



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 2.1 del programa

Documento de sala 76

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

**Vigilancia de la contaminación de los alimentos y seguimiento de las enfermedades transmitidas
por los alimentos en el ámbito nacional**
(Preparado por los Estados Unidos de América)

Información general

La existencia de procedimientos eficaces de vigilancia en el ámbito nacional son esenciales para detectar problemas en su etapa inicial, movilizar los recursos necesarios para corregirlos y alertar del problema de manera oportuna. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que, sólo en 2000, 2,1 millones de personas fallecieron por causa de enfermedades diarreicas. Una gran proporción de esos casos se puede atribuir a la contaminación de los alimentos y del agua potable. Según se informa, en los países industrializados, el porcentaje anual de personas aquejadas de enfermedades transmitidas por los alimentos asciende a 25 por ciento o más. Por ejemplo, en los Estados Unidos se calcula que las enfermedades transmitidas por los alimentos afectan a 76 millones de estadounidenses al año (www.foodsafety.gov, CDC). La contaminación de los alimentos impone una enorme carga social y económica a las comunidades y sus servicios sanitarios, en costos médicos y pérdida de productividad.

Discusión

En los Estados Unidos, la vigilancia continua del suministro de alimentos está a cargo de inspectores, microbiólogos, epidemiólogos y otros científicos especialistas en la alimentación, que trabajan en los departamentos de salud de ciudades y condados, organismos estatales de salud pública y diversos organismos y departamentos federales. La Administración para el Control de los Alimentos y los Medicamentos (Food and Drug Administration) del Departamento de Servicios Humanos y de Salud de los EE.UU. (HHS/FDA) es el principal organismo regulador de productos alimentarios del Departamento encargado de velar por la inocuidad de dichos productos. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service (FSIS)) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. está encargado de las carnes (incluida la de ave) de producción nacional e importadas, así como de los productos derivados, como pizzas y alimentos cocinados o congelados que contengan carne y productos elaborados a base de huevos (generalmente productos de huevos pasteurizados líquidos, congelados y pulverizados).

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades del HHS (HHS/CDC) tienen una importante función complementaria, no normativa, de salud pública. Por su condición de principal organismo federal encargado del seguimiento de las enfermedades, el HHS/CDC vigila la aparición en los Estados Unidos de enfermedades atribuibles a la totalidad del suministro de los alimentos. Mediante la recolección de datos procedentes de la vigilancia epidemiológica en todos los estados de determinadas enfermedades, como el botulismo, la salmonelosis y las infecciones por la bacteria *E. coli* 0157:H7, así como de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, el HHS/CDC

mantiene una vigilancia de brotes atípicos de enfermedades, y los cambios de tendencias en la carga de salud pública que representan estas infecciones y en la forma que afectan a determinados grupos de edad o poblaciones. Esta actividad está respaldada por la red de laboratorios de salud pública de los estados y las grandes ciudades, que identifican el serotipo de los aislamientos clínicos de salmonella y shigella, y comunican los resultados a HHS/CDC. La identificación del serotipo de la salmonella ha sido de gran valor para las actividades de vigilancia desde el decenio de 1960, y ha permitido la detección temprana de brotes causados por un solo serotipo, lo que ha supuesto una importante contribución para su investigación y el éxito de las medidas para su control; la identificación del serotipo de la salmonella es un punto de partida fundamental para la vigilancia por los servicios sanitarios de las infecciones transmitidas por los alimentos. Más recientemente, PulseNet, la red nacional para la subtipificación molecular de las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos, aplicó de manera más amplia el mismo importante principio de subtipificación a una serie de organismos patógenos transmitidos por los alimentos. Establecida por HHS/CDC en 1996 en unos pocos departamentos estatales de salud, PulseNet logró la participación nacional plena en 2001 y ahora incluye también los laboratorios de HHS/FDA y FSIS. La comparación de la identidad molecular de los patógenos aislados de pacientes o alimentos, con las bases de datos que mantiene HHS/CDC, permite identificar rápidamente a grupos de casos conexos que puedan representar un brote. PulseNet ha revelado una nueva clase de brote de enfermedad transmitido por los alimentos, el “brote muy disperso”, que antes no se detectaba en muchas ocasiones. La investigación de estos brotes puede indicar la necesidad de nuevos puntos de control en el sistema de inocuidad alimentaria.

