Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

©FAO/Maxim Zmeyev

MARZO 2020

RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS EN LOS ALIMENTOS

La resistencia a los antimicrobianos (RAM) es la capacidad de los microorganismos para resistir ante los medicamentos utilizados para tratar las infecciones. Es una gran amenaza mundial de creciente preocupación para la salud humana y animal. También tiene implicaciones para la inocuidad y seguridad alimentarias, y el bienestar económico de millones de hogares.

Existe evidencia científica clara que los alimentos pueden servir como vehículo para la exposición a bacterias resistentes a los antimicrobianos transmitidas por los alimentos. Esto incluye, pero no se limita a, alimentos de la ganadería y aves de corral, pescado, frutas y verduras. Los antimicrobianos son importantes herramientas para mantener sanos a los animales y a los vegetales, mantener el bienestar animal y la seguridad alimentaria. Al mismo tiempo, se reconoce que el uso de antimicrobianos (UAM) en la agricultura contribuye a la aparición de resistencia a los antimicrobianos.

Debido a que los alimentos pueden contaminarse con bacterias resistentes a los antimicrobianos y genes de resistencia en cualquier parte de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo, tanto los productos elaborados de manera convencional como orgánica son potencialmente vulnerables a la contaminación con organismos resistentes a los antimicrobianos.

Cuando los humanos ingieren microorganismos resistentes a los antimicrobianos, provenientes de los alimentos o del agua, algunas bacterias pueden causar enfermedades. Éstas y otras especies también pueden servir como fuente de genes de RAM que otros microorganismos pueden adquirir en el tracto gastrointestinal, incluidos los patógenos humanos.

Las consecuencias sanitarias y económicas de la RAM son potencialmente enormes. Sin embargo, su impacto total sigue siendo difícil de estimar.

La FAO está trabajando estrechamente con socios clave como la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), la Organización Mundial de la Salud (OMS), y otros, en una respuesta global a la amenaza de la RAM.

PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Se deben realizar esfuerzos concertados para proteger a los alimentos de la contaminación con microorganismos patógenos, incluidos los que portan genes para la RAM. Esto incluye el uso de prácticas adecuadas de saneamiento e higiene de los alimentos, así como el uso de antimicrobianos en la agricultura sólo cuando sea necesario, no como una herramienta para promover el crecimiento o como un intento de resolver las deficiencias en las prácticas de producción. La selección de RAM por desinfectantes y biocidas cuando se usan siguiendo las recomendaciones de

HECHOS CLAVE

RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS

ALREDEDOR DE 700 000 MUERTES HUMANAS CADA AÑO ESTÁN RELACIONADAS CON LA RESISTENCIA A LOS ANTIMICROBIANOS (RAM). ALGUNAS DE ESTAS MUERTES SE RELACIONAN CON LA RAM TRANSMITIDA POR LOS ALIMENTOS

LOS SISTEMAS ALIMENTARIOS JUEGAN UN PAPEL IMPORTANTE EN EL DESARROLLO Y LA PROPAGACIÓN DE LA RAM

LA PRESENCIA DE MICROORGANISMOS DE RAM EN LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN AGRÍCOLA Y LAS CADENAS ALIMENTARIAS ES UNA RUTA POTENCIAL DE EXPOSICIÓN PARA TODOS

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA AGRICULTURA, FUNDAMENTALES PARA LOGRAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, TAMBIÉN SON CLAVE PARA ABORDAR LA RAM

LA VIGILANCIA DE LA RAM Y EL USO DE ANTIMICROBIANOS EN ENTORNOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA DE ALIMENTOS ES CRUCIAL PARA OBTENER LOS DATOS NECESARIOS PARA LA EVALUACIÓN Y GESTIÓN DEL RIESGO

FAO-EMPRES INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CORREO ELECTRÓNICO
Food-Chain-Crisis@fao.org

SITIO-WEB
www.fao.org/food-chain-crisis/es
www.fao.org/home/es

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

los fabricantes no se ha informado en la práctica. En este momento, los beneficios del uso de desinfectantes y biocidas para garantizar el saneamiento superan con creces los riesgos asociados con el desarrollo de organismos resistentes.

GESTIÓN DE LA RAM EN LA CADENA DE ALIMENTOS

La gestión de la RAM en la cadena alimentaria es compleja y requiere la implementación de buenas prácticas, comenzando desde la producción primaria hasta el consumo. A nivel práctico, el objetivo general de controlar la transmisión de la RAM a través de los alimentos es similar a los requisitos para el control de otros riesgos transmitidos por los alimentos. Se debe poner énfasis en las medidas para gestionar las poblaciones microbianas, incluidas las que albergan genes de RAM en los alimentos, así como en los factores ambientales que pueden contribuir al desarrollo de la resistencia.

El enfoque más efectivo para limitar el uso de antimicrobianos en la agricultura es reducir la necesidad de tratar enfermedades animales y vegetales. Para los animales terrestres y acuáticos, esto incluye la adopción de buenas prácticas de gestión como la bioseguridad, la vacunación y la nutrición adecuada. En la producción de vegetales, el uso de los procedimientos bien establecidos de Manejo Integrado de Plagas (MIP), un enfoque de sistemas diseñado para minimizar las pérdidas económicas de los cultivos, así como también los riesgos para las personas y el medio ambiente, puede aumentar el rendimiento y reducir la necesidad de tratamientos antimicrobianos.

A nivel de producción, la FAO apoya la implementación de buenas prácticas de higiene y medidas para la prevención de la contaminación, así como el uso responsable de medicamentos antimicrobianos para ayudar a reducir los riesgos para la inocuidad alimentaria. Esto continúa más allá de la granja, ya que la adhesión a las buenas prácticas de higiene y manufactura por parte de todos los operarios de las empresas alimentarias, aplicada a través de un sistema de inspección basado en el riesgo, es igualmente importante.

También son necesarios sistemas efectivos de monitoreo y vigilancia que rastreen el uso de antimicrobianos y la presencia de RAM en humanos y en las cadenas alimentarias. Una parte de dicho esfuerzo son los programas existentes de monitoreo de residuos de medicamentos veterinarios que, actualmente, sólo existen en algunos países y, a menudo, necesitan fortalecerse. La FAO y la Agencia Internacional de Energía Atómica (IAEA) también brindan a los gobiernos apoyo y capacitación sobre cómo establecer y operar de manera efectiva programas de monitoreo de residuos de medicamentos veterinarios. Otra forma en que la FAO está ayudando a los países es a través de su herramienta de mapeo de laboratorio de RAM. Con la asistencia de la FAO, los países pueden evaluar sus capacidades nacionales de vigilancia y laboratorio e identificar áreas a priorizar al asignar inversiones.

LA RESPUESTA

En respuesta a la creciente atención mundial a la grave amenaza de la RAM para la salud pública, y reconociendo la necesidad de un enfoque más general y multidisciplinario para la RAM, en 2017, la Comisión del Codex Alimentarius, el organismo de gestión de riesgos del Programa Conjunto gestión de riesgos del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, restableció un grupo de trabajo sobre resistencia a los antimicrobianos.

Este grupo de trabajo está desarrollando directrices basadas en la ciencia para la gestión de la RAM transmitida por los alimentos, teniendo en cuenta el trabajo y las normas de las organizaciones internacionales relevantes y el enfoque Una Salud, para garantizar que los Países Miembros tengan la guía necesaria para permitir una gestión coherente de la RAM a lo largo de la cadena alimentaria.

Algunos derechos reservados. Este obra está bajo una licencia de CC BY-NC-SA 3.0 IGO

© FAO, 2020
CA8275ES/1/04.20