



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

Mejora de la eficacia de los sistemas nacionales de control de los alimentos en las Américas y el Caribe

Un estudio monográfico de Belice

Michael De Shield BVSc MSc

Director, Servicios de Inocuidad de los Alimentos

Laboratorio Central de Investigación, Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice, Belice

A. INTRODUCCIÓN

Ya en 1983, un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos concluyó en su informe titulado “Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo” que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen una de las amenazas más generalizadas para la salud humana y una causa importante de reducción de la productividad económica.¹ Se estima que hasta un 30 por ciento de la población de países desarrollados puede verse afectado cada año por enfermedades transmitidas por alimentos y la incidencia en los países menos desarrollados se desconoce en gran medida².

Los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y la contaminación de los alimentos han hecho que la inocuidad de los alimentos se convierta en uno de los principales focos de atención de la política de salud pública, obligando a las autoridades de reglamentación a volver a examinar sus sistemas de control de los alimentos a fin de garantizar que los programas establecidos para asegurar la inocuidad de los alimentos sean eficaces y sostenibles. Una de las principales fuerzas impulsoras para la aplicación de programas eficaces de control de la inocuidad de los alimentos son los consumidores, que confían en que los gobiernos utilicen sistemas eficaces de control de los alimentos y asuman una mayor responsabilidad con respecto a la inocuidad de los alimentos y a la protección de los consumidores.³

Además, la rápida expansión del comercio internacional de productos alimenticios de alto valor procedentes de países en desarrollo ha estado regulada por una serie creciente de normas de inocuidad de los alimentos y sanidad agropecuaria elaboradas para hacer frente a diversos riesgos, como por ejemplo los relacionados con patógenos microbianos, plaguicidas, medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales, toxinas naturales y la propagación de plagas de plantas y enfermedades de animales.⁴ El hecho de que se preste mayor atención a los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos y salud agropecuaria hace parte de los avances científicos, pero viene también determinado de forma considerable por los cambios en la demanda de los consumidores y por una serie de escándalos de inocuidad de los alimentos y de brotes de enfermedades en países industrializados, que han acentuado la incitación a los gobiernos para que emprendan cambios institucionales de importancia en la supervisión y las reformas en materia de inocuidad de los alimentos⁴.

La confianza en la inocuidad e integridad de los alimentos es importante para los consumidores. Para establecer sistemas eficaces y sostenibles de control de los alimentos en los países en desarrollo, como por ejemplo Belice, es necesario adoptar enfoques estratégicos para la sanidad agropecuaria, el comercio y la inocuidad alimentaria, que requieren la colaboración de los sectores público y privado y la

asistencia de organismos e instituciones internacionales que hayan demostrado su competencia en esta materia.

Este documento tiene por objeto proporcionar un ejemplo de un país de las Américas y el Caribe que ha trabajado para fortalecer su sistema nacional de control de los alimentos. La FAO y la OMS han publicado asimismo Directrices para el Fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos¹, que proporcionan asesoramiento a las autoridades nacionales sobre estrategias para fortalecer sus sistemas de control de los alimentos. Dichas Directrices definen los principios generales de los sistemas de control de los alimentos y ofrecen ejemplos de posibles infraestructuras y enfoques para los sistemas nacionales, lo que permite a las autoridades escoger las opciones más convenientes para sus sistemas de control alimentario.

B. ESTRATEGIA PARA LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS EFICACES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Para proteger la salud humana de las enfermedades transmitidas por los alimentos y contribuir al desarrollo sostenible en los países en desarrollo, se proponen las etapas siguientes⁵:

1. Formulación de una política nacional oficial de inocuidad de los alimentos
2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos
3. Mejora de la infraestructura para laboratorios
4. Mejora de los programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos
5. Fortalecimiento de los programas para la vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos.

A continuación se indica la situación de Belice en cuanto a la inocuidad de los alimentos y a la consecución de los objetivos antes mencionados:

1. Formulación de una política nacional oficial de inocuidad de los alimentos

Belice presentó oficialmente una Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional el 20 de febrero de 2001. Esta política, formulada en gran medida gracias a los esfuerzos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Cooperativas, con la colaboración del Ministerio de Sanidad, el Ministerio de Desarrollo Humano y otros colaboradores gubernamentales y no gubernamentales, que han ratificado la política, considera la inocuidad de los alimentos como uno de las seis esferas programáticas que constituyen la política nacional. La Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional esboza estrategias fundamentales que se proponen asegurar el suministro, la accesibilidad y la utilización sostenibles de alimentos inocuos, de alta calidad, nutritivos, diversificados y culturalmente aceptados para todas las personas de Belice a fin de mejorar su bienestar y su calidad de vida⁶.

Las seis esferas programáticas que se abordan en la política son:

1. Información, formación y comunicación sobre la producción, elaboración y nutrición de alimentos
2. Diversificación de la producción alimentaria, elaboración de alimentos, comercialización, almacenamiento y movilización del crédito
3. Atención materno-infantil, alimentación escolar y nutrición para ancianos e indigentes
4. Creación de empleo y oportunidades de generación de ingresos a nivel local
5. Inocuidad de los alimentos
6. Análisis y reforma de las políticas nacionales de seguridad alimentaria y nutritiva

La política incluye el establecimiento de una **Comisión Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional** multisectorial (constituida oficialmente en 2002), responsable ante el Gabinete de Belice y

¹ Disponible en: http://www.fao.org/es/ESN/food/control_FCS_en.stm

cuya función es coordinar y promover con todos los sectores de la economía y otras partes interesadas las cuestiones relativas a la seguridad alimentaria y nutricional nacional, incluida la supervisión de la situación en materia de seguridad alimentaria y nutricional del país, y formular recomendaciones al Gabinete para su mejora. La Comisión asegura asimismo que las iniciativas nacionales se ajusten a los compromisos internacionales establecidos, tales como la “Conferencia Internacional sobre Nutrición” de 1992 y la “Cumbre Mundial sobre la Alimentación” de 1996. El presidente de la Comisión es el Ministro de Agricultura y la labor de la Comisión se facilita a través de un coordinador nacional.

