



منظمة الأغذية  
والزراعة  
للأمم المتحدة

联合国  
粮食及  
农业组织

Food  
and  
Agriculture  
Organization  
of  
the  
United  
Nations

Organisation  
des  
Nations  
Unies  
pour  
l'alimentation  
et  
l'agriculture

Organización  
de las  
Naciones  
Unidas  
para la  
Agricultura  
y la  
Alimentación

## COMITÉ DE AGRICULTURA

17<sup>o</sup> período de sesiones

Roma, 31 de marzo – 4 de abril de 2003

**Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria: documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica**

**Tema 5 del programa provisional**

### Indice

	Párrafos
I. Introducción	1-9
II. Evolución de las circunstancias mundiales en relación con la inocuidad de los alimentos	10-18
III. Sistemas de inocuidad de los alimentos en los países desarrollados y en desarrollo	19-23
IV. Marco para la elaboración de un enfoque de la inocuidad de los alimentos aplicable a toda la cadena alimentaria	24-32
V. Desarrollo y ejecución de la estrategia propuesta	33-40

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayor parte de los documentos de reunión de la FAO se encuentran en el sitio de Internet [www.fao.org](http://www.fao.org)

**VI. Opiniones y recomendaciones propuestas al  
Comité de Agricultura**

41-43

*Anexo I: Ejemplos de peligros asociados a los alimentos*

*Anexo II: Lista de entidades de los programas de la FAO que guardan relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos: PMM para 2004-09*

## I. Introducción

1. El Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA) en su 28º período de sesiones examinó, entre otras cosas, la cuestión de la calidad e inocuidad de los alimentos. El CSA recomendó que en 2003 la FAO presentara al Comité de Agricultura (COAG), el Comité de Pesca (COFI) y el CSA un documento marco que se utilizara como punto de referencia para la futura estrategia, con objeto de elaborar el enfoque relativo a la calidad e inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria y a los aspectos de inocuidad de los alimentos en relación con la calidad<sup>1</sup>.

2. La FAO define el enfoque basado en la cadena alimentaria como reconocimiento de que todos los que intervienen en la misma, es decir, en la producción, elaboración, comercialización y el consumo de alimentos, comparten la responsabilidad del suministro de alimentos inocuos, sanos y nutritivos. Este enfoque abarca toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria al consumo final. Los principales interesados incluyen a agricultores, pescadores, operadores de mataderos, elaboradores de alimentos, transportistas, distribuidores al por mayor y al por menor y consumidores, así como a los gobiernos, que tienen la obligación de proteger la salud pública. El enfoque integral relativo a la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria es diferente de los enfoques anteriores, en los cuales la responsabilidad de la inocuidad de los alimentos tendía a concentrarse en el sector de la elaboración de alimentos. Su ejecución requiere un entorno reglamentario y normativo favorable con normas bien definidas a nivel nacional e internacional, así como el establecimiento de sistemas y programas de control a lo largo de toda la cadena alimentaria en los planos local y nacional.

3. La adopción de un marco basado en la cadena alimentaria va más allá de garantizar la inocuidad de los alimentos. Asimismo, ofrece de manera más general a la agricultura y a los sistemas de inocuidad de los alimentos un enfoque desde el punto de vista de los consumidores, lo cual supone posibles cambios en el futuro en los sectores relacionados con la agricultura en numerosos países. Por ejemplo, la posibilidad de incorporar aspectos nutricionales en el origen de los alimentos puede plantear problemas a los sistemas de producción. Tal vez los agricultores necesitan también adoptar nuevas decisiones en los planos tecnológico y agrícola para satisfacer las demandas de un régimen saludable e inocuo como consecuencia de los nuevos reglamentos y normas, los cambios de los hábitos mundiales de consumo, el mayor acceso a los mercados y las oportunidades que brindan las actividades de valor añadido<sup>2</sup>, así como en respuesta a las preocupaciones crecientes por la sostenibilidad de los sistemas agrícolas vigentes.

4. En el marco del enfoque basado en la cadena alimentaria, la introducción de cambios en los sistemas de producción y elaboración de alimentos, y concretamente la formulación de una estrategia más integrada y preventiva relativa a la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, intensificaría la atención prestada a las demandas de los consumidores, y contribuiría a que esos sistemas sean cada vez más viables en los planos ambiental, económico y nutricional. En el documento marco se exponen en líneas generales las cuestiones más importantes relacionadas con la elaboración de un enfoque de inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria, mientras que las repercusiones de dicho enfoque en otros aspectos, particularmente en los sistemas de producción y postproducción, en la bioseguridad y en la

---

<sup>1</sup> Informe del 28º período de sesiones del Comité de Seguridad Alimentaria Mundial, 6-9 de junio de 2002, Roma, CL 123/10.

<sup>2</sup> Este asunto, así como sus aplicaciones prácticas se examina ulteriormente en el documento conexo del Comité de Agricultura COAG/2003/6 titulado "Marco para las buenas prácticas agrícolas".

nutrición, se abordan en otros documentos del COAG<sup>3</sup>. La FAO reconoce la necesidad de incorporar más plenamente en su estrategia de inocuidad de los alimentos el enfoque basado en la cadena alimentaria, reconoce también que esta orientación estratégica revisada requerirá un enfoque preventivo e integral para la gestión de la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, atendiendo a las preocupaciones acerca de la sostenibilidad y teniendo en cuenta los aspectos relativos al cumplimiento de compromisos internacionales tales como el Programa 21.

5. La FAO dispone de un amplio programa de inocuidad de los alimentos. La Dirección de Alimentación y Nutrición (ESN) hospeda a la Secretaría Mixta de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), la cual ha llevado a cabo el Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias durante más de cuarenta años. Este programa tiene dos objetivos fundamentales, a saber, proteger la salud de los consumidores de alimentos y garantizar las prácticas leales en el comercio de alimentos. Como parte de este programa de inocuidad de los alimentos, la FAO brinda asesoramiento científico en relación con el establecimiento de normas mediante reuniones o comités de expertos mixtos organizados por la FAO y la OMS, como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA). Hay más ejemplos de consultas mixtas y especiales de expertos sobre problemas nuevos o incipientes tales como la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Acrilamida y el Comité Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos. Además, muchos de los programas normativos y de campo de los departamentos técnicos de la FAO, incluidos sus Departamentos Económico y Social, de Agricultura y de Pesca, contribuyen directa o indirectamente a mejorar la capacidad de los sistemas de control de la inocuidad de los alimentos y de la calidad en relación con la inocuidad.

