



ORGANIZACIÓN DE LAS
NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

Tema 4.2b del Programa

GF 01/10

FORO MUNDIAL FAO/OMS DE LAS AUTORIDADES DE REGLAMENTACIÓN SOBRE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Marrakech, Marruecos, 28-30 de enero de 2002

Enfoques integrados para la gestión de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria

Stuart A. Slorach, Vice Director General
Administración Nacional de Alimentos
Uppsala, Suecia

Introducción

Durante las últimas décadas, la mayoría de los países que cuentan con sistemas de registro de enfermedades transmitidas por los alimentos ha informado aumentos significativos en la incidencia de enfermedades causadas por microorganismos patógenos en los alimentos. En los países industrializados, hasta una persona de cada tres puede ser afectada por enfermedades transmitidas por los alimentos cada año y la situación en la mayoría de los otros países probablemente sea aún peor. Además de las muertes y el sufrimiento humano causados por las enfermedades transmitidas por los alimentos, las consecuencias económicas son enormes, alcanzando los miles de millones de dólares en algunos países. En Europa, la encefalopatía espongiforme bovina (EEB o "Mal de la vaca loca") y la contaminación de los alimentos con dioxinas produjo que los consumidores perdieran la confianza en la inocuidad de los alimentos del Mercado, con severas consecuencias económicas. En muchos casos, los orígenes de los problemas de inocuidad alimentaria pueden ser rastreados a la contaminación de los alimentos para animales u otros factores en los primeros eslabones de la cadena alimentaria, un área que hasta hace relativamente poco tiempo había recibido escasa atención de los responsables de la inocuidad de los alimentos.

Confianza de los clientes

Es vital que se restaure y se mantenga la confianza de los consumidores en la provisión de alimentos, no mediante ejercicios de relaciones públicas sino aumentando realmente la inocuidad de los alimentos. Los consumidores deberían asumir que todo alimento ofrecido para la venta es inocuo para su consumo. ¡No deberá ser necesario preguntar al carnicero si la carne es inocua esta semana o al pescadero si las ostras son inocuas hoy!. Además, los alimentos deberán tener una etiqueta de manera que los consumidores puedan hacer una elección fundamentada entre la

Las opiniones expresadas en los documentos del Foro mundial corresponden a el/los autor(es) y no necesariamente reflejan las opiniones de la FAO o de la OMS. Las designaciones empleadas y la presentación de material no implica la expresión de ninguna opinión por parte de las autoridades de la FAO o de la OMS referente al estado legal de un país, ciudad o area, o referente a la delimitación de sus fronteras.

variedad de productos que hay en el mercado. En la conferencia *Cadena Alimentaria*, que se organizó en Uppsala este año durante el mandato de Suecia como presidente de la Unión Europea, la visión de la producción de alimentos en el futuro se resumió como *Inocua, sostenible y ética*. Aunque se ha progresado mucho en las últimas décadas, todos los involucrados en tratar de asegurar la inocuidad de la provisión de alimentos deberán reconocer que aún tenemos un largo camino por recorrer antes de poder decir que hemos alcanzado este objetivo.

Análisis de los riesgos

El objetivo primario de la gestión de riesgos para la inocuidad de los alimentos es proteger la salud pública frente a riesgos asociados con los alimentos lo más efectivamente posible a través de la selección y la implementación de medidas adecuadas. Hacia el fin del siglo pasado, se produjo un cambio de paradigma en el área de la inocuidad alimentaria, con la introducción de un enfoque de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos. Con el fin de estimular la aplicación de los principios de análisis de riesgo en el trabajo de la inocuidad alimentaria, la FAO y la OMS organizaron en forma conjunta una serie de consultas a expertos sobre los diferentes componentes del análisis de riesgo -evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos. La segunda consulta, realizada en Roma en 1997, abordó la gestión de riesgos y el informe de esa consulta contiene recomendaciones sobre los elementos y principios de gestión de riesgos para la inocuidad en los alimentos (1). Estas recomendaciones han sido utilizadas como punto de partida para la introducción de principios de análisis de riesgos en el sistema del Codex y también muchos organismos gubernamentales las han usado para el desarrollo de gestión de riesgos para la inocuidad en los alimentos a nivel nacional.