El programa de inocuidad de los alimentos de la política (Programa 5) apoya la elaboración de normas nacionales para los productos alimenticios, el cumplimiento de las normas nacionales e internacionales y la elaboración de mecanismos de vigilancia. Incluye también la educación del público en asuntos relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos. Los objetivos son regular y controlar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios de conformidad con las normas establecidas del Codex Alimentarius y la FAO/OMS. El programa tiene por objeto *mejorar los mecanismos* para el control de la calidad y la supervisión de la inocuidad de los productos alimenticios, elaborar normas nacionales de inocuidad y etiquetado de los alimentos y difundir información sobre la calidad e inocuidad de los alimentos al público de Belice.⁶

La Comisión de Seguridad Alimentaria y Nutricional, a través de la participación y talleres de las partes interesadas, ha elaborado recientemente (mayo de 2005) un plan de trabajo quinquenal que constituye la base para la aplicación de los objetivos de la política, encomendando a las entidades principales del gobierno, órganos estatutarios, organizaciones no gubernamentales, organismos internacionales y el sector privado acreditados la iniciativa de llevar a cabo las tareas establecidas en las seis esferas programáticas de la política.

La **Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (BAHA)** es un órgano estatutario de Belice reconocido por la legislación (Ley de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice de 1999) en virtud del proyecto del gobierno de Belice “Modernización de los Servicios de Sanidad Agropecuaria” financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID). La BAHA se creó con el objetivo principal de mejorar la competitividad de los productos agropecuarios de Belice, sobre todo en los mercados extranjeros, fortaleciendo los servicios de sanidad vegetal y animal, incluida la pesca, con una mayor participación del sector privado, así como de reducir las pérdidas causadas por las enfermedades y asegurar la calidad e inocuidad de los productos agropecuarios para los mercados interno y extranjero. La consolidación de las funciones de los servicios de sanidad vegetal y animal del Ministerio de Agricultura facilitó la administración eficaz de los programas de sanidad agropecuaria en Belice (Anexo I Fig. 1 Estructura de la BAHA). La BAHA es la autoridad competente en materia de sanidad animal y vegetal de Belice, desempeña una función principal en el cumplimiento de los objetivos de la política de inocuidad de los alimentos (Programa 5) y se le reconoce cada vez más, a nivel nacional e internacional, como la autoridad competente respecto de las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria de Belice. (Anexo II Fig. 2 Servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA)

2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos

El control de los alimentos depende todavía en gran medida del Ministerio de Sanidad de Belice. Tradicionalmente, era el Ministerio de Sanidad, sobre todo a través del departamento de salud pública, carente de fondos y sobrecargado de trabajo, quien se ocupaba de la inspección de los establecimientos de alimentos, incluidos los establecimientos de elaboración de alimentos, así como de la realización de las funciones de inspección de los productos cárnicos. Con el establecimiento de la BAHA, la legislación facultaba a sus funcionarios a regular y establecer mecanismos de recuperación de costos en todas las plantas de elaboración de alimentos con respecto a las medidas sanitarias y designaba a la BAHA como la única autoridad encargada de regular los sistemas de Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC) en Belice. Tras la adopción de una serie de medidas legislativas aplicadas recientemente en forma de instrumentos estatutarios se han ampliado las funciones de la BAHA en materia de inocuidad de los alimentos.

2.1 Mandato normativo de la BAHA en materia de inocuidad de los alimentos

2.1.1 La LEY DE BAHA, 1999 (Cap. 211 de la Legislación de Belice)

- Regularmente la importación de alimentos;
- Establece las tasas de la inspección, los servicios y el tratamiento;
- Establece medidas relativas a la emisión de certificados sanitarios y fitosanitarios;
- Establece procedimientos para realizar análisis de riesgos y de APPCC;
- Regularmente la inspección, la aprobación y la certificación de todas las plantas de elaboración de alimentos;
- Designa a la Autoridad (BAHA) como la única organización encargada de la inspección de las industrias de elaboración de alimentos y plantas respecto de la observancia del APPCC; y
- Otorga a los funcionarios designados derechos de entrada, inspección, recolección de muestras, y adopción de medidas, incluido el cierre de las instalaciones;
- Dispone la reglamentación, importación y exportación de plantas y animales sometidos a bioingeniería (OMG) en Belice.

2.1.2 Reglamento de inocuidad de los alimentos (instrumento reglamentario n° 25 de 2001)

- Designa a la BAHA como la Autoridad Competente de Belice con responsabilidad de vigilar, inspeccionar, aprobar y controlar los sistemas de inocuidad de los alimentos respecto de todas las empresas que producen o elaboran alimentos para su exportación desde Belice o para su consumo dentro del país.

2.1.3 Otros reglamentos pertinentes que afectan a la inocuidad de los alimentos

- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (plantas de elaboración de alimentos) (agua potable) (normas mínimas), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (pescado y productos pesqueros) (inspección), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (residuos biológicos), 2001;
- Normativa de la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (medicamentos veterinarios) (registro), 2001;
- Normas nacionales (por ejemplo, leche, miel, alimentos que se venden en la vía pública, agua embotellada, carne fresca, pastas, buenas prácticas agrícolas (BPA), normas específicas para hortalizas y otros).

2.1.4 Mandato normativo a nivel internacional (Codex Alimentarius y Acuerdo MSF)

Además de la normativa local, Belice tiene también un mandato normativo internacional a través del Codex Alimentarius y el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (Acuerdo MSF) para la formulación de normas alimentarias basadas en normas internacionales que protejan la salud de los consumidores, y cuyas medidas sanitarias impuestas se basen en la evaluación de riesgos para asegurar de ese modo unas prácticas leales en el comercio de alimentos.

