



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 1.1 del programa

Documento de sala 71

**SEGUNDO FORO MUNDIAL FAO/OMS DE AUTORIDADES DE REGLAMENTACIÓN
SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
Bangkok, Tailandia, 12 a 14 de octubre de 2004**

**Definición de las responsabilidades y las tareas de distintas partes interesadas,
en el marco de una estrategia nacional**

(Preparado por los Estados Unidos de América)

Información general

El sistema de los EE.UU. para el control de la inocuidad de los alimentos se basa en leyes federales y estatales sólidas, flexibles y respaldadas por la ciencia, y en la responsabilidad legal de la industria de producir alimentos inocuos. Hasta principios del decenio de 1900, la reglamentación de la inocuidad de los alimentos en los Estados Unidos era de incumbencia, principalmente, de las autoridades estatales y locales. La ley de inspección de carnes y la ley de la pureza de los alimentos y medicamentos (Pure Food and Drugs Act), aprobadas por el Congreso en 1906, establecieron el marco federal que ha sobrevivido hasta nuestros días. Desde su promulgación, estas leyes se han ocupado de distintos aspectos del suministro alimentario y han adoptado distintos planteamientos para asegurar la inocuidad de los alimentos.

Discusión

Dos organismos federales son los principales responsables por ley de garantizar la inocuidad del suministro alimentario de los EE.UU: la Administración para el Control de los Alimentos y los Medicamentos, del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS/FDA), y el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS), del Departamento de Agricultura (USDA).

Entre otros organismos federales que desempeñan una importante función en la inocuidad de la alimentación figuran los siguientes:

- Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (HHS/CDC);
- La Agencia de Protección Ambiental (EPA);
- El Servicio de Investigaciones Agrarias, USDA; y
- Aduanas y Protección de Fronteras.

HHS/FDA es el organismo federal que regula el 80% del suministro alimentario del país, todo excepto carne (incluida la de aves) y algunos productos hechos con huevos, lo que está regulado por el FSIS. HHS/FDA y FSIS comparten la responsabilidad de la inocuidad de los huevos. HHS/FDA tiene competencia sobre los huevos en cáscara y FSIS sobre los productos que contienen huevo. HHS/FDA está encargado de asegurar que los productos alimentarios bajo su jurisdicción sean inocuos, higiénicos, nutritivos, sanos y estén debidamente etiquetados. Su jurisdicción se extiende más allá de las fábricas de elaboración de alimentos e incluye animales vivos para el consumo humano, piensos, la

aprobación y vigilancia de nuevos medicamentos para los animales, piensos medicados, y todos los aditivos alimentarios (incluidos colorantes, conservantes, el empaquetamiento de alimentos, esterilizadores y aditivos para el agua de caldera) que pueden formar parte de los alimentos. HHS/FDA también está encargado de garantizar que los medicamentos humanos, los productos biológicos humanos, los dispositivos médicos y los productos radiológicos, así como los medicamentos veterinarios, sean inocuos y eficaces, y que los productos cosméticos sean inocuos.

HHS/CDC tiene una importante función complementaria y no reguladora de salud pública. En su calidad de principal organismo federal encargado del seguimiento de las enfermedades, HHS/CDC vigila la aparición de las enfermedades atribuibles al suministro de alimentos en los Estados Unidos. Los sistemas de seguimiento de enfermedades coordinados por HHS/CDC constituyen una red esencial de información temprana para detectar peligros en el suministro de alimentos y reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los sistemas pueden usarse para indicar modalidades nuevas o cambiantes en este tipo de enfermedades. HHS/CDC también efectúa el seguimiento de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, a través de su red de laboratorios y departamentos de salud pública estatales y locales. El hecho de que HHS/CDC detecta brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, y presta asistencia en la investigación de los mismos a través de sus redes, le permite alertar a HHS/FDA, FSIS, y otras autoridades federales, estatales y locales, sobre los productos alimentarios relacionados con las mismas. HHS/CDC trabaja en estrecha relación con los estados y otros organismos federales, de forma que puedan adoptar medidas para proteger la salud pública.

EPA protege nuestro suministro de agua mediante el establecimiento de normas para el agua potable con arreglo a la ley de la inocuidad del agua potable. También regula los plaguicidas que se usan en los Estados Unidos y establece tolerancias, o niveles máximos permisibles de residuos de plaguicidas, para todo tipo de alimentos y piensos. Las mismas normas de inocuidad de los alimentos se aplican a los residuos de pesticidas en los alimentos y piensos de producción nacional y extranjera. Si el alimento o el pienso contiene residuos para los que la EPA no haya establecido una tolerancia (o que excedan una tolerancia establecida), no se puede comercializar lícitamente en los Estados Unidos, incluso aunque el plaguicida esté aprobado para su uso en otros tipos de alimentos o pienso. HHS/FDA y FSIS aplican las normas de la EPA sobre residuos de plaguicidas a los productos bajo sus jurisdicciones respectivas.

