



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

Documento de sala 15  
Español solamente

## Conferencia Regional FAO/OMS sobre Inocuidad de los Alimentos para las Américas y el Caribe

San José, Costa Rica, 6-9 de diciembre de 2005

### RED INTERAMERICANA DE LABORATORIOS DE ANALISIS DE ALIMENTOS

*(Preparado por FAO/INPPAZ/OPS-OMS)*

#### INTRODUCCION

La existencia de sistemas nacionales de control de los alimentos, es condición esencial para proteger la salud y la seguridad de los consumidores nacionales, también es fundamental para que los países puedan garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos exportados y para garantizar que los alimentos importados se atengan a los requisitos nacionales. El nuevo entorno mundial obliga a los países a reforzar sus sistemas de control y a adoptar estrategias basadas en el riesgo. En muchos países el control de los alimentos se ve obstaculizado. Los organismos gubernamentales encargados de este tema deben encarar los siguientes aspectos: (a) creciente número de enfermedades transmitidas por los alimentos y aparición de nuevos peligros de origen alimentario; (b) cambios rápidos en las tecnologías de producción, elaboración y comercialización de los alimentos; (c) desarrollo de sistemas de control de alimentos con base científica orientados a la protección del consumidor; (d) comercio internacional de los alimentos y necesidad de armonización de las normas de inocuidad y calidad de los mismos, cada día más exigentes; (e) cambios en los estilos de vida incluidos el rápido proceso de urbanización; (f) creciente conciencia de los consumidores y mayor demanda de información sobre temas de inocuidad y calidad de los alimentos. Las preocupaciones concretas sobre los riesgos alimentarios se han concentrado en general en los siguientes aspectos: (a) riesgos microbiológicos; (b) residuos de plaguicidas; (c) utilización inadecuada de los aditivos alimentarios; (d) contaminantes químicos, incluidos los residuos de medicamentos veterinarios, hormonas y las toxinas biológicas; (e) adulteraciones; (f) organismos genéticamente modificados, alérgenos y (g) bioterrorismo.

Los elementos básicos de un Sistema Nacional de Control de los Alimentos son: (1) legislación y normativa alimentaria definida y actualizada; (2) gestión del control de los alimentos (sistemas eficaces de control de los mismos); (3) servicios de Inspección y epidemiología; (4) **servicios de laboratorio** y (5) información, educación, comunicación y capacitación de los consumidores.

Los laboratorios son un componente esencial de los sistema de control de alimentos y teniendo en cuenta este punto la OPS y la FAO dentro del espíritu panamericanista de cooperación mutua entre los países, en diciembre de 1997 - en la sede de la OPS - se llevó a cabo una reunión consulta para el establecimiento de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos, en la que los 24 países de la región y los 6 organismos internacionales que asistieron aprobaron por unanimidad la conformación de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA).

## DESARROLLO

La RILAA es un foro en apoyo a los programas nacionales de control y vigilancia de la inocuidad alimentaria. Su creación ha sido promovida por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) -a través de su centro especializado en inocuidad de alimentos, el Instituto Panamericano de Protección de Alimentos y Zoonosis (INPPAZ)- y de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).

La RILAA tiene como misión “promover el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos en la región de las Américas, para prevenir las enfermedades transmitidas por los mismos, proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio, promoviendo y fortaleciendo el desarrollo e interacción de los laboratorios analíticos dentro del marco de los programas nacionales integrados de protección de los alimentos”. Sus objetivos generales son:

- a. Promover la armonización y equivalencia metodológica de los laboratorios de análisis de alimentos.
- b. promover la implementación de sistemas de gestión de la calidad equivalentes en los laboratorios de la RILAA.
- c. fortalecer la cooperación técnico-científica entre los países involucrados en la misma.

Sus objetivos específicos son: desarrollar un sistema de información entre los laboratorios de la RILAA, facilitar la disponibilidad de los materiales de referencia y la participación en pruebas interlaboratorios, organizar y promover programas de capacitación y educación continua, fomentando el intercambio de experiencias y recursos disponibles en la región, promover y fortalecer la participación intersectorial, en la conformación y funcionamiento de las redes nacionales de laboratorios de alimentos, promover y fortalecer la integración de los laboratorios de la RILAA a los programas de protección de alimentos y vigilancia epidemiológica **INTEGRACION Y ESTRUCTURA ORGANICA**. La RILAA está integrada por los laboratorios nacionales, oficialmente nominados, involucrados en el control de la calidad de los alimentos de los países de la región de las Américas. La estructura orgánica de la RILAA está conformada por: (1) la Asamblea, (2) el Comité Ejecutivo, (3) los grupos Técnicos (Microbiología, Análisis Químico y Gestión de la Calidad), la Secretaría *ex officio*, el Grupo Asesor y las Redes Nacionales.