6. La inocuidad de los alimentos se ha centrado tradicionalmente en los mecanismos de aplicación relativos a la retirada del mercado de los alimentos nocivos, en lugar de consolidar el mandato para prevenir que surjan problemas de inocuidad de los alimentos. Por lo general, la orientación de muchos sistemas de inocuidad de los alimentos tiende a ser reactiva y depende de criterios de aplicación y está determinada por ellos en lugar de basarse en criterios preventivos e integrales del enfoque relativo a la evaluación y reducción de riesgos<sup>4</sup>. Las estrategias integradas para reducir los riesgos más importantes a lo largo de toda la cadena alimentaria deberían incorporarse en toda orientación estratégica revisada relativa a los sistemas de inocuidad de los alimentos. Dichos sistemas, tanto en los países desarrollados como en desarrollo, se enfrentan a obstáculos sin precedentes derivados del cambio demográfico, los nuevos hábitos de consumo de alimentos, la creciente urbanización, las técnicas más intensivas de producción alimentaria y la necesidad de adaptar nuevas tecnologías. La mundialización del comercio internacional de alimentos, así como las normas de inocuidad de los alimentos, suponen un nuevo obstáculo para estos sistemas.

7. La FAO, con arreglo a la petición del CSA, en primer lugar debe definir nuevamente su propio enfoque basado en la cadena alimentaria con respecto a las cuestiones de inocuidad de los alimentos y de calidad en relación con la inocuidad, con objeto de prestar asistencia de forma efectiva a sus Estados Miembros para responder a los desafíos indicados anteriormente. Una orientación estratégica revisada que incorpore un enfoque basado en la cadena alimentaria ayudaría a los Estados Miembros a establecer o mejorar los sistemas alimentarios en su conjunto, desde los productores primarios a los consumidores, *desde la granja (o el mar) hasta la mesa*, como se describe en ciertas ocasiones el enfoque basado en la cadena alimentaria. En un sistema

---

<sup>3</sup> Consúltense los siguientes documentos: COAG/2003/6 “Buenas prácticas agrícolas”; COAG/2003/9 “Bioseguridad en los sectores de la alimentación y la agricultura”; y el documento de información COAG/2003/Inf.3 “Informe resumido de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas”.

<sup>4</sup> Food Chain 2001 - “Food Safety – a Worldwide Challenge” Dr. Gro Harlem Brundtland, Director General de la OMS, Uppsala, Suecia, marzo de 2001.

en el que se adopte un enfoque basado en la cadena alimentaria la responsabilidad del suministro de alimentos inocuos incumbe a todos sus participantes, y esta responsabilidad recae de manera inequívoca en el sector alimentario y agrícola, definido en sentido amplio con objeto de incluir la producción de alimentos de origen vegetal y animal (incluido el pescado), los tratamientos de postcosecha, la elaboración y manipulación de alimentos en los planos de la venta al por mayor y al por menor y familiar.

8. El enfoque de la cadena alimentaria se basará en la labor que está llevando a cabo la FAO, como parte de la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius<sup>5</sup>, con objeto de apoyar el establecimiento de normas en materia de inocuidad de los alimentos, además de las disposiciones conexas relativas al asesoramiento científico (concretamente en lo concerniente a la evaluación de riesgos, la creación de capacidad y la asistencia técnica). No obstante, la incorporación de los programas vigentes de la FAO en un marco más completo e integrado relativo a la inocuidad de los alimentos puede requerir la asignación de más recursos ajustándose al Plan a Plazo Medio (PPM) para 2004-2009<sup>6</sup>.

9. En la primera sección de este documento se examinará la inocuidad de los alimentos, así como las cuestiones y los problemas de calidad en relación con la inocuidad, en un contexto mundial dinámico y en evolución. En la segunda parte del documento se propone una orientación estratégica a fin de aprovechar la labor normativa de la FAO relacionada con las normas alimentarias y las disposiciones afines de asesoramiento científico y técnico. Además, se incluyen las nuevas opiniones al respecto de los principales asociados de la FAO en esta esfera, como la Organización Mundial de la Salud (OMS), así como las cada vez más claramente enunciadas por las autoridades nacionales e internacionales. Asimismo, se examinan los mecanismos de elaboración y aplicación de un enfoque estratégico revisado basado en la cadena alimentaria en el marco del PPM. El documento concluye indicando las cuestiones que se proponen al COAG y a los órganos rectores de la FAO para su examen y aprobación. En relación con este documento marco, el examen de la calidad de los alimentos se limita a los aspectos de calidad relacionados con la inocuidad.

## **II. Evolución de las circunstancias mundiales en relación con la inocuidad de los alimentos**

10. La elaboración estratégica de un enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria debe examinarse en un contexto mundial dinámico y en constante evolución. La mundialización del comercio de alimentos requiere la elaboración de un enfoque más integral y preventivo de los sistemas de inocuidad de los alimentos. A medida que aumenta el comercio de alimentos y productos agrícolas será cada vez más difícil resolver los problemas de inocuidad de los alimentos de los países individualmente sin un esfuerzo de colaboración internacional encaminado a elaborar estrategias integrales y preventivas. El aumento del comercio implica también costos potencialmente más elevados a medida que los temores asociados a los alimentos pasen a ser cada vez más de alcance mundial. Las consecuencias económicas derivadas de los alimentos y productos agrícolas contaminados pueden ser devastadoras; por citar sólo un caso reciente, el Reino Unido incurrió en unos costos estimados en 6.000 millones de dólares a causa de la crisis de encefalopatía espongiforme bovina (EEB)<sup>7</sup>. La falta de cumplimiento de las normas internacionales de inocuidad de los alimentos puede ocasionar importantes pérdidas financieras a los países exportadores de alimentos (como los países exportadores de maní con

---

<sup>5</sup> Estas actividades deberían basarse en la evaluación de las normas alimentarias del Codex Alimentarius y otras normas de la FAO y la OMS realizada bajo la dirección del Profesor Bruce Traill, que presentó su informe en septiembre de 2002.

<sup>6</sup> CL 123/7.

<sup>7</sup> Food Chain 2001 – “Food Safety – a Worldwide Challenge” Dr. Gro Harlem Brundtland, Director General de la OMS, Uppsala, Suecia, marzo de 2001.

problemas de aflatoxina, es decir, una cuestión de calidad de los alimentos vinculada a la inocuidad).

11. La estrecha relación entre la salud y el desarrollo económico debe tenerse asimismo en cuenta en el contexto de unos sistemas de inocuidad de los alimentos más globalizados. Los alimentos (y el agua utilizada para su producción, elaboración y preparación) constituyen un posible vector de transmisión de numerosos peligros microbiológicos, químicos y físicos (*véase el Anexo I*). Las enfermedades transmitidas por los alimentos o las afecciones causadas por estos peligros plantean problemas económicos y de salud pública cada vez mayores, tanto en los países desarrollados como en desarrollo. Entre los casos recientes cabe señalar la aparición de la EEB en Europa como una enfermedad transmitida por los alimentos y la contaminación por dioxina (de una única fuente) de los piensos en 1999, que se detectó en todos los continentes en cuestión de semanas. Se estima que las enfermedades diarreicas transmitidas por el agua y los alimentos causan el fallecimiento de más de 2 millones de personas al año, que son en su mayor parte niños de los países en desarrollo, cifra equiparable al número de muertes atribuibles al paludismo.