2.1.5 Cumplimiento de las normas del Codex por Belice

Belice ha referenciado (adoptado) una serie de normas, directrices y códigos de prácticas del Codex en su legislación sanitaria (inocuidad de los alimentos) y a través de algunas normas nacionales sobre alimentos que, si se aplican eficazmente, ofrecerán al consumidor la seguridad necesaria respecto de la calidad e inocuidad de los alimentos. Entre las normas, códigos de prácticas y directrices basadas en el Codex vigentes en Belice figuran:

- Directrices para la aplicación del sistema de APPCC
- Principios generales de higiene de los alimentos
- LMR para residuos de determinados medicamentos veterinarios
- Normas de etiquetado
- Código de prácticas de higiene para la carne fresca
- Código de prácticas de higiene para la elaboración y venta de alimentos en las calles
- Normas para las aguas potables embotelladas (envasadas)

2.2 Colaboración entre autoridades de reglamentación

Pese a estos logros legislativos, y salvo la función principal de la BAHA en la reglamentación de la industria de elaboración de pescado y productos pesqueros (la BAHA ha sido auditada recientemente con resultado favorable por la Oficina Alimentaria y Veterinaria (OAV) de la Unión Europea (UE) y Belice figura en la Lista 1 en cuanto a la colocación de pescado y productos pesqueros en el mercado de la UE), la BAHA no se ha dedicado a la reglamentación de otras industrias de elaboración de alimentos de manera tan práctica y eficaz como se necesita, dejando gran parte de la labor de reglamentación al Departamento de Salud Pública. Ello se ha debido en parte al hecho de que el Ministerio de Sanidad está regulado por la Ley de Alimentos y Medicamentos (Cap. 291 de la legislación de Belice) y la Ley de Salud Pública (Cap 40 de la legislación de Belice) que concede a los funcionarios de salud pública la competencia sanitaria sobre los establecimientos de alimentos, lo que contribuye a duplicar las funciones y a establecer una lucha interna entre los inspectores de inocuidad de los alimentos de la BAHA y los inspectores del Ministerio de Sanidad respecto de las funciones de inspección. La BAHA y el Ministerio de Sanidad han acordado recientemente un memorando de entendimiento (MOU) por el que este Ministerio *reconoce* a la BAHA como la autoridad competente en cuanto a inocuidad alimentaria a nivel de explotaciones agrícolas (inocuidad de los alimentos en las explotaciones agrícolas) y en plantas de elaboración de alimentos (incluidos mataderos de reses y aves de corral), y para la reglamentación del transporte de alimentos. El Ministerio de Sanidad mantiene de este modo la responsabilidad respecto de la inocuidad de los alimentos en la venta al por menor (restaurantes, distribuidores, carnicerías, hoteles, supermercados, etc). Este acuerdo ha contribuido sensiblemente a la eficacia de los servicios de inspección en los casos en que no se había definido con claridad la función de los inspectores de la BAHA y los inspectores de salud pública. El Ministerio de Sanidad está procediendo ahora a una reforma normativa para actualizar su legislación y la BAHA forma parte del comité directivo jurídico para asegurar la compatibilidad con la actual legislación en materia de inocuidad alimentaria y sanidad agropecuaria emprendida por la BAHA.

La BAHA mantiene asimismo una estrecha colaboración con el Departamento de Salud Pública y la Oficina de Normalización (el punto de contacto del Codex en Belice) en la elaboración de normas sanitarias para las distintas industrias alimentarias así como en la formulación de normas de higiene para vendedores de alimentos, en particular en el sector turístico. La BAHA está elaborando también las medidas sanitarias (buenas prácticas agrícolas) que deben emplear los agricultores para la producción de frutas y hortalizas inocuas. Un ámbito en el que Belice necesita más capacidad es en la formación de nuevos inspectores/autoridades de reglamentación de inocuidad de los alimentos y personal de la industria en procedimientos de auditoría e inspección de la inocuidad alimentaria que reflejen las actuales medidas de mitigación o prevención de riesgos, en especial en los sectores de productos cárnicos.

2.3 Control de los alimentos importados

La BAHA tiene oficiales de cuarentena situados en toda la frontera y puntos de entrada oficiales de Belice. Todos los alimentos importados en Belice con fines comerciales deben someterse a un proceso de permiso de importación cuando en las solicitudes aprobadas por los oficiales de la BAHA se exigen condiciones sanitarias de importación. Los inspectores de cuarentena inspeccionan los productos importados en los puntos de la frontera y examinan todos los documentos pertinentes para el

cumplimiento de los requisitos sanitarios. Como estos inspectores constituyen la primera línea de defensa para salvaguardar las condiciones de inocuidad de los alimentos y salud agropecuaria de Belice, es primordial que estos oficiales se mantengan al día en cuanto a los requisitos que se deben cumplir para el control eficaz de los alimentos importados. Se celebran periódicamente talleres nacionales en los que estos oficiales reciben información actualizada sobre nuevos avances en materia de salud animal, salud vegetal, inocuidad de los alimentos y medidas sanitarias y fitosanitarias, la cual es impartida por los directores de esos departamentos de la BAHA. La BAHA ha elaborado un manual de procedimientos de inspección, como por ejemplo los procedimientos de recolección de muestras para enviar a analizar al laboratorio, que se ha distribuido a todos los oficiales de cuarentena en la frontera y los puntos de entrada a Belice.

3. Mejora de la infraestructura para laboratorios

Se ha establecido un Laboratorio Nacional de Control de los Alimentos. Mediante la restauración del complejo de laboratorios veterinarios de la Ciudad de Belice se ha establecido un laboratorio de análisis de alimentos de 556 m². Este laboratorio, el Laboratorio Central de Investigación (CIL), es el único laboratorio de análisis de alimentos de Belice. Actualmente el laboratorio cuenta con un personal funcional de cuatro técnicos que se ocupan del análisis de las muestras de alimentos tomadas como parte de los procedimientos de inspección y reglamentación de los Servicios de Inocuidad de los Alimentos de la BAHA. El laboratorio funciona con un sistema de recuperación de costos y la mayoría de las muestras analizadas proceden del sector pesquero para la realización de ensayos microbiológicos. El laboratorio compró recientemente equipos para el análisis de residuos y ha ampliado la capacidad respecto de la gama de ensayos que puede ofrecer a las diversas industrias de alimentos. La BAHA puede ahora realizar análisis de residuos en alimentos, tales como aflatoxinas, cloranfenicol, medicamentos veterinarios, plaguicidas, (organofosfatos y carbamatos). Entre los equipos instalados en el CIL se encuentran dos cromatógrafos de gases para la detección de herbicidas y plaguicidas, cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) para el análisis de residuos de medicamentos veterinarios y un espectrofotómetro de absorción atómica para la detección de metales pesados.