Principios generales de gestión de riesgos para la inocuidad en los alimentos

La consulta a expertos de FAO/OMS recomendó los siguientes ocho principios generales para gestión de riesgos para la inocuidad en los alimentos.

- La gestión de riesgos debe seguir un enfoque estructurado.
- La protección de la salud humana debe ser la consideración primaria en las decisiones de gestión de riesgos.
- Las decisiones y las prácticas de gestión de riesgos deben ser transparentes.
- La determinación de una política de evaluación de riesgos debe ser incluida como componente específico de la gestión de riesgos.
- La gestión de riesgos debe asegurar la integridad científica del proceso de evaluación de riesgos, manteniendo la separación funcional de la gestión de riesgos y la evaluación de riesgos. Sin embargo, se reconoció que el análisis de riesgos es un proceso iterativo y que las interacciones entre evaluadores de riesgo y administradores de riesgos son esenciales para la aplicación práctica.
- La gestión de riesgos debe tener en cuenta la imprecisión en el resultado de la evaluación de riesgos.
- La gestión de riesgos debe incluir comunicación clara e interactiva con los consumidores y otras partes interesadas en todos los aspectos del proceso.

- La gestión de riesgos debe ser un proceso continuo que en la evaluación y revisión de las decisiones de gestión de riesgos tenga en cuenta todos los datos generados en forma reciente.

Responsabilidad por la inocuidad de los alimentos

La responsabilidad primaria por la inocuidad alimentaria recae en *los que producen, procesan y comercializan alimentos* - granjeros, pescadores, operadores del matadero, procesadores de alimentos, comerciantes mayoristas y minoristas, proveedores de alimentos, etc. Es su obligación asegurar que los alimentos que producen y manipulan son inocuos y satisfacen los requerimientos relevantes de las leyes alimentarias y deben verificar que dichos requerimientos se cumplan.

La principal tarea de las *autoridades de supervisión* es establecer normas de inocuidad de los alimentos y asegurar que los sistemas internos de control operados por productores, procesadores y comerciantes de alimentos son adecuados y se practican de manera que estas normas se cumplan. Además, las autoridades deben realizar ciertas actividades de control directo, por ejemplo control de las importaciones, para asegurar que éstas cumplen la legislación y también deben proveer información y asesoramiento sobre un amplio rango de temas relacionados con los alimentos que pueden afectar la salud humana. En los últimos años, la organización de control de los alimentos a nivel nacional ha cambiado en muchos países y se le ha dado a un solo organismo la responsabilidad sobre toda la cadena de la granja a la mesa. Dicho sistema tiene muchas ventajas y si, a pesar de todo, la responsabilidad se divide entre dos o más organismos a nivel nacional, es vital que exista una estrecha coordinación entre ellos. De manera similar, si la responsabilidad por el control de los alimentos se divide entre autoridades centrales y locales, entonces es importante que las autoridades centrales tengan la facultad de coordinar y auditar el trabajo de las autoridades locales.

Los *consumidores* son responsables por la higiene de los alimentos en el hogar y de asegurar que se sigan las recomendaciones de conservación y preparación de los alimentos. Además, es en gran medida el consumidor el que decide la composición de su dieta y los hábitos alimentarios inadecuados son un factor importante como agente causal de enfermedades relacionadas con los alimentos, especialmente en los países industrializados. En algunos casos estamos "cavando nuestra tumba con los dientes" cuando la ingesta de ciertos alimentos inocuos es mucho más elevada que nuestras necesidades.

