

## La posición excepcional de la FAO

**PARA MEJORAR** la inocuidad del suministro mundial de alimentos y reducir al mínimo las pérdidas socio económicas ocasionadas por las amenazas para la inocuidad de los alimentos, son fundamentales la identificación temprana de los puntos vulnerables de la cadena alimentaria y la aplicación de sistemas preventivos eficaces, con el fin de garantizar la inocuidad del suministro mundial de alimentos.

Dado que, en la actualidad, las cadenas alimentarias y las amenazas para la inocuidad de los alimentos son a menudo de naturaleza mundial, la FAO se encuentra en una situación excepcional para evaluar estos puntos vulnerables desde la producción hasta el consumo, y para prestar asesoramiento sobre las posibles amenazas y orientación sobre la forma de afrontarlas. Además, ya que no todas las amenazas se pueden prever, también es muy importante que todos los países cuenten con mecanismos adecuados para dar respuesta a las crisis relacionadas con la inocuidad de los alimentos de forma rápida y coordinada.

La FAO tiene una sólida experiencia en la aplicación eficiente de programas de inocuidad de los alimentos. La colaboración con la Organización Mundial de la Salud (OMS) en cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos es firme, tanto en la sede como sobre el terreno. La FAO y la OMS garantizan, al trabajar conjuntamente, que los sectores agrícola y de la salud colaboran a escala nacional para hacer frente a las crisis y las amenazas para la inocuidad de los alimentos.

La mejora de la vigilancia de la inocuidad de los alimentos a escala mundial y de la colaboración y coordinación institucional a escala regional, el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos, la preparación e intervención en situaciones de emergencia y su planificación a escala internacional, regional y nacional, son elementos fundamentales para sustentar y fortalecer el sistema mundial de inocuidad de los alimentos.



### Ventajas de EMPRES Inocuidad de los Alimentos

Ventajas de EMPRES Inocuidad de los Alimentos para los miembros:

- Identificación de amenazas para la inocuidad de los alimentos y establecimiento de prioridades en esta materia
- Asesoramiento y orientación sobre prevención de amenazas
- Información sobre contención temprana de peligros y amenazas
- Asistencia técnica sobre preparación e intervención en situaciones de emergencia
- Asesoramiento sobre necesidades en materia de investigación

### Beneficiarios de EMPRES Inocuidad de los Alimentos

- Autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos, salud, agricultura y demás autoridades
- Asociaciones comerciales y sus empresas asociadas
- Productores y elaboradores de alimentos
- Organizaciones de consumidores
- Organizaciones asociadas y otras organizaciones intergubernamentales

### EMPRES Inocuidad de los Alimentos colabora con:

- EMPRES sanidad animal y vegetal
- El Portal internacional sobre inocuidad de los alimentos y sanidad animal y vegetal (IPFSAPH)
- Los Sistemas de información y cartografía sobre la inseguridad alimentaria y la vulnerabilidad (SICIAV)
- La Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)
- Otros organismos de las Naciones Unidas
- Redes regionales
- Departamentos pertinentes de la FAO

Para obtener más información sírvase ponerse en contacto con:

[EMPRES-FS@fao.org](mailto:EMPRES-FS@fao.org)

Visítenos en:  
[www.fao.org/ag/agn/agns](http://www.fao.org/ag/agn/agns)

Sistema de Prevención de Emergencia  
para la Inocuidad de los Alimentos



## EMPRES Inocuidad de los Alimentos

Alerta Temprana  
Prevención de Emergencia  
Respuesta Rápida

**EMPRES**  
FOOD SAFETY





# Inocuidad de los alimentos a escala mundial

La mundialización del suministro de alimentos y la mayor complejidad de la cadena alimentaria han acentuado la preocupación del público sobre la inocuidad de los alimentos, en particular de los que son objeto de comercio transfronterizo. En la actualidad hay una mayor sensibilidad entre el público y los organismos dedicados a la inocuidad de los alimentos sobre los efectos que tienen los alimentos contaminados para la salud de las personas y la prosperidad económica de la industria agroalimentaria.

La última crisis mundial desencadenada por la contaminación de alimentos con melamina provocó al menos seis muertes y 300 000 casos de enfermedad. Se contaminaron unos 115 tipos de alimentos. La crisis dio lugar a enfermedades y muertes en humanos, y produjo perturbaciones en el comercio y enormes pérdidas económicas para todos los interesados.