Establecer un laboratorio de residuos bien equipado que pueda realizar análisis químicos más complejos infunde a los consumidores y a los interlocutores comerciales internacionales confianza por lo que respecta a la inocuidad de los productos alimenticios importados en Belice o exportados de este país. El personal ha recibido capacitación patrocinada por la BAHA y financiada por el BID sobre procedimientos de análisis y el laboratorio se ha inscrito en un programa reconocido internacionalmente de pruebas de eficiencia y garantía de la calidad para asegurar a las distintas industrias la validez de los resultados notificados. El Laboratorio Central de Investigación de la BAHA forma parte de la Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA), una red de laboratorios de análisis de alimentos en las Américas que promueve la garantía de la calidad e inocuidad de los alimentos para facilitar el comercio y proteger la salud humana previniendo la transmisión de enfermedades de origen alimentario. La RILAA logra este objetivo a través de la armonización de métodos, el desarrollo de sistemas y la aplicación de sistemas de gestión de la calidad y cooperación científico-técnica entre los países miembros⁷.

Actualmente la BAHA está buscando apoyo para mejorar la capacidad mediante la formación de técnicos en procedimientos de análisis composicional, lo cual facilitará la verificación de las declaraciones de propiedades en el etiquetado y aportará a Belice aptitudes para la realización de ensayos nutricionales.

4. Mejora de los programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos

La formación en materia de inocuidad de los alimentos impartida en Belice ha sido mínima. Las iniciativas de mejora de la inocuidad de los alimentos producidos en la región de la CARICOM emprendidas por organismos internacionales y gobiernos nacionales se han centrado en gran

medida en el nivel normativo (elaboración de normas, inspección, vigilancia y supervisión, etc.) y no en programas de formación en inocuidad alimentaria para los consumidores⁸.

Uno de los objetivos del Programa 5 (inocuidad de los alimentos) de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Belice prevé la divulgación de información sobre calidad e inocuidad de los alimentos al público de Belice. El Departamento de Salud Pública, a través de sus clases prácticas semanales para manipuladores de alimentos propaga información básica sobre inocuidad de los alimentos a aquellas personas que desean obtener un certificado de manipulador de alimentos. Esto resulta insuficiente e ineficaz. El programa sobre inocuidad de los alimentos de la BAHA necesitará dedicar una parte importante de su programa general de formación en materia de inocuidad alimentaria, utilizando una serie de medios de comunicación y esfuerzos de colaboración, en particular con aquellas organizaciones internacionales o autoridades de reglamentación reconocidas por sus conocimientos especializados en este ámbito, como por ejemplo la FAO y la OMS/OPS.

La BAHA tuvo oportunidad de poner en práctica esta colaboración al preparar y llevar a cabo una campaña de educación en materia de inocuidad de los alimentos a comienzos de 2005². La campaña se emprendió en respuesta a los resultados de una encuesta realizada en 2002 sobre la sensibilización en materia de inocuidad alimentaria entre los consumidores de Belice, la cual estuvo patrocinada y supervisada por el Instituto de Alimentación y Nutrición del Caribe (CFNI). El objetivo de la encuesta del CFNI era facilitar información sobre conocimientos, comportamientos y prácticas actuales de inocuidad de los alimentos de los consumidores en los hogares de Belice y formaba parte de una encuesta más amplia llevada a cabo también en Barbados, Jamaica y San Vicente y las Granadinas.⁹ Los resultados de la encuesta se utilizarían luego para elaborar programas detallados y eficaces de educación pública en materia de inocuidad alimentaria.

En la encuesta de Belice, los mayores problemas identificados fueron los relacionados con los conceptos erróneos o la falta de conocimientos sobre las condiciones para la refrigeración de carne, pescado o carne de aves sobrantes. Se descubrió que la principal fuente de información del público sobre inocuidad de los alimentos eran las amistades y la familia, pero entre otras fuentes figuraban los programas de noticias en la televisión y la radio seguidos por las instituciones de enseñanza. El etiquetado de los alimentos se clasificó como la sexta fuente en orden de importancia. Se observó que la responsabilidad general de la inocuidad alimentaria era principalmente del consumidor, pero la responsabilidad de establecer y reglamentar las normas correspondía al Ministerio de Sanidad.⁹

La campaña de inocuidad alimentaria “Campaña de sensibilización sobre la manipulación inocua de los alimentos 2005”, llevada a cabo durante el período de febrero a junio de 2005 por la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice, tenía por objeto corregir las percepciones erróneas y promover mejores prácticas, en especial entre las amas de casa y los escolares que son, en conjunto, quienes realizan la mayor parte de la manipulación de los alimentos en los hogares de Belice. La Campaña de sensibilización sobre la manipulación inocua de los alimentos, 2005 buscaba asimismo promover mejores prácticas de manipulación de los alimentos a través de una campaña coordinada de visitas a colegios, foros comunitarios, anuncios de servicios públicos en la radio y la televisión, programas de debate, la distribución de material educativo, carteles, folletos y adhesivos magnéticos para frigoríficos que se instó a la gente de Belice a llevar a sus hogares y escuelas.

La Campaña de sensibilización sobre inocuidad de los alimentos 2005, que ha sido una labor de colaboración entre la Autoridad de Sanidad Agropecuaria de Belice (BAHA), el Ministerio de Sanidad y la OPS/CFNI, ha permitido a los organismos de reglamentación encargados de la inocuidad alimentaria en Belice abordar las cuestiones relativas a la inocuidad alimentaria identificadas en la encuesta sobre sensibilización en materia de inocuidad de los alimentos de 2002 haciendo llegar a los consumidores mensajes básicos sobre la manipulación inocua de los alimentos a través de diversas fuentes de

² Véase el documento de sala de Belice sobre este tema para obtener información más detallada.

comunicación, ya que de lo contrario sería muy difícil llegar a algunos de ellos dadas las dificultades de recursos financieros con que se enfrentan estos organismos de reglamentación.

El consenso es unánime a la hora de calificar la campaña como satisfactoria, con reacciones muy positivas por parte del público. El reto es ahora desarrollar los mecanismos sostenibles que hagan de los programas de formación en materia de inocuidad alimentaria una actividad permanente y un componente fundamental de la aplicación de sistemas eficaces de control de los alimentos.