Enfoque holístico de inocuidad de los alimentos - toda la cadena alimentaria y más

Es importante prestar atención a toda la cadena de producción-procesamiento-distribución de los alimentos. Anteriormente, el control de los alimentos con frecuencia se concentraba en el examen de los productos finales y en la inspección de las operaciones de procesamiento de alimentos. Sin embargo, en las últimas décadas ha habido una concientización creciente de la importancia de un enfoque integrado, multidisciplinario que considere toda la cadena alimentaria (y en algunos casos más allá de lo que convencionalmente se considera cadena alimentaria). Un resultado de este cambio en el enfoque es una concientización mucho mayor de la necesidad de

un mejor control en la composición y la inocuidad de los alimentos para animales. En respuesta a esto, la Comisión del Codex Alimentarius estableció un Grupo de Trabajo *ad hoc* sobre Alimentos para Animales y en años recientes la Comunidad Europea ha introducido mucha más legislación y control sobre los alimentos de animales. Otro resultado del cambio en el paradigma es la comprensión de la necesidad de contacto mucho más cercano y más interacción entre los responsables del control de los alimentos y los responsables de prevenir o reducir la contaminación ambiental. Dicha contaminación, por ejemplo con sustancias químicas persistentes como el mercurio, los PCBs y las dioxinas, pueden causar problemas de inocuidad alimentaria. Junto a esto existe actualmente un mayor énfasis sobre las medidas preventivas orientadas a las fuentes. A continuación se dan algunos ejemplos de este enfoque.

Enfoque del Análisis de los Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Los productores, los procesadores y los comerciantes de alimentos deben operar según los principios de las Buenas Prácticas de Agricultura/Higiene/Manufactura. La producción, el procesamiento y otras operaciones de manipulación de alimentos deben ser analizadas con el propósito de identificar peligros y evaluar los riesgos asociados. Esto deberá resultar en la identificación de puntos críticos de control y el establecimiento de un sistema para controlar la producción en estos puntos (es decir, el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - enfoque "HACCP"). La introducción del control basado en el HACCP dentro de las empresas puede ser difícil en pequeñas y medianas empresas con conocimiento básico, experiencia y recursos limitados y probablemente la mejor manera de lograrlo es mediante la colaboración entre la industria alimentaria, las organizaciones educativas y de capacitación y las autoridades de supervisión. El Codex Alimentarius y sus organizaciones de origen, la FAO y la OMS, han producido lineamientos útiles y materiales de capacitación e información sobre la aplicación del HACCP en el control de los alimentos.

Prevenir es mejor que curar

Pueden utilizarse diferentes enfoques para intentar garantizar que los niveles de contaminantes en los alimentos sean lo más bajos dentro de lo razonablemente posible y nunca estén por encima de los niveles máximos considerados aceptables/tolerables desde el punto de vista de la salud. Esencialmente, estos enfoques consisten en

- Medidas para eliminar o controlar la fuente de contaminación
- Procesamiento para reducir los niveles de contaminantes
- Medidas para identificar y separar los alimentos contaminados de aquellos adecuados para el consumo humano. El alimento contaminado posteriormente es descartado para ser usado como alimento, a menos que pueda ser reacondicionado y sea adecuado para el consumo humano.

En algunos casos, se usa una combinación de los enfoques mencionados, por ejemplo cuando las emanaciones de fuentes anteriormente no controladas han provocado contaminación ambiental con sustancias químicas persistentes, que luego han ingresado en la cadena alimentaria.