La **Asamblea** es la máxima autoridad de la RILAA y está integrada por todos los laboratorios miembro. La Asamblea se reúne por lo menos una vez cada dos años. Sus cometidos son: definir estrategias y prioridades de la RILAA, elegir a los miembros del Comité Ejecutivo, elegir a cuatro facilitadores por cada Grupo Técnico, establecer el número y áreas de competencia de los Grupos Técnicos, evaluar las actividades realizadas por el Comité Ejecutivo, los Grupos Técnicos, los Grupos *ad hoc* y la Secretaría *ex officio* y aprobar los planes de acción para el próximo bienio.

El **Comité Ejecutivo** está integrado por siete países miembros de la RILAA. Algunos de sus cometidos son: actuar en nombre de la Asamblea como su órgano ejecutivo entre el período de reuniones, asegurar la ejecución de las resoluciones emanadas de la Asamblea, promover la interacción de la RILAA con otras organizaciones, presentar a la Asamblea propuestas para el plan de acción del bienio siguiente, dar seguimiento a las actividades de los Grupos Técnicos y grupos *ad hoc*, investigar y gestionar posibles fuentes de financiamiento para el funcionamiento de la RILAA y formalizar acuerdos.

Los **Grupos Técnicos** están integrados por todos los laboratorios miembros de la RILAA que tengan competencia sobre los temas vinculados a cada grupo. Entre sus tareas está la de elaborar criterios técnicos específicos y prestar asesoría directa a través de expertos.

La **Secretaría ex officio** es ejercida en forma conjunta por la Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Se destacan el apoyo técnico a los trabajos de la RILAA, así como facilitar la gestión de recursos financieros para el funcionamiento de la RILAA. Las **Redes Nacionales** son una herramienta que los laboratorios miembros de la RILAA disponen para que a nivel de cada país se puedan propagar los efectos del trabajo realizado a nivel regional. Hasta el presente se han desplegado varias redes nacionales de laboratorios asociadas a la RILAA: (a) en Bolivia la RELOAA (1997); (b) en Uruguay la RENLAA (1999) y la RNMLAA (2000); en Venezuela la REVLAA (1999); en Brasil la REBLAS (2003). Las cuales agregan más de 90 laboratorios de análisis de alimentos vinculados a los propósitos de la RILAA.

**PRINCIPALES LOGROS DE LA RILAA.** La RILAA cuenta con proyectos y una serie de herramientas que facilitan la interacción y armonización del trabajo entre los 59 laboratorios de 29 países (con distintos idiomas) que integran la Red.

Entre los logros alcanzados con la cooperación brindada aportada por OPS se destacan:

1. Una **página web bilingüe** (español e inglés) con: 1) Información sobre la historia de la RILAA desde su creación, 2) Documentos, 3) Estructura de la Red, 4) Laboratorios que la integran, 5) Grupos de trabajo, 6) Bibliografía on line, 7) Redes nacionales, 8) Capacitación, 9) Interlaboratorios, 10) Sistema de información y 11) Novedades. La página web se ubica en: <http://www.panalimentos.org/rilaa/e/index.asp>
2. Un **Sistema de Información** que incluye la información detallada de todos los laboratorios que integran la RILAA, así como todos los servicios que cada uno de ellos ofrece (metodologías validadas, patrones, sustancias de referencia, cursos, pasantías, etc.). La información podrá ser consultada por todos los laboratorios integrantes de la RILAA en: <http://www.panalimentos.org.rilaa/e/encuesta.asp>
3. Los **Grupos de comunicación por correo electrónico**: RILAA News, RILAA SOS, INFAL SOS, RILAA Micro, RILAA QA y RILAA Chem.
4. Los **cursos virtuales**, dictados por Internet para fortalecer la capacitación de los laboratorios de la red, en función de las necesidades detectadas por los grupos técnicos. Al presente se han dictado 10 cursos cubriendo distintos aspectos de la norma ISO 17025 (su interpretación e implementación, el cálculo de incertidumbre, la validación de métodos, el control de la documentación y la auditoría), sobre el estado del arte de los materiales de referencia, fundamentos de la gerencia de laboratorios de inocuidad de alimentos y para la formación y actualización de las funciones conductoras de la RILAA (coordinadores y facilitadores de los grupos).
5. **Programas de pruebas interlaboratorio.** Cada año se elabora el programa de evaluación de competencia ofrecido por diferentes Instituciones, con el objetivo de lograr equivalencia en la metodología de análisis de alimentos. La información está disponible en : <http://www.panalimentos.org/rilaa/e/interlaboratorios.asp>
6. **Bibliografía on line.** Se dispone en la página web un sitio con información bibliográfica y diferentes links con información de interés para los laboratorios de la Red.