12. El análisis precedente demuestra la importancia que revisten los aspectos preventivos y de integración del enfoque basado en la cadena alimentaria con respecto a las nuevas necesidades de los sistemas de inocuidad de los alimentos. En el marco de estos sistemas, los gobiernos tienen la obligación de establecer e imponer normas de inocuidad de los alimentos y de controlarlas, mientras que otras normas de calidad de los alimentos (como las normas relativas al gusto o el aspecto) pueden establecerse extraoficialmente. La intervención pública también es necesaria para proteger a los consumidores del fraude. Además, la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial (1996) afirmó claramente que todas las personas tienen derecho a alimentos inocuos, independientemente del volumen de su demanda real. La administración pública de los países de bajos ingresos, en los que las personas pobres constituyen la mayoría, con frecuencia no tienen la capacidad de establecer y/o supervisar las normas de inocuidad de los alimentos. Los gobiernos de estos países pueden reconocer el derecho a alimentos inocuos pero no pueden hacer efectivo ese derecho, especialmente debido a que, al reducir los peligros asociados con los alimentos, los gobiernos incurren en costos en recursos institucionales y financieros de que a menudo no disponen los países en desarrollo. No obstante, es importante señalar también que se han ocasionado afecciones y enfermedades muy significativas y de costos elevados transmitidas por los alimentos y que continuarán causándose en los países en desarrollo, a pesar de que los sistemas agrícolas y alimentarios se consideran, por lo general, inocuos.

13. La inocuidad de los alimentos debe examinarse en un contexto mundial dinámico y en evolución como parte del proceso de *mundialización*, que se caracteriza generalmente por el aumento del comercio internacional, la mayor integración de los mercados, la adopción más rápida de nuevas tecnologías, la mayor concentración de los mercados y la transmisión de información. Todos estos aspectos tienen consecuencias substanciales, tanto positivas como negativas, con respecto a la inocuidad de los alimentos y a la elaboración de un enfoque que abarque toda la cadena alimentaria para la estrategia relativa a la inocuidad de los alimentos. La creciente liberalización del comercio de alimentos y productos agrícolas puede beneficiar tanto a los consumidores como a los productores debido a la mayor variedad de alimentos y productos o a las nuevas oportunidades de obtener ingresos derivados de la exportación. No obstante, las posibles consecuencias negativas de esta tendencia influyen en la posibilidad de que las enfermedades transmitidas por los alimentos se propaguen más fácilmente, e incluso de forma más rápida, entre los países ocasionando riesgos para la salud a los consumidores y riesgos financieros a los productores y elaboradores de alimentos que no cumplan las rigurosas y cada vez más *globalizadas* normas de inocuidad de los alimentos.

14. La mundialización está también cambiando el modo en el que se elaboran y comercializan los alimentos y los productos agrícolas. Los productos elaborados y los productos agrícolas frescos se comercializan cada vez más en el ámbito internacional, con una mayor concentración del poder de mercado en unas pocas empresas alimentarias transnacionales y predominantes. Por

lo general, estas empresas tienen la capacidad financiera y tecnológica necesaria para garantizar que sus productos agrícolas y alimenticios frescos sean inocuos y que pueda rastrearse más fácilmente cualquier fuente de contaminación asociada con los alimentos. Sin embargo, debido a la naturaleza más integrada y mundial de estas empresas, una vez que alimentos contaminados y/o nocivos entran en la cadena alimentaria, es muy probable que se distribuyan más rápidamente y, por consiguiente, que se exponga a un mayor número de personas a más riesgos.

15. En el contexto de la inocuidad de los alimentos y de un comercio de alimentos más globalizado, también es significativo que las tecnologías nuevas y más innovadoras desempeñen una función cada vez más importante en la producción, los tratamientos de postcosecha, la elaboración, el envasado y el tratamiento sanitario de los alimentos. El uso de ADN recombinante en la producción vegetal y animal, así como la irradiación de alimentos, son ejemplos destacados de las nuevas tecnologías que, aunque posiblemente sean más beneficiosas, pueden plantear riesgos para la inocuidad de los alimentos debido a su reciente introducción o a la falta relativa de experiencia en su aplicación en una gran variedad de medios. Las nuevas tecnologías pueden que no siempre se apliquen correctamente, además de tener posibles efectos secundarios dañinos e insospechables a más largo plazo.

16. La mayor concienciación de la opinión pública acerca de los peligros asociados a la inocuidad de los alimentos, la preocupación por las amenazas a la salud pública que pueden atribuirse a los peligros asociados a los alimentos y a una menor confianza en la capacidad de los sistemas vigentes de suministro de alimentos para la gestión de riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, son nuevos factores que han de tenerse en cuenta en la elaboración de la estrategia relativa a la cadena alimentaria. La información se divulga rápidamente y los medios de comunicación difunden las noticias de las situaciones de emergencia relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Las organizaciones de consumidores preocupadas por las cuestiones de inocuidad de los alimentos continúan aumentando su influencia política y esta tendencia aporta un gran beneficio a los consumidores. Sin embargo, las preocupaciones por la inocuidad de los alimentos y los temores relacionados con la alimentación que no están científicamente fundados pueden crear obstáculos innecesarios e impedir el desarrollo de nuevas tecnologías potencialmente útiles. Actualmente, los consumidores están igualmente preocupados por la calidad de la alimentación en lo que respecta a la salud y los riesgos de enfermedades crónicas. La necesidad de tener presentes sus preocupaciones con respecto a la calidad nutricional de la alimentación puede asociarse fácil y estrechamente a la de la inocuidad de los alimentos durante la elaboración de la estrategia basada en la cadena alimentaria.

17. Existen otros cambios generalizados en los aspectos económicos asociados con los alimentos a nivel mundial que redundan en el enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria, abarcando desde la granja hasta los consumidores. Por ejemplo, la creciente intensificación de las prácticas de producción de alimentos (de origen vegetal, pecuario y pesquero) puede aumentar los riesgos asociados a la contaminación química causada por residuos de plaguicidas y medicamentos veterinarios o por la presencia de patógenos microbiológicos, como *Salmonella*. La tendencia creciente a comer fuera de casa en establecimientos comerciales, unida al mayor consumo de platos preparados o alimentos parcialmente cocinados (de corta duración) que requieren refrigeración, así como el consumo de mayores cantidades de fruta y hortalizas frescas, puede también aumentar directamente los riesgos relacionados con la salud de los consumidores derivados de la presencia de patógenos, especialmente la aparición de nuevos patógenos como la cepa 0157:H7 de *E. coli*.

18. La intensificación de las prácticas agrícolas, la integración y el crecimiento del comercio debido a la mundialización y a la variación de la alimentación de los consumidores repercute en el modo en el que la FAO puede responder estratégicamente a los desafíos que plantean las cuestiones de inocuidad de los alimentos y de su calidad en relación con la inocuidad. La elaboración de un enfoque basado en la cadena alimentaria en la futura estrategia de la FAO relativa a la inocuidad de los alimentos debe incorporar los elementos generales de un entorno más globalizado y dinámico, así como las amplias características propias de la situación de la

inocuidad de los alimentos en los países desarrollados y en desarrollo, teniendo en cuenta que los países en transición comparten ciertos elementos de ambos grupos de países.