Además, la BAHA deberá mantenerse al día en cuanto a temas relativos a la inocuidad alimentaria y, junto con la comunidad internacional, participar en el proceso de normalización asistiendo a las reuniones pertinentes donde la formación en materia de inocuidad alimentaria es habitual y tiene una base científica, como por ejemplo las reuniones relativas al Codex Alimentarius. Es alentador ver establecido el Fondo fiduciario FAO/OMS para financiar la asistencia y participación de delegados de países en desarrollo en el proceso internacional de fijación de normas, tal como se creó en el 25º período de sesiones (extraordinario) de la Comisión del Codex Alimentarius.¹⁰

5. Fortalecimiento de los programas para la vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos

Los programas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos de Belice son insuficientes. Se calcula que en todo el mundo mueren casi dos millones de niños al año debido a la presencia de patógenos transmitidos por los alimentos o el agua, e incluso en los países desarrollados uno de cada tres consumidores contrae cada año enfermedades a causa de patógenos transmitidos por los alimentos¹¹. Para rastrear la incidencia de enfermedades de origen alimentario se requieren esfuerzos en colaboración y considerables recursos para poner en práctica medidas eficaces de prevención que reduzcan los riesgos para la salud pública. Belice carece actualmente de tal sistema eficaz de vigilancia de enfermedades transmitidas por alimentos, por lo que se necesitará la cooperación técnica internacional de instituciones como la OPS, el Centro Epidemiológico del Caribe (CAREC) o Centros de control y prevención de enfermedades, para elaborar un sistema viable que sea eficaz. Es especialmente importante establecer una vigilancia eficaz en las zonas de propagación de enfermedades nuevas y emergentes, como por ejemplo la encefalopatía espongiforme bovina y la forma humana de la gripe aviar (H₅N₁).

Una de las principales preocupaciones de los funcionarios de salud pública es la capacidad de realizar y costear los ensayos de laboratorio necesarios en caso de producirse un brote de enfermedad transmitida por alimentos o actividades de vigilancia relacionadas con el “bien público”. Como la BAHA administra su laboratorio de análisis de alimentos sobre una base de recuperación de los costos, dichos ensayos tendrán que ser financiados por el Ministerio de Sanidad. Pero estos ensayos destinados al “bien público” pueden subvencionarse también con fondos provenientes de la industria ofreciendo otros servicios de laboratorio, tales como los análisis nutricionales para alimentos elaborados o proporcionando análisis químicos para la vigilancia ambiental, como parte del Acuerdo de Cumplimiento de las Normas Ambientales de las industrias con el Gobierno de Belice. Será necesario constituir acuerdos similares al memorando de entendimiento establecido con el Ministerio de Sanidad respecto de la realización de servicios de inspección por autoridades de reglamentación de Belice, de manera que se pongan en marcha los mecanismos apropiados para efectuar cuando haga falta los análisis de los alimentos involucrados en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los ensayos con pacientes humanos en relación con enfermedades de origen alimentario corren a cargo del Laboratorio Médico Central del Ministerio de Sanidad que cuenta con los medios necesarios para realizar ensayos sobre las causas comunes *bacterianas* y *parasitarias* de enfermedades transmitidas por alimentos. En Belice prácticamente no se realizan ensayos de enfermedades de origen alimentario de supuesta etiología viral. Además, es necesario establecer mecanismos apropiados de presentación de informes sobre enfermedades transmitidas por alimentos por parte del personal médico, de forma que el personal reglamentario encargado de la investigación de los brotes pueda realizar el rastreo necesario

hasta la fuente de infección, lo cual contribuirá a establecer un sistema de vigilancia eficaz. La BAHA se ha asociado con el Ministerio de Sanidad con el apoyo de la OPS y el CAREC para elaborar un protocolo para la investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que determine el personal básico encargado de dicha investigación y exponga la manera en que debería procederse para una correcta presentación de informes. Aunque se ha redactado este protocolo, aún no se ha utilizado, pues es necesario realizar una simulación para ver si es eficaz. Sería insensato esperar a que se produzca un brote de enfermedad de origen alimentario para probar el protocolo.

C. Mecanismos para establecer asociaciones eficaces en materia de inocuidad de los alimentos

1. Formación de “grupos de usuarios”

Uno de los mecanismos más eficaces que la BAHA ha descubierto para ayudar a llevar a cabo su mandato para el control de los alimentos es a través del establecimiento de “grupos de usuarios”, es decir, industrias o usuarios de los servicios de la BAHA que se constituyen en grupos consultivos conforme a un mismo interés o producto básico.

Estos grupos de partes interesadas no son oficiales, pero se reúnen periódicamente con la BAHA (y demás personal de reglamentación como la Oficina de Normalización y el Departamento de Salud Pública) para debatir cuestiones normativas, opciones de recuperación de los costos, observaciones sobre los servicios prestados o para fines generales de resolución de problemas. Las reuniones sirven también como foro de capacitación, actualizaciones industriales o normativas y deliberaciones sobre estrategias de acceso a los mercados. Pueden establecerse memorandos de entendimiento con estos grupos y acordarse las tasas por la prestación de servicios.

En los grupos de usuarios constituidos en Belice figuran representantes de la industria pesquera (2 grupos: salud de los animales acuáticos y elaboración de productos pesqueros), la industria avícola, elaboradores de productos cárnicos, frutas y hortalizas (productores/importadores/exportadores), industria láctea, la industria de zumos y aguas embotellados, y la industria turística (nueva).

2. Colaborar con las organizaciones internacionales que se ocupan de la inocuidad de los alimentos, por ejemplo la FAO, el IICA, la OIRSA, la OMS/OPS

Al buscar la colaboración y colaborar de hecho con las organizaciones internacionales que tienen un interés similar, los organismos de control de los alimentos de un determinado país pueden articular su programa de trabajo para complementar/aumentar las labores o programas en materia de inocuidad de los alimentos que es necesario llevar a cabo en el país con menos duplicación de funciones y conservando los escasos recursos financieros. Muchos de los programas de inocuidad de los alimentos y planes de trabajo establecidos por la BAHA han sido potenciados y apoyados por organizaciones internacionales que tienen el mismo interés y quieren alcanzar objetivos similares. Asociarse con estos organismos evita la duplicación de esfuerzos y fortalece las actividades de colaboración en materia de inocuidad alimentaria.