El HHS/CDC también mantiene la Foodborne Diseases Active Surveillance Network (FoodNet) (Red de vigilancia activa de enfermedades transmitidas por los alimentos), que es el componente principal del Programa de Infecciones Emergentes (EIP) del HHS/CDC para combatir las enfermedades transmitidas por los alimentos. FoodNet es una actividad realizada en colaboración por HHS/CDC, HHS/FDA, FSIS y diez lugares del EIP (California, Colorado, Connecticut, Georgia, Nueva York, Maryland, Minnesota, Oregón, Tennessee y Nuevo México). A través de su activo sistema de seguimiento, estos lugares buscan información sobre enfermedades transmitidas por los alimentos identificadas en laboratorios clínicos, recogen la información facilitada por los pacientes sobre sus enfermedades y llevan a cabo investigaciones para averiguar qué alimentos están ligados a determinados organismos patógenos. Este sistema de seguimiento proporciona importante información sobre los cambios ocurridos con el tiempo en la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Los datos ayudan a los servicios de salud pública y de control de la inocuidad de los alimentos a evaluar la eficacia de los programas actuales y diseñar actividades futuras al respecto. HHS/FDA y FSIS contribuyen al programa con su apoyo monetario y conocimientos técnicos.

En los Estados Unidos, el agua potable está protegida por las normas establecidas al efecto por la Environmental Protection Agency (EPA) (Agencia de Protección Ambiental). La EPA también establece las tolerancias (residuos máximos permisibles) de plaguicidas en todo tipo de alimentos y piensos importados o de producción nacional. HHS/FDA y FSIS aplican las normas sobre los residuos de plaguicidas establecidas por la EPA a los productos bajo sus respectivas jurisdicciones.

Una medida adicional para fortalecer la capacidad de respuesta es mejorar la capacidad de los laboratorios. Un elemento crítico del control de las amenazas de la contaminación deliberada de los alimentos es la capacidad de analizar rápidamente grandes cantidades de muestras de alimentos potencialmente contaminados por una gran variedad de agentes biológicos, químicos o radiológicos. Para aumentar la capacidad de los laboratorios de hacer frente a dicha sobrecarga de trabajo, HHS/FDA (en estrecha colaboración con HHS/CDC y USDA/FSIS) se ha esforzado por ampliar la Laboratory

Response Network (Red de laboratorios de respuesta) mediante el establecimiento de la Food Emergency Response Network (FERN) (Red de respuesta a emergencias alimentarias), que incluye un número considerable de laboratorios capacitados para analizar alimentos y detectar agentes patógenos. HHS/FDA también trata de ampliar la capacidad mediante acuerdos con otros laboratorios federales y estatales. Aproximadamente 30 laboratorios, que representan 23 estados, han presentado su lista de verificación de calificaciones para ser admitidos a la FERN. Asimismo las propuestas del presidente para el presupuesto de 2005 solicitan fondos adicionales para mejorar la FERN. Una vez completa, la FERN abarcará una red nacional de laboratorios federales y estatales capaz de analizar la inocuidad de miles de muestras de alimentos, lo que pondrá al país en mejores condiciones de responder rápidamente a un ataque terrorista.

HHS/FDA mantiene asimismo una Electronic Laboratory Exchange Network (eLEXNET) (Red electrónica de intercambio entre laboratorios). eLEXNET es un sistema integrado de intercambio de datos basado en la Internet, para información sobre análisis de alimentos, que permite a múltiples organismos encargados de la inocuidad de los alimentos comparar, comunicar y coordinar los resultados de análisis clínicos. eLEXNET está financiado por HHS/FDA y cuenta con el apoyo del FSIS y el Departamento de Defensa. Permite a las autoridades sanitarias evaluar riesgos y analizar tendencias y facilita la infraestructura necesaria para un sistema de alerta temprana que identifica alimentos potencialmente peligrosos. En la actualidad, 108 laboratorios, en representación de 49 estados, son parte del sistema eLEXNET, y 62 de ellos someten datos activamente. Continuamos aumentando el número de laboratorios participantes.

Conclusión

La vigilancia de la contaminación de los alimentos y el seguimiento de las enfermedades transmitidas por los mismos en el ámbito nacional requiere un planteamiento polifacético que tome en consideración todos los posibles conductos alimentarios involucrados. Requiere asimismo una estrategia bien coordinada, que incluya todas las organizaciones encargadas de velar por la inocuidad y la seguridad de los alimentos. Para más información, sírvanse consultar los siguientes sitios de la Internet: www.fda.gov, www.cdc.gov/pulsenet, www.cdc.gov/foodnet, www.cdc.gov/foodborneoutbreaks, www.fsis.usda.gov y www.epa.gov.