### III. Sistemas de inocuidad de los alimentos en los países desarrollados y en desarrollo

19. Los sistemas alimentarios de los **países desarrollados** han evolucionado con el tiempo, introduciendo diversas mejoras científicas, tecnológicas, jurídicas y sociales. Normalmente, los sistemas de inocuidad de los alimentos en estos países comportan la realización de actividades de varios grupos relacionadas entre sí, sobre la base de las leyes y los reglamentos alimentarios nacionales que incluyen sistemas y las actividades de control de los alimentos que abordan principalmente criterios sobre el cumplimiento, como los relativos al seguimiento, la vigilancia, la inspección, la eliminación de peligros, la lucha contra los brotes, la educación y la información, que constituyen en lo esencial las principales características de los sistemas globales y efectivos de inocuidad de los alimentos. Sin embargo, aún existen graves deficiencias. Los informes de la OMS indican que cada año una persona de cada tres en los países desarrollados puede estar afectada por enfermedades transmitidas por los alimentos. Existe una elevada concienciación de los consumidores acerca de las posibles amenazas para la salud que plantean los peligros asociados con los alimentos, y recientes situaciones de emergencia asociadas con la inocuidad de los alimentos han socavado la confianza de los consumidores en la efectividad e integridad de los sistemas de inocuidad de los alimentos.

20. Pueden señalarse tres deficiencias principales en los sistemas de inocuidad de los alimentos de los países desarrollados. En primer lugar, los sistemas relativos al origen de la producción primaria (incluidos los piensos concentrados utilizados para la producción animal) son vulnerables a peligros como las recientes crisis de EEB y de dioxina. Esta situación se debe principalmente a la excesiva importancia que se ha atribuido a las prácticas de producción intensivas y de costo más reducido, en detrimento de las preocupaciones por el medio ambiente y la inocuidad de los alimentos. En segundo lugar, los sistemas de control alimentario y de la inocuidad de los alimentos están sometidos a grandes y cada vez mayores presiones para determinar y analizar los peligros incipientes y reaccionar rápidamente a ellos, así como para vigilar y controlar el aumento del volumen y la diversificación de los alimentos obtenidos, consumidos en estado fresco, elaborados y comercializados. Finalmente, a pesar de las iniciativas recientes orientadas a fomentar la utilización de los análisis de riesgos, se requieren más esfuerzos para intercambiar información, comunicarse de forma más eficaz y velar por que todos los elementos y agentes de la cadena alimentaria participen plenamente en el logro de la inocuidad de los alimentos. En general, el enfoque tradicional con respecto a la inocuidad de los alimentos es posible que sea más impreciso al abordar todas estas cuestiones relacionadas de la cadena alimentaria y que esto haya contribuido a crear una sensación de que la confianza de los consumidores en estos sistemas es menor. Existen ejemplos recientes de iniciativas orientadas a formular un enfoque preventivo e integral basado en la cadena alimentaria con objeto de abordar las deficiencias mencionadas anteriormente, entre los que destaca la fundación de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) y la Autoridad Alimentaria Europea (AAE).

21. Los sistemas alimentarios en los **países en desarrollo** son extremadamente diversos y tienden a ser menos organizados, completos y eficaces que los de los países desarrollados. Los sistemas de inocuidad de los alimentos de estos países están expuestos a problemas asociados con el rápido crecimiento demográfico, la urbanización y los entornos naturales, exponiendo a los consumidores a una amplia variedad de posibles riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. El sector no estructurado es a menudo un productor y distribuidor importante de productos alimenticios frescos y elaborados (incluido el pescado y los alimentos que se venden en la calle) para el consumo directo. El autoabastecimiento se da en las zonas rurales y urbanas, y reviste la misma importancia con respecto al suministro de alimentos. Todos estos factores



explican que la inspección y el control eficaces de la inocuidad de los alimentos sean mucho más difíciles de lograr.

22. Las normas de inocuidad de los alimentos de los países en desarrollo pueden equipararse de hecho a las normas internacionales, pero básicamente son menos efectivas debido a la falta de capacidad institucional y técnica para vigilar y asegurar su cumplimiento. Una infraestructura técnica insuficiente, en cuanto a laboratorios alimentarios, recursos financieros y humanos, marcos reglamentarios y jurídicos nacionales, capacidad de aplicación, gestión y coordinación, reduce la capacidad de hacer frente a estas dificultades. Estas deficiencias de los sistemas, además de ser una amenaza para la salud pública, pueden reducir también el acceso comercial a los mercados alimentarios mundiales. Los consumidores de los países en desarrollo, que en general se preocupan más por lograr la seguridad alimentaria, suelen estar mal informados y desconocen los asuntos relacionados con la inocuidad de los alimentos, en parte debido a los pocos, de haber alguno, grupos organizados de consumidores. Por consiguiente, la intervención del sector público debe destinar recursos a garantizar una protección adecuada y de costo reducido de los consumidores contra los peligros asociados con la inocuidad de los alimentos debido a que los mercados de alimentos por sí solos no proporcionarán los incentivos necesarios, y esto también es aplicable a los países desarrollados.

23. Las deficiencias percibidas en la situación de la inocuidad de los alimentos de los países en desarrollo pueden resumirse como sigue. Los sistemas de producción tienden a ser extremadamente diversificados y disponen con frecuencia de numerosos productores no organizados y de mercados no estructurados en pequeña escala. El sector alimentario está evolucionando rápidamente en estos países, con escaso apoyo técnico para la introducción de nuevas tecnologías de producción más intensiva por parte de empresas pequeñas y medianas. Este sector de la elaboración industrial de alimentos a menudo está fragmentado e insuficientemente financiado y, por añadidura, el poder adquisitivo de los consumidores suele ser muy bajo con respecto a la demanda de alimentos considerados *inocuos*. El rápido ritmo de urbanización, los nuevos sistemas de producción de alimentos y hábitos de consumo han contribuido todos ellos a aumentar los riesgos ambientales. Además, los marcos reglamentarios de la inocuidad de los alimentos a menudo son incompletos o están anticuados y los sistemas tienden a adolecer de una capacidad técnica, institucional y de control de la gestión de alimentos inadecuada. A pesar de estas deficiencias, es importante señalar que en los últimos 10 años muchos de los principales temores asociados con los alimentos en los países desarrollados (especialmente en la Unión Europea) han tenido su origen en esos países.

#### **IV. Marco para la elaboración de un enfoque de la inocuidad de los alimentos aplicable a toda la cadena alimentaria**

24. La FAO define el enfoque basado en la cadena alimentaria como reconocimiento de que todos los que intervienen en la misma, es decir, en la producción, elaboración y comercialización de alimentos, comparten la responsabilidad de suministrar alimentos inocuos, sanos y nutritivos. Las consecuencias de un enfoque aplicable a la cadena alimentaria son mucho más amplias que los aspectos que se limitan a los sistemas de inocuidad de los alimentos. Las repercusiones más amplias del enfoque basado en la cadena alimentaria en los sistemas de producción y postproducción, en la bioseguridad y en la nutrición, se abordan en otros documentos del COAG<sup>8</sup>. No obstante, en este documento marco se resumen específicamente las cuestiones más importantes de la formulación del enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria.