3. Promover y proporcionar capacitación financiada por las industrias para el personal de reglamentación

En países con un acceso escaso o limitado a instituciones educativas o en que se requieren medios costosos para obtener formación continuada o capacitación para el mejoramiento de la capacidad, los organismos de control de los alimentos pueden ejercer presiones para obtener el apoyo de aquellas industrias que se beneficiarán del hecho de disponer de personal de reglamentación capacitado. Otro de los beneficios es que la capacitación realizada conjuntamente con el personal de la industria facilita la transparencia en la ejecución de las funciones de reglamentación. En los casos en que el organismo de control de los alimentos sea el beneficiario de la capacitación por expertos externos, la invitación a la industria para que participe sufragando el costo puede proporcionar una fuente de apoyo

financiero para financiar una capacitación ulterior. Hay que mantener, sin embargo, cierta cautela respecto del nivel de dependencia que se instaura con esta asociación. Las autoridades de reglamentación deben estar siempre atentas a la posibilidad de colusión (real o percibida) al colaborar con la industria.

4. Establecer memorandos de entendimiento específicos con otros departamentos de reglamentación para asegurar la prestación de sus servicios de inocuidad de los alimentos y su financiación

Si bien no se logre recuperar totalmente el costo de algunos servicios realizados para proteger a los consumidores, es posible sin embargo obtener determinados servicios destinados al “bien público” sobre la base de una cierta recuperación de los costos, si los organismos de control de los alimentos pueden acceder a financiación internacional para destinarlos a esos servicios o si los gobiernos pueden financiarlos con cargo a su base fiscal. En los casos en que otros organismos colaboradores tengan un componente de inocuidad alimentaria en su mandato (por ejemplo, el Departamento de Salud Pública, la Oficina de Normalización, Salud Ambiental, etc.), pueden elaborarse memorandos de entendimiento específicos para asegurar que los fondos se asignan para prestar los servicios específicos (por ejemplo la realización de ensayos de laboratorio) a aquellos departamentos que tal vez no cuenten con la infraestructura o personal necesarios para ofrecer los servicios requeridos por ese departamento.

Conclusiones

De cuanto se ha expuesto resulta claro que se requerirá un gran esfuerzo de colaboración con nuestros socios y colegas comerciales internacionales en los ámbitos expuestos anteriormente para contribuir a asegurar que los consumidores en sus hogares y en el mercado mundial tengan acceso a alimentos inocuos independientemente de su procedencia.

Otros países de la región tal vez puedan aprovechar la experiencia adquirida por Belice para fortalecer su propio sistema nacional de control de los alimentos.

Resumen

En Belice, la BAHA está asumiendo una función directiva respecto de la garantía de la inocuidad de los alimentos y lo hace de manera que se promuevan asociaciones eficaces. El establecimiento de una dependencia de inocuidad de los alimentos en la BAHA con capacidad para aplicar mecanismos de recuperación de los costos ha ayudado tanto al personal de reglamentación como de la industria a abordar de forma eficaz las cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos que afectan al comercio internacional y a los consumidores de Belice. Para seguir protegiendo la salud humana de las enfermedades transmitidas por alimentos y contribuir a un sistema eficaz de control de los alimentos en Belice, la BAHA emprenderá un desarrollo sostenible en estas esferas fundamentales:

1. Desarrollo constante y aplicación de la política nacional de inocuidad de los alimentos
2. Perfeccionamiento de los sistemas de control de los alimentos
3. Mejora de las infraestructuras y servicios de laboratorios
4. Puesta en marcha y mejora de programas de formación en materia de inocuidad de los alimentos
5. Establecimiento y fortalecimiento de programas de vigilancia, investigación y control de enfermedades transmitidas por alimentos

Las estrategias que contribuyen a lograr los objetivos anteriormente indicados no sólo mejorarán la inocuidad de los alimentos para el consumidor, sino que también fortalecerán la capacidad en la BAHA y fomentarán una demanda sólida de sus servicios de inocuidad alimentaria.

Referencias

1. Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo. Informe de un Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Inocuidad de los Alimentos (1984). TRS 705 OMS, Ginebra, 1984.
2. Food Safety and Food-borne Illness. Nota informativa N°. 237, marzo de 2000.
<http://www.who.int/inf-fs/en/fact237.html>
3. Publicación conjunta de la FAO y la OMS. Estudio FAO Alimentación y Nutrición N°. 76: Garantía de la inocuidad y calidad de los alimentos: “Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos”, Roma, Italia.
4. Banco Mundial. Food Safety and Agricultural Health Standards “Challenges and Opportunities for Developing Country Exports” Informe N°. 31207. 10 de enero de 2005.
5. Informe de la Reunión de Partes Interesadas, Programa de Inocuidad de los Alimentos, Organización Mundial de la Salud, 29 de junio de 2000, Ginebra. www.who.int/fsf
6. Gobierno de Belice “Food and Nutrition Security Policy for Belice” (Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional de Belice) Belmopan, Belice, 2001.
7. Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos (RILAA)
<http://www.panalimentos.org/rilaa/e/index.asp>
8. Todd EC. Epidemiology of Food-borne Diseases: A Worldwide Review. World Health Stat Q. 1989; 50 (1-2): 30-50.
9. Instituto de Alimentación y Nutrición del Caribe (CFNI). Strengthening Caribbean Food Safety: The Role of Consumers. A Report on Survey of Consumer Food Safety Awareness and Practices - Belice, Belice, 2003.
10. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias – Comisión del Codex Alimentarius, 25° período de sesiones (extraordinario), Ginebra, Suiza, 13-15 de febrero de 2003.
11. CDC. Preliminary Food Net Data on the incidence of Food-borne illnesses - selected sites, Estados Unidos, 2001, Mortality and Morbidity Weekly Report, MMWR 51(5); 325-9.