Anteriormente, la mayoría de los sistemas de regulación de inocuidad alimentaria se basaban en definiciones legales de alimentos no inocuos, programas de aplicación para eliminar dichos alimentos del mercado y la aplicación de sanciones a los responsables de infringir las regulaciones. Dichos sistemas no han sido exitosos para tratar problemas previos o actuales y es improbable que puedan tratar los riesgos emergentes. El control de los productos finales nunca puede ser lo suficientemente completo para garantizar niveles de contaminantes inferiores a los niveles máximos establecidos y la inocuidad y otros aspectos de la calidad de los alimentos no pueden ser "inspeccionados dentro" del alimento al final de la cadena de producción. En la mayoría de los casos, los contaminantes químicos no pueden ser eliminados de los productos alimenticios y no existe una manera factible de hacer que un lote de productos alimenticios contaminados pueda ser adecuado para consumo humano. Las ventajas de eliminar o controlar la contaminación alimentaria en la fuente, es decir *un enfoque preventivo*, es que usualmente es más efectivo para reducir o eliminar el riesgo de efectos adversos sobre la salud, requiere menos recursos para control de los alimentos y evita el rechazo de productos alimenticios y las resultantes pérdidas económicas y de otro tipo. En los siguientes ejemplos se ilustra el uso de un enfoque preventivo e integrado para el manejo de la inocuidad alimentaria a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Enfoque integrado para el control de Salmonella en aves de corral

La prevalencia de *Salmonella* en el alimento de los animales, los animales vivos y los productos derivados de animales que se producen en Suecia es muy bajo, inferior al 0,05% en carne vacuna y porcina y al 0,1% en aves de corral en el momento del faenamiento. Esto se ha logrado a través de una estrategia de control nacional que se inició hace más de 40 años, luego de un brote doméstico severo de *Salmonella* en 1953, que involucró a más de 9000 personas.

Esta estrategia integrada, que se describe en detalle en un informe (2) sobre zoonosis en Suecia, cubre las diferentes partes de la cadena alimentos para animales-alimentos para humanos. El objetivo general del programa de control es asegurar que los animales enviados a faenamiento no tienen *Salmonella*, garantizando así que los productos derivados de estos animales tampoco la tendrán. Las estrategias para lograr este objetivo son las siguientes:

- Prevenir la contaminación por *Salmonella* en todos los segmentos de la cadena productiva.
- Controlar toda la cadena productiva: implementar programas de vigilancia para alimentos de los animales, animales vivos, animales muertos, carne y otros alimentos de origen animal.
- Si se halla *Salmonella*, se toman las medidas para eliminar la infección/contaminación por *Salmonella*. Todo producto alimenticio contaminado con *Salmonella* es considerado inadecuado para consumo humano.

Se debe informar todo aislado de *Salmonella* en humanos, animales y alimentos de origen animal. Además se deben informar los hallazgos de *Salmonella* en muestras oficiales de alimentos de cualquier origen. Todos los aislados primarios de *Salmonella* se caracterizan por

clasificación de las cepas por serotipo y fagotipo y los aislados de origen animal también son evaluados para detectar resistencia a los antibióticos. Con el fin de ilustrar cómo funciona el sistema, a continuación se proporcionan algunos detalles de las medidas tomadas en el área de aves de corral.

Como la frecuencia de aislamiento de *Salmonella* en plantales de aves de corral en Suecia es muy baja, la mayoría de las medidas de los programas de control actuales son de naturaleza preventiva. Para mantener esta situación favorable, existen cuatro factores que son de principal importancia.

- La pirámide de reproducción se mantiene libre de *Salmonella*. Todos los animales “abuelos” son importados y sometidos a cuarentena y se evalúa repetidamente que sean negativos para *Salmonella*.
- El alimento de los animales se mantiene libre de *Salmonella*. El control consiste en tres partes: control de las materias primas de los alimentos en el momento de la importación, tratamiento por calor obligatorio en productos alimenticios compuestos para las aves de corral y un control para *Salmonella* basado en el HACCP en la industria que elabora alimentos para animales.
- Establecer altas normas de higiene y bioseguridad, que previenen la introducción de *Salmonella*.
- Siempre se toman medidas en caso de infección por *Salmonella* en aves de corral.

Un extenso programa de muestreo monitorea permanentemente la situación de *Salmonella* en aves de corral. Además del muestreo a nivel del plantel, también se obtienen muestras en todos los mataderos de aves de corral para controlar el producto final.