---

<sup>8</sup> Consúltense los siguientes documentos: COAG/2003/6 “Buenas prácticas agrícolas”; COAG/2003/9 “Bioseguridad en los sectores de la alimentación y la agricultura”; y el documento de información COAG/2003/Inf.3 “Informe resumido de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas”.

25. Los cambios generales de la economía alimentaria mundial y el entorno dinámico en el que deben examinarse las cuestiones de inocuidad de los alimentos han permitido determinar en mayor medida la estrecha relación que existe entre las necesidades de los países desarrollados y en desarrollo, en lo concerniente al desarrollo estratégico del enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria. Existen cinco necesidades fundamentales claramente relacionadas entre sí en las que debería basarse la futura orientación estratégica en apoyo del enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos aplicable a toda la cadena alimentaria, a saber:

- desde una perspectiva basada en la cadena alimentaria, deberían incorporarse a la seguridad alimentaria tres elementos fundamentales relacionados con el **análisis de riesgos**, concretamente, *la evaluación, la gestión y la comunicación*, y en el marco de este proceso de análisis, debería **diferenciarse a nivel institucional** la evaluación de riesgos basada en la ciencia de la gestión de riesgos, definida como la regulación y el control de riesgos. Asimismo, debería adoptarse un **enfoque prudente** con respecto a la evaluación y la gestión de riesgos.
- deberían mejorarse las **técnicas de rastreo** desde el productor primario (incluidos los productos alimenticios y piensos utilizados en la elaboración de productos de origen animal), pasando por los tratamientos de postcosecha, hasta la elaboración y distribución de alimentos a los consumidores.
- sería necesario **armonizar las normas alimentarias**, lo cual supone un desarrollo ulterior y una aplicación más amplia de normas basadas en la ciencia y convenidas internacionalmente.
- deberían desarrollarse ulteriormente **sistemas análogos de inocuidad de los alimentos**, alcanzando niveles similares de protección contra los peligros asociados con los alimentos, independientemente de los modos de control que se empleen, especialmente como se exige en el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial del Comercio (OMC).
- sería necesario ocuparse prioritariamente de **evitar o prevenir a priori los riesgos en el punto en que se originan** a lo largo de toda la cadena alimentaria, *desde la granja (o el mar) hasta la mesa*, para complementar el enfoque tradicional a posteriori relativo a la gestión de la inocuidad de los alimentos sobre la base de su regulación y control.

26. La elaboración de un marco para el enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos que abarque la cadena alimentaria debería basarse en la respuesta estratégica a un complejo conjunto de problemas y necesidades de los sectores indicados anteriormente en este documento. Dicho marco relativo a la futura elaboración del enfoque de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria debería basarse en los tres elementos fundamentales siguientes:

- la adopción universal de un enfoque de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos;
- aumentar la importancia que se atribuye en los enfoques tradicionales y actuales relativos a los sistemas de inocuidad de los alimentos a la reglamentación y el control de los productos finales con un **acento más pronunciado y semejante con respecto a la prevención de la contaminación de los alimentos en su origen**, incluido el desarrollo y la divulgación de prácticas recomendables y de sistemas de garantía de la inocuidad (como el Análisis de peligros y de puntos críticos de control, HACCP).
- la adopción de un **enfoque integral relativo a la inocuidad de los alimentos que abarque toda la cadena alimentaria**, *desde la granja (o el mar) hasta la mesa*, y que se ajuste a la definición de la FAO del enfoque basado en la cadena alimentaria en el que se comparte la responsabilidad de la producción de alimentos inocuos a lo largo de toda la cadena.

27. Los elementos principales descritos anteriormente se basan en conceptos que han recibido cada vez más apoyo generalizado en las instituciones nacionales e internacionales interesadas en la inocuidad de los alimentos. Estos conceptos son oportunos, pertinentes y de importancia decisiva para la futura elaboración satisfactoria de la estrategia de la FAO relativa a la inocuidad de los alimentos. La naturaleza interrelacionada de estas esferas de acción fundamentales implica que sería necesario intensificar la colaboración con los asociados internacionales y nacionales en asuntos de inocuidad de los alimentos (posiblemente fuera de la esfera de competencia de la FAO).

28. La labor de la FAO con respecto al apoyo de estos amplios elementos estratégicos (y en el marco de la elaboración de una nueva estrategia relativa a la inocuidad de los alimentos) implicaría un equilibrio apropiado entre las actividades normativas y de campo basado en la evaluación de los riesgos, el asesoramiento científico, la transferencia de tecnología, la formación de los consumidores y la creación de capacidad. Y lo que es más importante, la FAO continuaría ofreciendo un foro valioso e importante para el intercambio de información y los debates ulteriores en la esfera del análisis de la cadena alimentaria y los sistemas de inocuidad de los alimentos. En un examen más exhaustivo de los elementos fundamentales esbozados anteriormente se contempla un mayor apoyo a la inclusión de estos conceptos en el enfoque relativo a la inocuidad de los alimentos en toda la cadena alimentaria.

29. **La adopción universal de un enfoque de inocuidad de los alimentos basado en los riesgos** constituye una novedad relativamente reciente que recibió un nuevo impulso con el Acuerdo MSF de la OMC. El enfoque relativo a la gestión de los riesgos asociados con la inocuidad de los alimentos en base a los riesgos implica por definición su análisis. Por consiguiente, los recursos asignados al control de los alimentos están destinados a eliminar los peligros que plantean las mayores amenazas para la salud pública y los casos en los que los posibles beneficios derivados de la reducción de riesgos dependen claramente de la utilización de recursos. El establecimiento de prioridades basadas en los riesgos requiere unos conocimientos científicos y unos sistemas efectivos y adecuados para notificar la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos. Las estrategias basadas en los riesgos requieren también un seguimiento riguroso y una mejora de la cooperación internacional mediante el intercambio de información y la comunicación de riesgos. No obstante, aunque las investigaciones independientes y los conocimientos científicos constituyen la base de una evaluación fiable de riesgos, es importante señalar que la gestión de riesgos muy a menudo entraña un proceso político. La naturaleza política de la regulación y el control gubernamental de la inocuidad de los alimentos (es decir, la gestión de riesgos), puede explicar en parte la razón por la que los consumidores insisten cada vez más en que la evaluación y la gestión de riesgos son dos funciones separadas, a pesar de que sea necesario que las autoridades gubernamentales responsables influyan en la gestión de los riesgos de forma efectiva. Los sistemas de inocuidad de los alimentos que utilizan un enfoque basado en la cadena alimentaria se beneficiarían también de los análisis intersectoriales que incorporan otras esferas y evaluaciones de los riesgos relacionadas con la vida y la sanidad animal y vegetal y temas conexos tales como la bioseguridad.