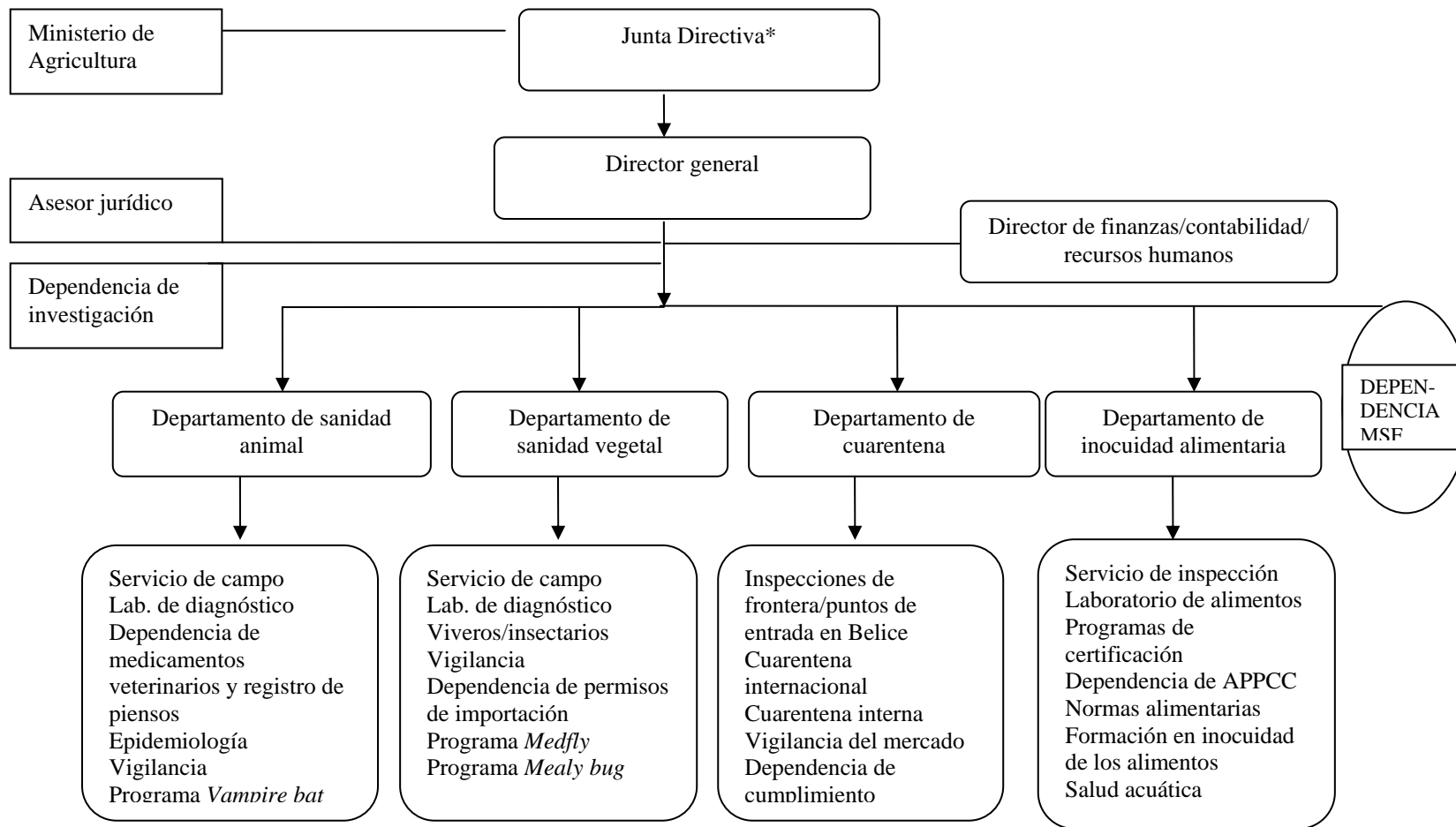


Fig. 1 Estructura de la BAH

- **Junta directiva**
- Representantes del sector público:**
 - a. Agricultura
 - b. Comercio
 - c. Sanidad
 - d. Desarrollo económico (*Nacional*)
- Representantes del sector privado:**
- Industria pesquera/acuicultura: 1 Director**
- Agroindustria: 4 Directores**
(Banano/cítricos/azúcar/ganado//Cámara de comercio y otras agroindustrias)
- Ministerio de Agricultura nombrado: 1 Director**
- Director general de la BAH: 1 (sin voto)**

