis de riesgos; material informativo para las instancias decisorias; discusiones en mesas redondas de alto nivel y un programa de tutoría de liderazgo de sistemas alimentarios.

VII. Fortalecimiento de la capacidad en los países en desarrollo

Desde la adopción de la estrategia en materia de inocuidad de los alimentos en 2002, la OMS, en colaboración con centros colaboradores y asociados técnicos clave, ha realizado diferentes actividades con el fin de fortalecer la capacidad de los Estados Miembros de responder eficazmente a las cuestiones existentes y emergentes en relación con la inocuidad de los alimentos. La OMS ha liderado las acciones destinadas a proporcionar apoyo técnico e instrumentos educativos y de capacitación para abordar las necesidades regionales y nacionales, en un contexto de recursos limitados. A continuación se mencionan algunos ejemplos, además de los expuestos más arriba (como el programa GSS de la OMS [Sección 1], Cinco claves para la inocuidad [Sección V] e INFOSAN [Sección VI]):

Para millones de habitantes urbanos, los mercados de alimentos son una fuente importante de alimentos asequibles. Como estos mercados se han asociado con brotes significativos de enfermedades de transmisión alimentaria, la OMS lanzó iniciativa Mercados de alimentos saludables²⁹ que ha sido aplicada en proyectos piloto en todo el mundo, para mejorar la inocuidad y el valor nutritivo de los alimentos que se venden en los mercados urbanos.

La FAO y el Fondo Fiduciario del Codex¹⁶ de la OMS colaboran con asociados relevantes para brindar capacitación a países seleccionados, a fin de que puedan participar en el Codex. Hasta la fecha, en el 85% de los países que pueden optar a las ayudas Fondo Fiduciario del Codex por lo menos un funcionario involucrado en las actividades del Codex en relación con la inocuidad de los alimentos ha recibido capacitación. En total, 181 participantes han recibido apoyo del Fondo Fiduciario para asistir a los cursos de capacitación del Codex. Los cursos se pueden realizar en línea a través de un programa de ciberaprendizaje elaborado por la FAO y la OMS.³⁰

Si bien se han puesto a disposición de los Estados Miembros directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos³¹ y el fortalecimiento de los sistemas de prevención y respuesta en una situación de amenaza terrorista relacionada con los alimentos³², un nuevo proyecto de política del Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria (FOS) pronto estará trabajando en nuevas directrices para la aplicación eficaz de políticas basadas en datos científicos.

Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria

La Iniciativa para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria³³ brinda asistencia para la adopción de los siete criterios analizados anteriormente.

La Iniciativa de la OMS para estimar la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria proporcionará información fiable sobre la carga de morbilidad y los costos relacionados, necesaria para orientar la gestión de la inocuidad de los alimentos en los países, y también para fundamentar la elaboración y aplicación de normas relativas a la inocuidad de los alimentos del Codex Alimentarius. Además las estimaciones de carga de morbilidad proporcionarán un punto de partida para el seguimiento y la evaluación de la repercusión de las medidas para garantizar la inocuidad de los

²⁹ Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/capacity/healthy_marketplaces/en

³⁰ Disponible en 3 idiomas en: www.fao.org/ag/agn/agns/capacity_elearning_codex_en.asp

³¹ Disponible en: www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/guidelines_foodcontrol/en

³² Disponible en: www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/terrorism/en

³³ Para más información, véase: www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg/en

alimentos. El Grupo de Referencia sobre Epidemiología de la Carga de Morbilidad de Transmisión Alimentaria (FERG)³³ forma parte de esta iniciativa y se ocupa de reunir las estimaciones de carga de morbilidad mediante indicadores sintéticos (años de vida ajustados en función de la discapacidad, AVAD). El FERG es un grupo multisectorial y multidisciplinario de expertos internacionales en enfermedades de transmisión alimentaria y representantes de numerosos organismos internacionales. En 2009 comenzará a funcionar un nuevo Grupo de Trabajo del FERG, el Grupo de Trabajo sobre Estudios en los Países. Si bien el FERG toma en cuenta todos los datos científicos disponibles, incluidos los de vigilancia, el cuadro de la carga de morbilidad mundial solo se puede completar si los países reúnen datos nacionales de carga de morbilidad causada por alimentos contaminados. El objetivo del grupo es fortalecer la capacidad de los países de llevar a cabo evaluaciones nacionales de la carga de enfermedades de transmisión alimentaria en conexión con análisis simultáneos de situación de las políticas dirigidas a garantizar la inocuidad de los alimentos. Los datos generados por estos estudios complementarán las estimaciones mundiales, ayudarán a los países a analizar el costo asociado a la contaminación de los alimentos y permitirán traducir en políticas los datos de los estudios de carga de morbilidad.

La red INFOSAN es un instrumento que permite a las instancias responsables de la inocuidad de los alimentos y otros organismos competentes en la materia intercambiar información sobre el tema y mejorar su colaboración mutua en los planos tanto nacional como internacional.

INFOSAN Emergency, servicio integrado en INFOSAN, permite la interacción entre los puntos de contacto oficiales en los países, en caso de alerta sobre brotes u otras emergencias sanitarias de importancia internacional, y facilita el intercambio rápido de información. La finalidad de INFOSAN Emergency es complementar y apoyar la labor de la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS (GOARN).

Desde su sede en Ginebra, la OMS mantiene y gestiona la red INFOSAN, que cuenta actualmente con 177 Estados Miembros.