30. Un elemento crucial para la elaboración de una estrategia revisada es aumentar la importancia que se atribuye a la regulación y el control de los sistemas de inocuidad de los alimentos adoptando **medidas preventivas de control de la introducción de la contaminación alimentaria en su origen**. Esto requiere la adopción de prácticas de producción de alimentos, tratamientos de postcosecha, una elaboración y una manipulación de los alimentos que reduzcan los riesgos asociados con los peligros microbiológicos, químicos y físicos derivados de su introducción en la cadena alimentaria (o el control en su origen, de ser posible). Existen ciertos casos en los que el peligro asociado con los productos alimenticios no puede eliminarse fácilmente, por ejemplo, los peligros que guardan relación con contaminantes químicos. La adopción de prácticas recomendables en toda la cadena alimentaria, basadas en los principios definidos en las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las buenas prácticas de fabricación (BPF), son fundamentales para desempeñar la responsabilidad a lo largo de toda la cadena alimentaria. Los

controles en las fábricas de las actividades de elaboración de alimentos deberían basarse también en el análisis HACCP, en la medida en que la capacidad, la experiencia y los recursos lo permitan. Sin embargo, los principales elementos de los sistemas de inocuidad de los alimentos continuarán siendo la aplicación (y el cumplimiento) de los reglamentos relativos a los productos alimenticios formulados en base a normas alimentarias basadas en la ciencia y concertadas internacionalmente.

31. **Al adoptar un enfoque global relativo a la inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria** se reconoce que la principal responsabilidad del suministro de alimentos inocuos y agradables recae en todas las personas que participan en la producción, los tratamientos de postcosecha, la elaboración y la comercialización de los alimentos. Esta responsabilidad “*desde el origen*” abarca a todos las partes interesadas que intervienen a lo largo de toda la cadena alimentaria. Los principales interesados pueden incluir a agricultores y proveedores de insumos agrícolas (especialmente los suministros de piensos y medicamentos veterinarios), pescadores, operadores de mataderos y empresas de envasado, fábricas de elaboración de pescado, elaboradores de alimentos, transportistas, mayoristas y vendedores al por menor, proveedores de servicios de comidas, operadores del establecimiento de servicios alimentarios y vendedores callejeros de alimentos, entre otros. Esta responsabilidad se extiende también a los consumidores finales que han de estar instruidos para garantizar que los alimentos se almacenan adecuadamente, se preparan higiénicamente y que se respeta la duración de los alimentos. El enfoque completo y global basado en la cadena alimentaria debería suscitar la necesidad de que se establezcan contactos y una estrecha colaboración, por ejemplo, entre las autoridades encargadas del control de los alimentos y los responsables de la protección del medio ambiente y de la calidad del agua. Asimismo, este enfoque debería permitir un mejor seguimiento de los productos alimenticios y, además de la retirada de alimentos peligrosos o contaminados de los mercados, debería facilitar la identificación de vínculos perjudiciales que planteen peligros en la cadena.

32. Los tres **elementos estratégicos** examinados en esta sección reconocen que la responsabilidad de garantizar la inocuidad de los alimentos (así como la calidad adecuada en relación con la inocuidad) recae en los sectores alimenticio, agrícola y pesquero, así como en todos los que participan en la producción, los tratamientos de postcosecha, la elaboración y la comercialización de alimentos. Los distintos ministerios estatales, como los de salud pública, industria, asuntos relacionados con los consumidores, medio ambiente, agricultura y pesca, a menudo comparten la responsabilidad de la elaboración de normas oficiales y reglamentos técnicos y del cumplimiento de la normativa sobre la inocuidad de los alimentos. No obstante, con frecuencia el sector privado es el que tiene que tomar decisiones prácticas diariamente acerca de la inversión, la gestión y los costos con objeto de garantizar que se cumplen las normas de inocuidad de los alimentos en la producción, los tratamientos de postcosecha, la elaboración y la distribución de alimentos. Los sistemas de inocuidad de los alimentos que incorporan los elementos fundamentales descritos anteriormente velarán por la aplicación del enfoque basado en la cadena alimentaria, así como por la continuación y la mejora de la colaboración entre los organismos del sector privado y público a lo largo de toda la cadena alimentaria.

## V. Desarrollo y ejecución de la estrategia propuesta

33. Toda estrategia revisada relativa a la inocuidad de los alimentos que incorpore un enfoque basado en la cadena alimentaria debe ampliar el enfoque tradicional para incluir componentes pertinentes de las buenas prácticas agrícolas (BPA) y las buenas prácticas de fabricación (BPF), especialmente en relación con la inocuidad de los alimentos<sup>9</sup> y la cadena alimentaria, *desde la granja (o el mar) hasta la mesa*. La estrategia revisada implicaría una nueva labor de prevención desde el origen, como el desarrollo y la divulgación de prácticas de prevención de los peligros asociados con los alimentos al entrar en la cadena alimentaria. Esto puede ser muy útil con

---

<sup>9</sup> Consúltense el documento COAG/2003/6 Buenas prácticas agrícolas, en el que se examinan los aspectos relacionados con las buenas prácticas agrícolas que no se analizan en este documento.

respecto a la producción animal (concretamente la alimentación y elaboración) debido a que estos productos son particularmente propensos a los peligros asociados con los alimentos. La nueva labor relativa a las prácticas preventivas, antes y después de la cosecha, podría evitar los problemas asociados a la inocuidad, así como las pérdidas debidas a la contaminación y al deterioro durante el almacenaje y la elaboración.

34. Por lo general, un enfoque revisado en el marco de la FAO de inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria fortalecería la capacidad de los Estados Miembros, especialmente de los países en desarrollo, de analizar los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos, aplicar las normas internacionales y garantizar su cumplimiento, además de la plena participación en el establecimiento de normas. Asimismo, es necesario elaborar y aplicar buenas prácticas agrícolas y de fabricación que sean adecuadas a las condiciones ecológicas, económicas y sociales de los países en desarrollo. La aplicación de una estrategia revisada de inocuidad de los alimentos requeriría una colaboración más estrecha con los asociados internacionales, especialmente la Organización Mundial de la Salud (OMS)<sup>10</sup> y la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI), y continuar centrándose en el intercambio de información.

35. La FAO, junto con la Comisión del Codex Alimentarius y en estrecha colaboración con la OMS, centra su labor normativa relativa a la inocuidad de los alimentos y a la calidad en relación con la inocuidad en el establecimiento de normas alimentarias y la creación de la capacidad correspondiente. El Codex Alimentarius contiene normas sobre todos los principales alimentos (ya sean elaborados, semielaborados o crudos) para su distribución al consumidor, además de disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, métodos de análisis y muestreo. La Secretaría del Codex, con sede en la Dirección de Alimentación y Nutrición (ESN) de la FAO, asume la principal responsabilidad con respecto a la labor normativa en la esfera de la inocuidad de los alimentos (las actividades comprenden servicios de asesoramiento técnico, creación de capacidad, capacitación y desarrollo institucional).