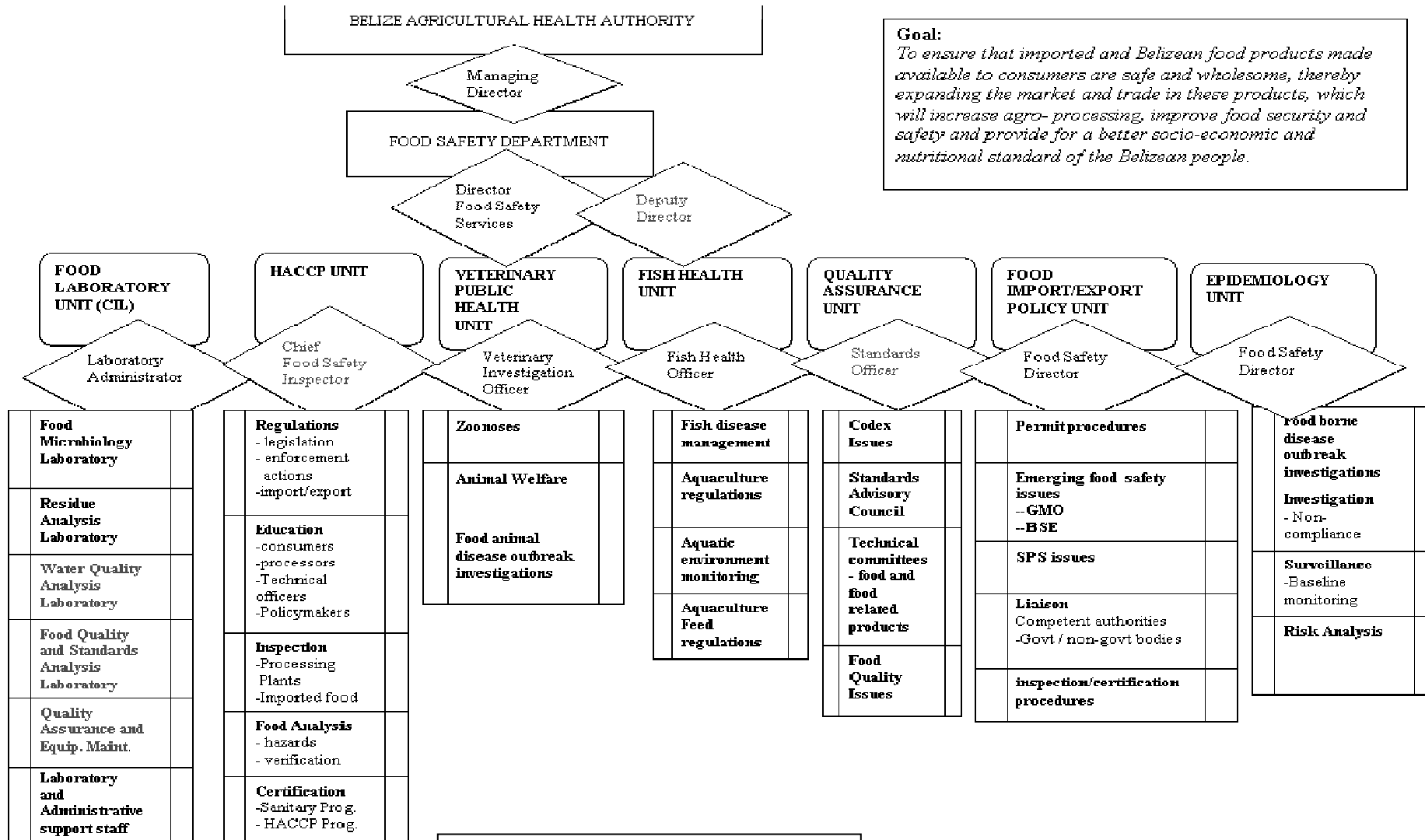


Fig 2 BAHA Food Safety Services

Nota bene: sírvase consultar la página siguiente para ver la estructura de los servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA.

AUTORIDAD DE SANIDAD AGROPECUARIA DE BELICE
[BELIZE AGRICULTURAL HEALTH AUTHORITY]

Director General
[Managing Director]

DEPARTAMENTO DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
[FOOD SAFETY DEPARTMENT]

Director de servicios de inocuidad de los alimentos
[Director Food Safety Services]

Director adjunto
[Deputy Director]

Objetivo:

Asegurar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios importados y procedentes de Belice a disposición de los consumidores, ampliando de ese modo el mercado y comercio de estos productos, lo cual incrementará la agroindustria, mejorará la seguridad e inocuidad de los alimentos y dispondrá un mejor nivel socioeconómico y nutricional para la población de Belice.

[Goal]

[To ensure that imported and Belizean food products made available to consumer are safe and wholesome, thereby expanding the market and trade in these products, which will increase agro-processing, improve food security and safety and provide for a better socio-economic and nutritional standard of the Belizean people.]

DEPENDENCIA DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS (CIL)
[FOOD LABORATORY UNIT (CIL)]

Administrador del laboratorio
[Laboratory Administrator]

Laboratorio de microbiología alimentaria
[Food Microbiology Laboratory]

Laboratorio de análisis de residuos
[Residue Analysis Laboratory]

Laboratorio de análisis de la calidad del agua
[Water Quality Analysis Laboratory]

Laboratorio de análisis de calidad y normas alimentarias
[Food Quality and Standards Analysis Laboratory]

Garantía de la calidad y mantenimiento de los equipos
[Quality Assurance and Equip. Maint.]

Personal auxiliar del laboratorio y administrativo
[Laboratory and Administrative support staff]

DEPENDENCIA DE APPCC

[HACCP UNIT]

Inspector jefe de inocuidad de los alimentos

[Chief Food Safety Inspector]

Reglamentos

- legislación
- medidas de aplicación
- importaciones y exportaciones

[Regulations]

[- legislation

- enforcement actions

- import/export]

Formación

- consumidores
- elaboradores
- oficiales técnicos
- responsables de las políticas

[Education]

[- consumers

- processors

- Technical officers

- Policymakers]

Inspección

- plantas de elaboración
- alimentos importados

[Inspection]

[- Processing Plants

- Imported food]

Análisis de alimentos

- riesgos
- verificación

[Food Analysis]

[- hazards

- verification]

Certificación

- prog. sanitario
- progr. de APPCC

[Certification]

[- Sanitary Prog.

- HACCP Prog.]

DEPENDENCIA DE SALUD PÚBLICA VETERINARIA

[VETERINARY PUBLIC HEALTH UNIT]

Oficial de investigación veterinaria

[Veterinary Investigation Officer]

Zoonosis

[Zoonoses]

Bienestar animal

[Animal Welfare]

Investigaciones sobre brotes de enfermedades de animales transmitidas por alimentos

[Food animal disease outbreak investigations]

DEPENDENCIA DE SANIDAD PESQUERA

[FISH HEALTH UNIT]

Oficial de sanidad pesquera

[Fish Health Officer]

Gestión de enfermedades de los peces

[Fish disease management]

Reglamentos de acuicultura

[Aquaculture regulations]

Vigilancia del medio acuático

[Aquatic environment monitoring]

Reglamentos de piensos para acuicultura

[Aquaculture Feed regulations]

Fig. 2 Servicios de inocuidad de los alimentos de la BAHA

[Fig 2 BAHA Food Safety Services]

DEPENDENCIA DE GARANTÍA DE LA CALIDAD

[QUALITY ASSURANCE UNIT]

Oficial de normalización

[Standards Officer]

Asuntos del Codex

[Codex Issues]

Consejo asesor de normas

[Standards Advisory Council]

Comités técnicos – alimentos y productos relacionados con los alimentos

[Technical committees – food and food related products]

Cuestiones de calidad de los alimentos

[Food Quality Issues]

DEPENDENCIA DE POLÍTICAS DE IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

[FOOD IMPORT/EXPORT POLICY UNIT]

Director de inocuidad de los alimentos

[Food Safety Director]

Procedimientos de concesión de permisos

[Permit procedures]

Nuevas cuestiones de inocuidad de los alimentos

- OMG

- EEB

[Emerging food safety issues]

[- GMO

- BSE]

Cuestiones SFS

[SPS issues]

Enlace

Autoridades competentes

- Órganos gubern./no gubern.

[Liaison]

[Competent authorities

- Govt/non-govt bodies]

Procedimientos de inspección/certificación

[inspection/certification procedures]

DEPENDENCIA DE EPIDEMIOLOGÍA

[EPIDEMIOLOGY UNIT]

Director de inocuidad de los alimentos

[Food Safety Director]

Investigaciones sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos

[Food borne disease outbreak investigations]

Investigación

- Incumplimiento

[Investigation]

[- Non-compliance]

Vigilancia

- Seguimiento de base

[Surveillance]

[- Baseline monitoring]

Análisis de riesgos

[Risk Analysis]