## Enfoque basado en la cadena alimentaria para emergencias

EL RECIENTE aumento del número de brotes de enfermedades transfronterizas de los animales, de plagas y enfermedades transfronterizas de las plantas y de emergencias transfronterizas relacionadas con la inocuidad de los alimentos ha sensibilizado al público sobre sus posibles efectos para la salud humana, así como para los medios de subsistencia, la seguridad alimentaria, las economías nacionales y los mercados mundiales. Estos brotes han hecho que aumente el reconocimiento de la necesidad de abordar estas amenazas mediante un enfoque amplio, que incluya toda la cadena alimentaria.

El cambio de la situación agro ecológica, el crecimiento de los sistemas de producción de alimentos y el comercio mundial cada vez mayor al que abastecen estos sistemas aumentan la probabilidad de que aparezcan enfermedades y plagas de los animales y las plantas, de que se propaguen más

lejos y más rápidamente de lo que había sucedido antes y de que haya alimentos nocivos que lleguen a un gran número de consumidores en mercados lejanos.

En este contexto se elaboró un plan para integrar, coordinar y racionalizar el proceso de prevención y gestión de crisis a lo largo de toda la cadena alimentaria en la FAO.

El objetivo es afrontar los desafíos que presenta el aumento de la magnitud y la frecuencia de las emergencias a gran escala provocadas por las enfermedades y plagas transfronterizas de los animales y las plantas y por las amenazas para la inocuidad de los alimentos, y prestar asistencia de forma coordinada y oportuna a los Estados Miembros en sus esfuerzos de prevención y respuesta ante las emergencias. El marco de la FAO para emergencias en la cadena alimentaria incluye la creación de un programa EMPRES de inocuidad de los alimentos (EMPRES Inocuidad de los Alimentos) que complementa a los programas EMPRES de sanidad animal y vegetal existentes.



## EMPRES Inocuidad de los Alimentos

LA PRINCIPAL FINALIDAD de EMPRES Inocuidad de los Alimentos es prevenir y controlar los riesgos para la inocuidad de los alimentos. Para ello es fundamental la detección temprana, la alerta y la respuesta rápida ante situaciones de emergencia para la inocuidad de los alimentos a escala mundial, regional y local. Un objetivo básico es aprovechar la ventaja comparativa de la FAO y constituir un programa internacional que permita analizar perspectivas de futuro con el fin de señalar peligros incipientes para la inocuidad de los alimentos, ofrecer orientación a los países sobre qué vigilar, cómo evitar los riesgos incipientes para la inocuidad de los alimentos y cómo facilitar la preparación para reaccionar de forma oportuna.

Las principales tareas del programa EMPRES Inocuidad de los Alimentos, constituido en el marco de la División de Nutrición y Protección del Consumidor de la FAO, son las siguientes:

- señalar las fuentes de posibles amenazas inminentes para la salud humana asociadas con la inocuidad y salubridad del suministro de alimentos y evaluar la probabilidad de que dichas amenazas se cumplan y sus consecuencias;
- establecer qué riesgos, de los señalados en el proceso de evaluación, exigen medidas y asesoramiento sobre las medidas concretas necesarias para garantizar que se controlan dichos riesgos;
- apoyar el diálogo entre las partes interesadas pertinentes para proporcionar información de conjunto necesaria para sustentar unas medidas de emergencia que resulten fructíferas;
- elaborar y aplicar estrategias de atenuación de riesgos, evaluaciones sobre el terreno y análisis estratégicos de las medidas de intervención (control y contención, detección y diagnóstico, preparación y planificación de emergencia a escala nacional y regional); y
- promover y mantener vínculos con centros de referencia y servicios y redes regionales de apoyo, en particular con la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) de la FAO y la OMS.

## Episodios recientes relacionados con la inocuidad de los alimentos

La crisis de la melamina no fue un hecho aislado, ya que en los últimos años se han producido muchos fenómenos de contaminación de alimentos con efectos a escala mundial. Las amenazas para la inocuidad de los alimentos, que representan un gran desafío para los países en desarrollo, muchos de los cuales están sólo comenzando el proceso de construcción de mecanismos para la inocuidad de los alimentos, tienen también un efecto significativo en los países desarrollados que poseen sistemas sólidos de control de los alimentos.

Se estima que el brote de **salmonelosis** relacionado con cacahuetes (manís) que tuvo lugar en los Estados Unidos en 2009 provocó nueve muertes y más de 22 000 casos de enfermedad. Cientos de productos se vieron afectados.

En 2008, el cerdo irlandés contaminado con **dioxinas** expuso a los consumidores a niveles de dioxinas que estaban entre 80 y 200 veces por encima de los límites de inocuidad. Se estima que las pérdidas económicas superaron los 1 000 millones de dólares EE UU.

En 2003, las cebollas verdes procedentes de México contaminadas con **hepatitis** A produjeron tres muertes y más de 600 casos de enfermedad en los Estados Unidos, así como el cierre de mercados a los productos mexicanos.