36. La FAO en colaboración con la OMS, brinda asesoramiento científico de expertos para el establecimiento de normas mediante comités y/o reuniones de expertos del Codex (como el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), la Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR) y las Reuniones Conjuntas FAO/OMS sobre Evaluación de Riesgos Microbiológicos (JEMRA). Las contribuciones son de carácter interdisciplinario e incluyen la realización de programas relacionados con residuos de medicamentos veterinarios y de plaguicidas en colaboración con la Dirección de Producción y Sanidad Animal (AGA) y de Producción y Protección Vegetal (AGP), respectivamente. La Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS) gestiona los programas de inocuidad de los alimentos relacionados con la elaboración y la gestión de productos agrícolas después de la cosecha. El Departamento de Pesca de la FAO participa directamente en iniciativas relacionadas con la inocuidad de los productos pesqueros, que incluyen análisis de riesgos y métodos de control de la inocuidad (como el HACCP) en las fábricas de elaboración de pescado.

37. En un breve examen del Plan a Plazo Medio (PPM) de la FAO para 2004-2009 se proporciona información acerca de la asignación de recursos (desglosados por cuantías y esferas del programa) con respecto a las cuestiones de inocuidad de los alimentos pertinentes al enfoque basado en la cadena alimentaria<sup>11</sup>. A continuación se detallan cuatro objetivos estratégicos de especial interés para el futuro desarrollo de la estrategia de inocuidad de los alimentos (y a

---

<sup>10</sup> Actualmente (finales de 2002), la OMS está también elaborando una estrategia más adecuada relativa a la inocuidad de los alimentos.

<sup>11</sup> CL 123/7

continuación el porcentaje relativo a la asignación de recursos para 2002-2007).

- **A2** - Acceso de los grupos vulnerables y desfavorecidos a **alimentos** suficientes, **inocuos y nutricionalmente adecuados** (3,0 por ciento).
- **B1 - Instrumentos internacionales** relacionados con la alimentación, la agricultura, la pesca y la silvicultura, y con la producción, **utilización sin riesgo e intercambio equitativo** de productos agrícolas, pesqueros y forestales (7,9 por ciento).
- **B2** - Políticas, instrumentos jurídicos y mecanismos de apoyo nacionales que respondan a las **necesidades internas y sean compatibles con el marco** reglamentario y **de políticas internacional** (7,9 por ciento).
- **C1 - Opciones en materia de políticas y medidas institucionales** para mejorar la eficiencia y la adaptabilidad de los sistemas de producción, elaboración y comercialización y para satisfacer las nuevas necesidades de los productores y consumidores (13,6 por ciento).

38. Estos objetivos estratégicos absorben aproximadamente el 30 por ciento de los recursos asignados a los programas previstos de la FAO en el PPM para 2002-2007. Sin embargo, únicamente un porcentaje relativamente pequeño de estos recursos se dedicará realmente a los aspectos de inocuidad de los alimentos y de la calidad en relación con las cuestiones de inocuidad, a pesar de la posible adopción de un enfoque basado en la cadena alimentaria en lo concerniente a la estrategia de inocuidad de los alimentos. El Anexo II adjunto contiene una lista más detallada de los programas de la FAO que pueden contribuir de forma significativa a los cuatro objetivos examinados anteriormente.

39. Las esferas de los programas actuales del PPM relacionadas con la inocuidad de los alimentos continúan centrándose en la labor normativa del Codex, aunque numerosas esferas de acción incorporan un enfoque más amplio que abarca la cadena alimentaria con medidas técnicas y preventivas contra los peligros alimentarios basadas en las buenas prácticas agrícolas. Asimismo, se dan casos en los que las esferas de acción están relacionadas entre sí convenientemente, como los programas 214A9 *“Aumentar la calidad e inocuidad de los alimentos mejorando los procesos de manipulación, elaboración y comercialización en la cadena alimentaria”* y 221P8 *“Calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria”*. En el caso de que el COAG apoye el marco propuesto para formular una estrategia más amplia teniendo en cuenta el enfoque basado en la cadena alimentaria, sería necesario establecer vínculos similares en el PPM, así como asignar nuevos recursos especialmente a las oficinas regionales y subregionales.

40. La labor de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos también es de carácter interdisciplinario. Las esferas prioritarias para la acción interdisciplinaria (EPAI) abordan dos temas secundarios importantes relacionados con las cuestiones de inocuidad de los alimentos: la Bioseguridad en los sectores de la agricultura y la producción alimentaria; y las Negociaciones comerciales multilaterales (NCM) sobre la Agricultura, la Pesca y la Silvicultura<sup>12</sup>. Las prioridades de las EPAI relativas a la Bioseguridad incluyen, entre otras cosas, la vigilancia, la evaluación y el examen de las políticas y los instrumentos internacionales pertinentes a la inocuidad de los alimentos, incluidas las directrices para apoyar los análisis de riesgos relacionados con la bioseguridad y la formulación y el fortalecimiento de estrategias e infraestructuras nacionales en materia de bioseguridad. El Grupo de Trabajo Interdepartamental

<sup>12</sup> Téngase en cuenta la siguiente definición: “La bioseguridad consta de tres sectores, a saber, inocuidad de los alimentos, vida y sanidad de las plantas y vida y sanidad de los animales. Estos sectores abarcan la producción de alimentos en relación con su inocuidad, la introducción de plagas de plantas, plagas y enfermedades de animales y zoonosis, la introducción y liberación de organismos modificados genéticamente (OMG) y sus productos y la introducción y el manejo inocuo de especies y genotipos exóticos invasivos”. Fuente: COAG/01/8.

de esta EPAI podría también ofrecer un foro de debate valioso y un nuevo mecanismo para garantizar la armonización de las actividades normativas (y de campo) de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos y de calidad en relación con la inocuidad mediante un enfoque basado en la cadena alimentaria “*desde la granja (o el mar) hasta la mesa*”. Asimismo, se espera que esta EPAI proporcione el emplazamiento de la Organización para el desarrollo del portal internacional propuesto en pro de la inocuidad de los alimentos y la sanidad vegetal y animal, es decir, se trata de una nueva plataforma mundial para el intercambio de información sanitaria y fitosanitaria<sup>13</sup>.

## VI. Opiniones y recomendaciones propuestas al Comité de Agricultura

41. Se invita al COAG a examinar este documento como marco de la FAO para la futura elaboración y fortalecimiento de un enfoque de inocuidad de los alimentos basado en la cadena alimentaria. Este proyecto de marco comprende un enfoque global y preventivo para tomar en consideración los difíciles problemas que plantea la mejora de los sistemas de inocuidad de los alimentos en los Estados Miembros. Se basa asimismo en la importante labor existente de la FAO, la Comisión del Codex Alimentarius y la OMS acerca de las normas alimentarias y las actividades conexas en materia de evaluación de riesgos, asesoramiento científico y creación de capacidad, y examina la razón por la que conviene adoptar un enfoque basado en la cadena alimentaria con respecto a la futura orientación estratégica. Básicamente, debería establecerse un marco reglamentario (que incluya la metodología internacional normalizada) a fin de concebir evaluaciones *en el origen*, además de su seguimiento y aplicación, según las circunstancias, después de que los productos hayan entrado en la cadena alimentaria.