Cabe destacar que por su parte la FAO tiene en ejecución 2 proyectos subregionales para el **“Desarrollo de un sistema integral de Aseguramiento de la calidad para laboratorios de análisis de alimentos”**, que cubre a 10 países de Sudamérica y 9 países de Centro América, México, Cuba, Panamá y República Dominicana, respectivamente. Cada proyecto incluye cinco talleres subregionales en: a) principios generales del aseguramiento de la calidad analítica para laboratorios

de análisis de alimentos; Norma ISO/IEC 17025; buenas prácticas de laboratorio (BPL); requerimientos, procedimientos y documentación para la acreditación y programación de las actividades del proyecto; b) aseguramiento de la calidad y validación de la metodología para laboratorios de microbiología; c) aseguramiento de la calidad y validación de la metodología para laboratorios de química; d) normativa internacional, procedimientos y preparación de materiales de referencia e implementación de ensayos interlaboratorio de análisis microbiológicos y químicos y e) metodología de muestreo analítico, principios de metrología científica y cálculos de incertidumbre. La realización de cuatro rondas piloto de ensayos interlaboratorio con materiales de referencia locales en a) contaminantes microbiológicos, b) contaminantes químicos, c) residuos de plaguicidas, y d) residuos de medicamentos veterinarios. Entre los resultados esperados de ambos proyectos se incluyen: (a) el fortalecimiento de la organización y funcionamiento de los laboratorios nacionales de análisis de alimentos mediante la implementación de un sistema integrado de aseguramiento de la calidad; (b) la elaboración de un plan de acción subregional para el desarrollo de un sistema integral; (c) la elaboración de planes de acción nacional en aseguramiento de la calidad; (d) la elaboración de planes de acción para la obtención de la acreditación de laboratorios y (e) la capacitación de 18 profesionales por país y más de 200 a nivel regional. Más información en: <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3013/y> <http://www.rlc.fao.org/prior/comagric/codex/rla3014/>

Cabe mencionar que también han colaborado con la RILAA en actividades específicas –a través de la figura del Grupo Asesor-la GTZ, US/FDA, US/FSIS, BID y Fondo Danés. Así la cooperación recibida de organismos internacionales se potencia ya que permite que los recursos se canalicen regionalmente alcanzando logros más altos que si se trabaja en forma aislada.

**FORTALEZAS DE LA RILAA.** Mediante el trabajo en red la RILAA logra integrar los laboratorios de análisis de alimentos de las Américas y a través del apoyo mutuo entre los propios laboratorios se logra el fortalecimiento de la calidad de los resultados analíticos de modo de garantizar mejor la inocuidad de los alimentos, protegiendo la salud del consumidor, colaborando en forma importante con los programas oficiales de control y vigilancia. La interacción entre los laboratorios miembros permite mejorar el nivel técnico de los mismos, optimizando la disponibilidad de recursos tanto a nivel nacional como regional. Así se destacan: (1) el Estatuto y el Procedimiento que establece las Actividades y Responsabilidades de los Integrantes de la RILAA para la comunicación, que organiza el funcionamiento de la Red; (2) la Carta de Entendimiento, que permitirá realizar acuerdos oficiales entre autoridades de los laboratorios para llevar a cabo actividades de cooperación bilateral, de manera que laboratorios con fortalezas en un área ofrezcan entrenamiento a otros con debilidades; (3) los Asesores de la RILAA, un mecanismo para movilizar profesionales pertenecientes a los laboratorios miembro (se está elaborando una base de datos) dispuestos a colaborar con la RILAA en áreas específicas solidaria y desinteresadamente y (4) los Instrumentos para Gestión de la Calidad. Con la participación activa de todos los Grupos Técnicos se elaboran documentos que sirven de apoyo para la implementación de un sistema de calidad según la norma ISO 17025: (a) lista de verificación para los requisitos de gestión, (b) lista de verificación para los requisitos técnicos para laboratorio microbiológicos y (c) lista de verificación para los requisitos técnicos para laboratorio químicos. También se elaboró un procedimiento para el manejo y mantenimiento de cultivos de referencia para análisis microbiológico.

**OPORTUNIDADES DE MEJORA.** Se debe aumentar el número de laboratorios miembro para abarcar a todos los países de la región (faltan 6 países) y fortalecer la participación de los laboratorios miembros en las actividades de la red.

- ❖ Gestionar mayores recursos
- ❖ Estar presentes en ámbitos internacionales donde se toman resoluciones sobre aspectos laborales de la seguridad alimentaria (p.e: Comité de Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo-CCMAS).

- ❖ Lograr mayor integración de los laboratorios con los programas oficiales de control y vigilancia de la inocuidad alimentaria en América
- ❖ Extender a los países del Caribe de habla inglesa la serie de 5 cursos de capacitación a distancia de la OPS-INPPAZ ya desarrollados en español, así como también el proyecto FAO para el desarrollo de un sistema integral de aseguramiento de la calidad para laboratorios de análisis de alimentos.

## **CONCLUSIONES**

La RILAA constituye un mecanismo de interacción establecido entre los laboratorios de análisis de alimentos de los países de la Región para el fortalecimiento de las capacidades analíticas necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos, contribuyendo a proteger la salud de los consumidores y a facilitar el comercio internacional.