



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 2.3 del programa

Documento de sala 77

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

**Cómo hacer frente a los riesgos emergentes sobre el medio ambiente y
las nuevas tecnologías**

(Preparado por los Estados Unidos de América)

Información general:

Siempre se ha considerado al medio ambiente como el origen de muchos peligros químicos para los alimentos, como la presencia de metales pesados y de contaminantes orgánicos persistentes. No obstante, cada vez es más obvio que están apareciendo nuevos microorganismos por los efectos ambientales de las prácticas de elaboración de alimentos. El creciente riesgo de microorganismos patógenos también se puede atribuir a la contaminación del agua de uso agrícola por desechos humanos y animales, el uso del estiércol como fertilizante, la salud y las prácticas higiénicas de los trabajadores agrícolas y el transporte mundial de los alimentos. Con la exportación de frutas y verduras frescas de granjas de todo el mundo a las mesas de los países importadores, está cambiando la responsabilidad de los organismos nacionales de salud pública para adaptarse al mercado mundial. Aumenta la demanda de los países en desarrollo de asistencia técnica sobre nuevas prácticas de producción y gestión agrícola, y buenas prácticas de manufactura y tecnologías de elaboración de alimentos. Debido a la importancia crítica de la inocuidad de los alimentos para un comercio próspero, se ha pedido a los países desarrollados miembros de la Organización Mundial del Comercio que ofrezcan más capacitación sanitaria y fitosanitaria.

Discusión:

Un ejemplo de riesgo emergente son las enfermedades transmitidas por los alimentos en relación con el consumo de frutas y verduras frescas. Las frutas y verduras son un componente importante de una dieta sana y pueden ser esenciales para el control de peso, que es algo de alta prioridad para la salud pública. El hecho de que la mayor parte de las frutas y verduras se cultivan en el medio ambiente las hace vulnerables a la contaminación por patógenos. Además, estos alimentos a veces se consumen crudos, sin ningún tipo de intervención para controlar o eliminar los organismos patógenos.

La Food and Drug Administration (Administración para el Control de los Alimentos y los Medicamentos) del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS/FDA) ha propuesto un Plan de Acción para reducir al mínimo las enfermedades transmitidas por el consumo de frutas y verduras frescas. Los cuatro objetivos del Plan de Acción son los siguientes: prevenir la contaminación de frutas y verduras frescas; reducir al mínimo las consecuencias para la salud pública de la contaminación de

frutas y verduras; mejorar la comunicación con los productores, elaboradores y consumidores de las mismas, y facilitar las investigaciones pertinentes sobre el tema.

Con objeto de prevenir la contaminación de frutas y verduras, HHS/FDA ha publicado una Guía voluntaria para reducir los riesgos microbianos de inocuidad alimentaria respecto a frutas y verduras frescas, y otros materiales de orientación, y ha establecido un programa de buenas prácticas agrícolas para la capacitación de instructores en colaboración con su socio, el Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition (JIFSAN) en la Universidad de Maryland.

Para reducir al mínimo las repercusiones sanitarias de la contaminación de frutas y verduras, HHS/FDA está extendiendo la vigilancia de la presencia de patógenos en estos productos frescos (en particular los de “alto riesgo” relacionados con brotes de enfermedades en el pasado), mejorando los métodos de detección de patógenos en frutas y verduras, incrementando la rapidez y precisión de los rastreos, y vigilando todos los aspectos de la cadena de producción de frutas y verduras frescas. HHS/FDA, los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, también del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS/CDC), y el Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA) han establecido lazos más estrechos con todos los organismos nacionales que llevan a cabo investigaciones epidemiológicas de enfermedades transmitidas por los alimentos, con el fin de mejorar las actividades de información y respuesta. La vigilancia de la salud pública ha quedado muy fortalecida con la red nacional de subtipificación molecular de bacterias patógenas transmitidas por los alimentos, denominada PulseNet, establecida y coordinada por HHS/CDC. Los datos se generan en laboratorios reguladores y de salud pública mediante el uso de tecnologías clínicas de vanguardia y se incorporan en el sistema de PulseNet, que acelera la comparación de organismos patógenos para la rápida detección de los tipos de infecciones con que pueden estar relacionados. Otros países y organizaciones internacionales, como la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud, están estableciendo y sosteniendo capacidad de PulseNet en todo el mundo.

Tanto los nuevos organismos patógenos transmitidos por los alimentos como los ya conocidos que aparecen en nuevos conductos alimentarios se pueden identificar rápidamente mediante la investigación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos. La meticulosa investigación de un brote, incluido el rastreo de los alimentos de la granja a la mesa y la reconstrucción de los medios de contaminación, es esencial para la realización del programa de inocuidad alimentaria cuando surgen nuevos riesgos. HHS/CDC realiza consultas regularmente con los departamentos estatales de salud, lleva a cabo investigaciones de emergencia en el terreno para ayudarlos cuando surgen brotes importantes, complejos o poco comunes y coordina las actividades destinadas a mejorar la detección de brotes y los métodos de investigación.

Para mejorar las comunicaciones, HHS/FDA ha establecido un protocolo que asegura la rápida información al consumidor cuando aparecen brotes importantes que requieren la adopción de medidas por su parte. También existe un mecanismo para la rápida comunicación entre organismos federales, estatales y locales de control de la inocuidad de los alimentos, los gobiernos extranjeros y el sector privado. Los consumidores son cada vez más conscientes de los riesgos y están mejor informados de los métodos de manejo de los alimentos en condiciones de seguridad, por las campañas en los medios de información, como Fight BAC! (¡Lucha contra las bacterias!) dirigida por HHS/FDA, HHS/CDC y FSIS, y por los sitios de la Internet al servicio del consumidor. También se ofrecen consejos sobre el manejo de determinados productos a las tiendas y los servicios de comidas.

Para facilitar la investigación, HHS/FDA ha esclarecido determinados aspectos de interés en relación con las frutas y verduras frescas y los mecanismos de contaminación, a fin de dirigir la investigación donde pueda hacer mayor contribución a la reducción de los riesgos de salud pública. Los científicos de HHS/FDA están elaborando protocolos de muestreos y métodos analíticos para la rápida detección y la toma de decisiones. Por último, HHS/FDA está sacando el máximo provecho de la investigación a través de actividades de cooperación entre organismos federales, oficinas estatales y locales, instituciones académicas y el sector privado.

Conclusiones

Uno de los principales riesgos inmediatos para la salud pública es el de las enfermedades transmitidas por los alimentos debido a la presencia de organismos patógenos en la producción de frutas y verduras frescas. La reducción de las enfermedades relacionadas con el consumo de frutas y verduras frescas requiere la colaboración de los reguladores federales de salud pública, como son la Administración para el Control de los Alimentos y los Medicamentos, y sus socios federales en el sector de inocuidad alimentaria, como son los Centros de Prevención y Control de las Enfermedades (ambos del Departamento de Salud y Servicios Humanos), el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos y el Servicio de Salud Animal y Fitosanitaria (ambos del Departamento de Agricultura), así como sus homólogos en otros países, estados y ciudades, la industria de la alimentación, las instituciones académicas y los consumidores.