42. Se acogerán con satisfacción las recomendaciones sobre la propuesta de elaborar la estrategia basada en la cadena alimentaria, especialmente acerca del modo en el que la estrategia revisada tendría más en cuenta las nuevas necesidades de los Estados Miembros de la FAO, la labor y las responsabilidades de otras organizaciones e instituciones interesadas, así como el mandato general de la FAO. El COAG tal vez desee recomendar al Consejo otras medidas que deberían adoptarse e informar al CSA acerca de las deliberaciones relacionadas con el presente documento. (*Este documento se pondrá también a disposición del COFI, cuyo próximo período de sesiones es anterior al del COAG, como documento informativo*).

43. El COAG tal vez desee impartir orientación sobre las oportunidades y las repercusiones en otros aspectos del enfoque basado en la cadena alimentaria también con respecto a programas de la FAO no relacionados con la inocuidad de los alimentos, en particular en lo que concierne a cuestiones tales como los sistemas de producción y de actividades después de la producción (incluida la financiación y el mercadeo), la bioseguridad y la nutrición<sup>14</sup>.

---

<sup>13</sup> Está disponible el “Documento de exposición de conceptos relativos al desarrollo de un portal internacional en pro de la inocuidad de los alimentos, la sanidad animal y vegetal”.

<sup>14</sup> Algunas de estas cuestiones se examinan en los siguientes documentos: COAG/2003/6 “Buenas prácticas agrícolas”; COAG/2003/9 “Bioseguridad en los sectores de la alimentación y la agricultura”; y en el documento de información COAG/2003/Inf.3 “Informe resumido de la Consulta de expertos FAO/OMS sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas”.

Anexo I: Ejemplos de peligros asociados a los alimentos

**Peligros biológicos**

- Agentes zoonóticos que pueden entrar en la cadena alimentaria (como *Brucella*, *Salmonella sp.*, los priones);
- Patógenos transmitidos fundamentalmente por los alimentos (como *Listeria monocytogenes*, *Trichinella*, *Toxoplasma*, *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolitica*);
- Los nuevos patógenos presentes en nuevos medios o nuevas situaciones (como *Salmonella enteritidis* en los huevos, los virus de hepatitis A en las hortalizas, los virus de norwalk y virus semejantes en el pescado);
- Patógenos cuya transmisión se ha asociado recientemente a los alimentos (como la cepa O157:H7 de *E. coli*, *Vibrio vulnificus*);
- Patógenos resistentes a los agentes antimicrobianos (como *Salmonella typhimurium* DT 104).

**Peligros químicos**

- Sustancias tóxicas que están presentes de forma natural (como las biotoxinas marinas, las micotoxinas)
- Contaminantes ambientales o industriales (como el mercurio, el plomo, los bifenilos policlorados (BPC), la dioxina, los nucleidos radiactivos);
- Residuos de productos químicos para la agricultura tales como los plaguicidas, los residuos de medicamentos veterinarios y de desinfectantes de superficie;
- Sustancias tóxicas transmitidas por el contacto de los alimentos con el envase u otros materiales;
- Nuevas cuestiones de toxicología (como la alergenidad, los trastornos endocrinos derivados de los residuos de plaguicidas).

**Peligros físicos**

- Materias extrañas (como los trozos de cristal o de madera);
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o los huesos de la fruta).

Fuente: Adaptado de la publicación de la FAO *Alimentos inocuos y nutritivos para los consumidores*, cuadro 1, página 4.



***Anexo II: Reseña de las entidades de los programas de la FAO que guardan relación con la inocuidad y la calidad de los alimentos: PPM para 2004-09***

Las entidades del programa se han agrupado por objetivos y productos principales en base a su contribución a las actividades de la FAO en materia de inocuidad de los alimentos y su relación con la calidad, ya sea en sus normas alimentarias (Codex) y el asesoramiento técnico y la creación de capacidad conexos o en las buenas prácticas agrícolas (BPA) y los enfoques globales aplicables a la cadena alimentaria<sup>15</sup>. El tercer grupo comprende casos ambiguos relacionados principalmente con las BPA que no se refieren directamente a cuestiones de inocuidad de los alimentos pero que en la práctica podrían abordar dichas cuestiones. Se indican también las direcciones responsables de la ejecución. Debido a que estos programas por lo general son bastante amplios, no es posible estimar la asignación de recursos en ellos destinada a las cuestiones de calidad e inocuidad de los alimentos.

**Grupo 1: Actividades relacionadas principalmente con el Codex y las normas alimentarias**

221P2 Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias (Codex Alimentarius) - Dirección de Alimentación y Nutrición (ESN)

221P5 Control de calidad de los alimentos y protección del consumidor- ESN

221P6 Sistema de evaluación y alerta rápida sobre inocuidad de los alimentos - ESN

221P7 Información pública sobre nutrición y calidad e inocuidad de los alimentos – ESN

212P2 Manejo de plaguicidas - Dirección de Producción y Protección Vegetal (AGP)

233A4 Consumo, inocuidad y calidad de los productos pesqueros - Dirección de Industrias Pesqueras – (FII)

215P1 Creación de capacidad y metodologías de análisis de riesgos para cumplir las normas de inocuidad de los alimentos y control de plaguicidas y fortalecimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias mediante la Irradiación de productos alimenticios y agrícolas - División Mixta FAO/Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA) de Técnicas Nucleares en la Agricultura y la Alimentación (AGE)

213A6 Gestión de la salud pública veterinaria e inocuidad de los alimentos y piensos - Dirección de Producción y Sanidad Animal (AGA)

**Grupo 2: Actividades relacionadas principalmente con las buenas prácticas agrícolas (BPA) y el enfoque basado en la cadena alimentaria**

221P8 Calidad e inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria – Dirección de Alimentación y Nutrición (ESN)

214A9 Aumentar la calidad e inocuidad de los alimentos mejorando los procesos de manipulación, elaboración y comercialización en la cadena alimentaria - Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS)

---

<sup>15</sup> Para más información, consúltese el Plan a Plazo Medio para 2004-2009, CL 123/7.

213A8 Tecnologías y sistemas para la utilización eficiente de los recursos naturales en la producción ganadera - Dirección de Producción y Sanidad Animal (AGA)

Grupo 3: Actividades relacionadas con las BPA que no abordan específicamente la inocuidad de los alimentos pero podrían abordar dicha cuestión

210A1 Intensificación sostenible de sistemas de producción integrada - Oficina del Subdirector General (AGD)

214A4 Fomento de agroindustrias orientado a las pequeñas y medianas empresas de postproducción - Dirección de Sistemas de Apoyo a la Agricultura (AGS)