Pesticidas y medicinas veterinarias

Los pesticidas y las medicinas veterinarias deberán ser objeto de pruebas y evaluación de riesgos minuciosas antes de la aprobación para su uso. Con el fin de minimizar el riesgo de niveles elevados de residuos en los alimentos y también para prevenir la contaminación ambiental, deben ser usados según los principios de la Buena Práctica de Agricultura y Buena Práctica de Veterinaria y sólo por individuos que han recibido la capacitación adecuada. Con el fin de evitar el desarrollo de microorganismos resistentes a los antibióticos, deberá limitarse el uso de antimicrobianos en la producción de alimentos.

Los niveles de pesticidas deberán ser controlados en los alimentos (incluyendo el agua potable) y en los alimentos de los animales para asegurar que no excedan los límites máximos establecidos (LMEs) y los resultados de dicho control deberán hacerse público. Cuando se hallan niveles de residuos superiores a los LMEs, esto originará un mayor control de los productos del mismo proveedor/criador y una acción correctiva. Del mismo modo, los niveles de residuos de medicinas veterinarias en alimentos relevantes de origen animal deberán ser controlados y deberán publicarse sus resultados. Cuando se hallan niveles de residuos que exceden los LMEs,

esto deberá originar una intensificación del control y medidas correctivas en la fuente del problema, usualmente el productor primario.

Micotoxinas

La mejor manera de afrontar el problema de la contaminación de alimentos para animales y productos alimenticios con micotoxinas, como aflatoxinas, ocratoxina A, patulina y tricotecenos es mediante un examen sistemático de toda la cadena de producción, procesamiento y distribución con el fin de descubrir los puntos en los cuales es probable la contaminación, de manera de poder tomar las medidas preventivas y de control adecuadas. En Suecia, el control de las aflatoxinas en compuestos de alimentos para animales y el control de rutina de aflatoxina M1 en la leche hasta llegar a cada granjero nos ha permitido asegurar que los niveles de aflatoxina en leche se mantienen bien por debajo de nuestros límites máximos estrictos. Las investigaciones detalladas de los métodos de manipulación post-recolección han demostrado que en algunos casos cambios relativamente simples pueden provocar disminuciones marcadas en los niveles de micotoxinas. Aunque se ha realizado un trabajo considerable, existe la necesidad de mucha más investigación sobre las micotoxinas con el fin de proporcionar una base científica sólida para recomendar medidas pre y post recolección. El Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes Alimentarios (CCFAC, siglas en inglés), ha desarrollado y está desarrollando códigos de práctica para reducir la contaminación por micotoxinas, como aflatoxinas, ocratoxina A y patulina en alimentos para humanos y para animales.

Contaminantes ambientales persistentes

Las emanaciones previas de sustancias químicas persistentes, por ejemplo PCBs, dioxinas, mercurio, cadmio, han causado contaminación de productos alimenticios, especialmente alimentos de origen animal, como el pescado, y la necesidad de monitorear y controlar algunos productos para garantizar que no contengan niveles superiores a los límites de seguridad. Con el fin de proteger la salud pública, mi agencia también ha emitido recomendaciones para grupos poblacionales susceptibles, por ejemplo mujeres en edad fértil, aconsejándoles limitar el consumo de ciertas especies de pescado o de pescados de aguas contaminadas.

Con el fin de disminuir los niveles de contaminantes ambientales, deben implementarse medidas efectivas para reducir las emanaciones de la industria y de otras fuentes. Existen varias convenciones internacionales orientadas a reducir la contaminación ambiental con compuestos orgánicos persistentes. En las últimas décadas dichas medidas han generado reducciones marcadas en los niveles de contaminantes en algunos alimentos y en la exposición de los seres humanos a algunos contaminantes ambientales. Por ejemplo, los niveles de plomo en sangre humana han disminuido en forma bien marcada en los países donde ya no se agrega plomo a los combustibles. Del mismo modo, las medidas para controlar la contaminación con dioxinas y PCBs y una prohibición para el uso de pesticidas persistentes, como el DDT, han generado una reducción marcada en los niveles de estas sustancias en alimentos y en exposición humana, según lo medido por los niveles en leche humana. Esto es un ejemplo de un área en la cual la cooperación entre las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos y la protección ambiental ha dado sus frutos. El Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes

Alimentarios está desarrollando un código de práctica para reducir la contaminación por dioxinas en los alimentos.

