



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

Tema 2.4 del programa

Documento de sala 78

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

**Prevención y respuesta a la contaminación deliberada**  
*(Preparado por los Estados Unidos de América)*

**Información general**

Si bien la contaminación deliberada sigue siendo rara, este riesgo, y las amenazas de bioterrorismo que conlleva, puede tener repercusiones locales, regionales o mundiales y debe ser objeto de seria consideración por parte de las autoridades encargadas de velar por la inocuidad de los alimentos y la industria de la alimentación

Pese a que la Administración para el Control de los Alimentos y los Medicamentos del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS/FDA) y el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS) siempre se han mantenido vigilantes en la salvaguardia de los suministros de alimentos de los Estados Unidos, los ataques terroristas del 11 de septiembre de 2001 nos hicieron más conscientes de la vulnerabilidad de este suministro a la contaminación deliberada. Los Estados Unidos han ampliado sus actividades y medios con la adopción de medidas adicionales para mejorar la inocuidad de los productos bajo su jurisdicción reguladora.

**Discusión**

Con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos, los Estados Unidos han mejorado los programas destinados a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y evitar los ataques bioterroristas contra el suministro de alimentos. Los organismos reguladores de la alimentación en los Estados Unidos han hecho importantes inversiones de tiempo, esfuerzo y recursos para asegurar la inocuidad alimentaria y se han asociado con otros organismos federales y estatales y con la industria privada. Gracias a las medidas que se citan a continuación se ha mejorado considerablemente la seguridad alimentaria de los Estados Unidos:

- FSIS y la HHS/FDA han llevado a cabo evaluaciones de vulnerabilidad de los productos nacionales y de importación con alto riesgo. Las conclusiones de las evaluaciones ofrecen a todos estos organismos información esencial en la elaboración de medidas (escudos de los alimentos) para mitigar las vulnerabilidades en la trayectoria de la granja a la mesa.
- FSIS está asegurándose de que todos sus empleados estén debidamente capacitados y en condiciones de actuar en situaciones de crisis, y a tal fin ha elaborado y emitido una serie de directivas en las que se prescriben determinadas medidas de inocuidad alimentaria para cada

grado de amenaza. Los empleados también reciben capacitación para hacerles más conscientes de la necesidad de la vigilancia contra el terrorismo.

- FSIS ha reforzado los controles a la importación para asegurar la inocuidad de los productos importados, con el despliegue de 20 nuevos inspectores de enlace de vigilancia de las importaciones que refuerzan la labor de vigilancia de los inspectores tradicionales del FSIS en los puertos.
- FSIS y HHS/FDA han ampliado sus capacidades de laboratorio para analizar agentes no tradicionales de amenaza bacteriológica, química y radiológica y han terminado la construcción de laboratorios de grado 3 de bioseguridad.
- FSIS ha publicado las siguientes directrices de seguridad: *FSIS Safety and Security Guidelines for the Transportation and Distribution of Meat, Poultry and Egg Products*, *FSIS Security Guidelines for Food Processors* and *Food Safety and Food Security: What Consumers Need to Know*. Estas directrices voluntarias tienen por objeto ayudar a los establecimientos que elaboran y los distribuidores que transportan la carne (incluida la de ave) y productos que contienen huevo a intensificar sus actividades de inocuidad alimentaria. Las directrices, que se han traducido a varios idiomas, pueden consultarse en el sitio del FSIS en la Internet.
- La HHS/FDA ha publicado los siguientes documentos orientativos sobre la inocuidad alimentaria: *Food Producers, Processors, and Transporters: Food Security Preventive Measures Guidance*; *Importers and Filers: Food Security Preventive Measures Guidance*; *Retail Food Stores and Food Service Establishments: Food Security Preventive Measures Guidance*; y *Dairy Farms, Bulk Milk Transporters, Bulk Milk Transfer Stations and Fluid Milk Processors: Food Security Preventive Measures Guidance*. Estas directrices voluntarias tienen por objeto ayudar a la industria a identificar los tipos de medidas preventivas que pueden adoptarse para reducir al mínimo el riesgo de que los alimentos bajo su control sean adulterados u objeto de otros actos maliciosos, criminales o terroristas. Los documentos pueden consultarse en el sitio de la FDA en la Internet.
- HHS/FDA ha publicado información sobre qué debe hacer el consumidor si sospecha que se ha adulterado o tratado de adulterar un producto alimentario. Esta información se puede obtener en el sitio de la FDA en la Internet.
- La ley de bioterrorismo de 2002 faculta a HHS/FDA para registrar instalaciones nacionales y extranjeras relacionadas con la industria de la alimentación, exigir previo aviso de la importación de alimentos, establecer nuevos requisitos de mantenimiento de registros y exigir la detención administrativa. HHS/FDA ha publicado una reglamentación finalizada sobre la detención administrativa, reglamentaciones finalizadas provisionales sobre el registro y el previo aviso, y una propuesta de reglamentación sobre el establecimiento y mantenimiento de registros. En el sitio de HHS/FDA en la Internet ([www.fda.gov](http://www.fda.gov)) se puede obtener información sobre todas estas reglamentaciones.
- Los Estados Unidos han llevado a cabo asimismo una serie de ejercicios de respuesta a emergencias para evaluar nuestra capacidad de reacción frente a un acto terrorista relativo a los alimentos. Algunos de estos ejercicios se han realizado en colaboración con Canadá y México. Otros ejemplos de cooperación internacional son los siguientes:

- La elaboración del documento de la Organización Mundial de la Salud “Terrorist Threat to Food: Guidance for Establishing and Strengthening Prevention and Response Systems”
- El acuerdo tripartito (EE.UU., Canadá y México) para mitigar las vulnerabilidades en la elaboración de alimentos.

### **Conclusiones**

Habida cuenta de que la contaminación, tanto fortuita como deliberada, se puede combatir por muchos de los mismos mecanismos, la contaminación deliberada debe integrarse en los programas nacionales actuales de inocuidad alimentaria y los programas de vigilancia y prevención de las enfermedades. La cooperación y las comunicaciones internacionales en este aspecto son esenciales.