La Dirección de Aduanas y Protección de Fronteras de los EE.UU, actualmente adscrita al Departamento de Seguridad Interna, es el principal organismo de ejecución de la ley encargado de proteger las fronteras de los EE.UU. Trabaja en estrecha colaboración con todas sus entidades federales asociadas para impedir la entrada en el país de alimentos que no se consideren inocuos.

La inocuidad de los alimentos sólo puede ser efectiva si se basa en una sólida investigación científica y evaluación del riesgo. El gobierno federal dispone de importantes medios para realizar investigaciones básicas y aplicadas relacionadas con problemas de inocuidad alimentaria.

Juntos, estos organismos federales promueven la inocuidad de los alimentos y la seguridad alimentaria y evitan la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos y los peligros alimentarios, mediante la vigilancia, la aplicación de las normas, la investigación y la evaluación del riesgo, la aprobación de aditivos alimentarios y colorantes, plaguicidas y nuevas medicinas veterinarias antes de su introducción en el mercado de, así como el establecimiento de controles para la elaboración de los alimentos en condiciones de seguridad.

Para contribuir al logro de nuestros objetivos de inocuidad y seguridad de los alimentos, también trabajamos en colaboración y establecemos asociaciones con gobiernos estatales, locales y extranjeros, profesionales de la salud, instituciones académicas, grupos de consumidores y el sector privado. El gobierno federal tiene una larga tradición de colaboración con los gobiernos estatales y locales y ha trabajado eficazmente con ellos mediante a una variedad de mecanismos, como acuerdos cooperativos, contratos, subvenciones, memorandos de entendimiento y asociaciones. Estas asociaciones incluyen amplio trabajo con los departamentos de salud estatales y locales para mejorar sus conocimientos epidemiológicos, de laboratorio y de salud ambiental relativos al seguimiento de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la respuesta a los brotes de las mismas.

HHS/FDA, HHS/CDC y FSIS también trabajan con los estados y otras partes interesadas en la elaboración del Código Alimentario, para ofrecer a los organismos de los gobiernos federales, estatales y locales y a las naciones tribales una ordenanza modelo que garantice que los alimentos suministrados por tiendas al detalle e instituciones como residencias de ancianos y guarderías infantiles no sean vectores de enfermedades contagiosas. El Código Alimentario Modelo se pone al día cada dos años. Ofrece orientación práctica, basada en la ciencia, para ayudar a mitigar los factores de riesgo, que se sabe que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. En 1999, los Estados Unidos establecieron la Coalición federal para la inocuidad de los alimentos (Federal Food Safety Coalition), un organismo interministerial encargado de la protección de los alimentos de poblaciones de alto riesgo. El objetivo del grupo es promover el establecimiento de sistemas eficaces de protección de la salud pública, para controlar la inocuidad de los alimentos dentro de programas federales, mediante el uso del Código Alimentario Modelo, un planteamiento que hace hincapié en la intervención contra las enfermedades transmitidas por los alimentos y la reducción de los cinco principales riesgos de enfermedad.

Conclusión

El suministro de alimentos de los EE.UU. está protegido y gestionado por un sistema integral de organismos nacionales, estatales y locales. Las autoridades federales, estatales y locales tienen funciones complementarias e interdependientes, con respecto a la inocuidad de los alimentos, en la reglamentación de los mismos y de las instalaciones para su elaboración. El sistema se rige por los principios siguientes: 1) sólo se pueden comercializar productos inocuos y sanos; 2) las decisiones reguladoras sobre la inocuidad de los alimentos tienen una base científica; 3) el gobierno tiene la responsabilidad para exigir su cumplimiento; 4) se espera que los fabricantes, distribuidores, importadores y otros se atengan a las normas establecidas y se les exigirán responsabilidades de no hacerlo, y 5) el proceso regulador es transparente y accesible al público. En consecuencia el sistema de los EE.UU. goza de un alto grado de confianza pública.

Los organismos estadounidenses encargados de la alimentación responden de su gestión al Presidente, al Congreso (que está facultado para supervisarlos), a los tribunales (que examinan las reglamentaciones y las acciones para exigir su cumplimiento) y al público (que ejercita con carácter regular su derecho a participar en la elaboración de leyes y regulaciones mediante la comunicación con los legisladores, la formulación de observaciones sobre propuestas de regulaciones y declaraciones públicas sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos). El cumplimiento de estas diversas responsabilidades da por resultado un sistema que garantiza al consumidor la inocuidad de los alimentos que ingiere.