Modernización en la inspección de las carnes

En la actualidad, los métodos de inspección de las carnes son incapaces de detectar microorganismos patógenos que no causan síntomas y muchos de los componentes de la inspección actual de las carnes contribuyen poco o nada a la protección de la salud del consumidor. Es cuestionable si vale la pena destinar recursos de inspección limitados para el examen de rutina de ciertos parásitos en países donde no han sido hallados en animales locales usados para alimentación durante muchos años. Hace muchos años se reconoció la necesidad de modernizar la inspección de las carnes y hacer que tenga un enfoque más basado en los riesgos en, entre otros países, Australia y Nueva Zelanda y también se están desarrollando profundas discusiones sobre este tema en la Unión Europea. La Comisión del Codex Alimentarius ha decidido comenzar un nuevo trabajo en esta área y el Comité del Codex Alimentarius sobre Higiene en Carnes Vacunas y Avícolas se reunirá a principios del próximo año para discutir la modernización de los actuales Códigos de Práctica de Higiene en Carnes, incluyendo la higiene en aves de corral.

Riesgos emergentes - "Buscando problemas"

Vivimos en un mundo con desarrollos rápidos en ciencia y tecnología pero también cambios rápidos en los riesgos planteados por peligros microbiológicos y químicos. Por lo tanto es importante que los organismos responsables de la inocuidad de los alimentos tengan una función de "reconocimiento" o "inteligencia" con el objeto de detectar riesgos emergentes. Estos riesgos podrían deberse a patógenos emergentes, por ejemplo patógenos resistentes a un amplio rango de antibióticos, al uso de nuevos componentes en los alimentos para animales, a nuevas sustancias químicas industriales o domésticas, a nuevos métodos de producción, procesamiento y manipulación o a cambios en los hábitos alimentarios. La detección de riesgos emergentes es una de las tareas que será asignada a la Autoridad Alimentaria Europea propuesta.

Trazabilidad

Con el fin de poder identificar la fuente de los problemas de inocuidad alimentaria, es necesario contar con sistemas que puedan rastrear un producto alimenticio hacia atrás en la cadena alimentaria. Dichos sistemas ya están implementados en la Unión Europea para algunos alimentos y la legislación que actualmente se está preparando en la Unión Europea introducirá la trazabilidad como requisito general. Un buen sistema para rastrear los alimentos a través de toda la cadena de producción y distribución también es valioso para la industria y el comercio de alimentos, puesto que debería significar que puede restringirse la devolución de productos defectuosos.

Mejor control de las enfermedades transmitidas por los alimentos y la evaluación de riesgos

Un enfoque basado en los riesgos para gestión de riesgos para la inocuidad alimentaria implica que los recursos para control de los alimentos deberán estar orientados a problemas que

representan las mayores amenazas para la salud y en los cuales la reducción del riesgo potencial está en gran medida relacionado con los recursos utilizados. Con el fin de basar nuestras prioridades en los riesgos, necesitamos sistemas de seguimiento e informe de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos mucho mejores y mejor cooperación internacional en esta área. La OMS está realizando un esfuerzo importante para mejorar la situación actual. Asimismo, necesitamos destinar más recursos, preferentemente a nivel internacional, para acelerar y mejorar la evaluación de riesgos de peligros tanto microbiológicos como químicos en los alimentos por parte de expertos.

Transparencia

Una de las recomendaciones de la Consulta de Expertos sobre Gestión de Riesgos fue que el proceso de gestión de riesgos debe ser lo más abierto y transparente posible. El trabajo de las autoridades de supervisión debe ser realizado de manera transparente, con comunicación abierta con los consumidores, los productores, los comerciantes y otras partes interesadas. Una manera efectiva de incrementar el cumplimiento de la legislación alimentaria es publicar los resultados de las actividades de control de los alimentos. Por supuesto, esto se aplica a los informes de inspección y los resultados de los análisis de control realizados por las autoridades de supervisión. En los países en los cuales la responsabilidad del control alimentario se divide entre diferentes autoridades, por ejemplo autoridades centrales y locales, esto también debe aplicarse a las auditorías realizadas por las autoridades nacionales sobre el trabajo de control de los alimentos de las autoridades locales. En la Unión Europea, las auditorías de la Oficina de Productos Alimenticios y Veterinarios de la Comisión Europea sobre las actividades de control de los alimentos realizadas en los Estados Miembros se hallan disponibles en Internet y nosotros aprobamos esta propuesta.

Mejor higiene alimentaria en la provisión comercial de alimentos y en el hogar

Hasta ahora he tratado principalmente con los primeros segmentos de la cadena alimentaria: no debemos subestimar la importancia de la última parte. En Suecia existen indicadores de que una gran proporción de casos de enfermedades transmitidas por los alimentos se debe a prácticas higiénicas inadecuadas en restaurantes y otros comercios que proveen alimentos y en el hogar. Las autoridades de control de los alimentos deben garantizar que los responsables operativos de la provisión de alimentos capacitan a su personal en higiene alimentaria y que operan de una manera con la cual pueden garantizar la inocuidad de los alimentos que sirven.

Las autoridades de supervisión también tienen el deber de intentar mejorar el conocimiento de los consumidores acerca de la higiene de los alimentos en el hogar y proporcionarles información que los ayude a que sus hábitos alimentarios sean compatibles con la buena salud.

Recomendaciones

En resumen, me gustaría hacer las siguientes recomendaciones, orientadas a mejorar la inocuidad de los alimentos:

1. Las estrategias de inocuidad de los alimentos deben estar basadas en los riesgos, dando prioridad a medidas que tengan el potencial de producir las reducciones más elevadas en las enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. El seguimiento y la notificación de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos debe ser mejorado e intensificado con el fin de proporcionar una base mejor para las prioridades de control y las medidas correctivas basadas en los riesgos para los alimentos.
3. Debe adoptarse un enfoque integrado, multidisciplinario para la inocuidad de los alimentos, cubriendo la totalidad de la cadena de producción, procesamiento y distribución de alimentos. Esto implica un aumento en el control de los alimentos para animales y otros aspectos de la producción primaria.
4. Los productores, los procesadores y los distribuidores de alimentos deben tener sistemas de control internos basados en el enfoque del HACCP.
5. Con el fin de disminuir el riesgo de contaminación alimentaria, debe adoptarse un enfoque preventivo, que aborde los problemas en la fuente cuando sea posible.
6. La inspección de las carnes debe ser modernizada para tener un enfoque más basado en los riesgos.
7. Los resultados de las inspecciones en los alimentos y otras actividades de control de los alimentos deben ser publicados.
8. También debe mejorar la capacitación del personal que provee alimentos y la educación de los consumidores en higiene alimentaria.
9. Mejorar los contactos a nivel local, nacional e internacional entre los responsables de la inocuidad de los alimentos y los responsables de la protección ambiental y el control de la contaminación.
10. Con el fin de disminuir el riesgo de futuros problemas graves de inocuidad alimentaria, las autoridades de control de los alimentos deben asignar recursos para la detección de riesgos emergentes.

Referencias

1. Risk management and food safety. Report of a Joint FAO/WHO Expert Consultation, Rome, Italy, 27-31 January 1997. FAO Food and Nutrition Paper 65, FAO, Rome, 1997.
2. Zoonoses in Sweden, up to and including 1999. Ed. H. Wahlström. National Veterinary Institute, Uppsala, Sweden, 2001.