

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

CX/EXEC 00/47/2
Mayo 2000

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS *47ª reunión, Sede de la OMS, Ginebra, 28-30 de junio de 2000*

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 30º PERÍODO DE SESIONES DE LA CONFERENCIA DE LA FAO Y EL 53º PERÍODO DE SESIONES DE LA ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD DE LA OMS

LA CONFERENCIA DE LA FAO

1. El 30º período de sesiones de La Conferencia se celebró en la Sede de la FAO, Roma, del 12 al 23 de noviembre de 1999. La Conferencia aprobó el Programa de Labores y Presupuesto del Director General para 2000-2001 y adoptó el Marco Estratégico de la Organización para el período 2000-2015.
2. Entre las prioridades sustantivas de la FAO, La Conferencia refrendó la importancia atribuida a varias esferas de elevada prioridad, observando al mismo tiempo que habían recibido un apoyo unánime de los Miembros. Tales esferas eran las siguientes: actividad de la FAO en los sectores pesquero y forestal, recursos genéticos, labor relativa al manejo integrado de plagas, el Codex Alimentarius, la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), la integración de las cuestiones relacionadas con la paridad hombre-mujer, el Sistema mundial de información y alerta (SMIA), el Sistema de información y cartografía sobre la inseguridad alimentaria y la vulnerabilidad (SICIAV), el Centro de información agraria mundial (WAICENT) y la elaboración de estadísticas agrícolas, la asistencia a los Miembros en relación con los aspectos de las Negociaciones comerciales multilaterales (NCM) comprendidos en el mandato de la FAO, el Programa de Cooperación Técnica (PCT) y el Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA). Muchos Miembros manifestaron el deseo de que se canalizaran más recursos hacia estas esferas de prioridad elevada. Asimismo, muchos miembros recordaron también la conveniencia de obtener en el futuro una mayor proporción del presupuesto total¹ para el PCT.
3. Dentro del Marco Estratégico de la FAO para 2000-2015, las estrategias para promover, elaborar y reforzar marcos reglamentarios y de políticas para alimentación, agricultura, silvicultura y pesca incluyen la elaboración de normas internacionales y otras medidas en estas esferas, así como también la asistencia a países en desarrollo para aplicar normas internacionales a nivel nacional en sectores como calidad e inocuidad de los alimentos, protección fitosanitaria y sanidad animal. Se reconoce la colaboración de la FAO con la OMS sobre la inocuidad de los alimentos y otros asuntos relacionados con la salud².

¹ C 99/REP, párr. 99

² *El Marco Estratégico de la FAO para 2000-2015*, FAO, Roma 1999

Por razones económicas, este documento está reproducido en un número limitado de copias. Se solicita cortésmente a los delegados y a los observadores a traerlo a las reuniones y a abstenerse en pedir copias adicionales, a menos que no sea estrictamente indispensable.

4. La Conferencia enmendó el Reglamento General de la Organización para introducir la modalidad de votación electrónica³.

ASAMBLEA MUNDIAL DE LA SALUD

5. El 53º período de sesiones de la Asamblea Mundial de la Salud se celebró en Ginebra del 15 al 20 de mayo de 2000. La Asamblea examinó la cuestión de la inocuidad de los alimentos basándose en las deliberaciones de la 105ª reunión del Consejo Ejecutivo de la OMS celebrada del 24 al 29 de enero de 2000 que se resumen a continuación. Los detalles del examen de la AMS se recogerán en un informe que se presentará al Comité Ejecutivo del Codex en su 47ª reunión.

El Consejo Ejecutivo tuvo ante sí el documento EB 105/10 “Inocuidad de los Alimentos–Informe del Director General” (Anexo 1) en el que se describen las cuestiones relacionadas con este asunto, así como las actividades y las directrices futuras de la OMS. El Consejo Ejecutivo reconoció que las enfermedades de transmisión alimentaria están extendidas y representan una grave amenaza para la salud tanto en los países en desarrollo como en los desarrollados y que la globalización del comercio de alimentos plantea un desafío transnacional a las autoridades encargadas de la inocuidad de los alimentos. El Consejo Ejecutivo acordó que los Estados Miembros deberían integrar la inocuidad de los alimentos como uno de los instrumentos fundamentales de salud pública y proporcionar recursos suficientes para establecer y reforzar sus programas de inocuidad alimentaria. Asimismo acogió con satisfacción la propuesta del Director General de considerar la inocuidad de los alimentos una prioridad y asignar a este sector parte de los posibles ahorros por eficiencia del presente bienio. El Consejo Ejecutivo recomendó a la 53ª Asamblea Mundial de la Salud que adoptara el proyecto de resolución sobre inocuidad de los alimentos, que se adjunta a este documento como Anexo 2.

El Consejo Ejecutivo examinó también las prioridades del presupuesto del programa para 2002-2003 y el Director General sugirió que se incluyera la cuestión de la inocuidad de los alimentos entre las prioridades de ese bienio.

³ Resolución 4/99 *Enmiendas al Reglamento General de la Organización* en C 99/REP, párr. 123.



Inocuidad de los alimentos

Informe de la Directora General

ASUNTOS EXAMINADOS

1. La inocuidad de los alimentos es un aspecto esencial de la salud pública en todos los países. En los últimos años se han producido varios brotes extremadamente graves de enfermedades de transmisión alimentaria. Muchos de esos brotes han afectado a más de un país, y en algunos casos a más de un continente. Los responsables de las políticas y los consumidores de numerosos países están reevaluando su estrategia en materia de inocuidad de los alimentos y los aspectos internacionales de salud pública de dicha estrategia.
2. Las enfermedades de transmisión alimentaria están extendidas y representan una grave amenaza para la salud tanto en los países en desarrollo como en los desarrollados, afectando particularmente a los niños, las mujeres embarazadas y las personas de edad. Además de las consecuencias directas en la esfera de la salud, esas enfermedades suponen una considerable carga para los sistemas sanitarios y reducen marcadamente la productividad económica. Millones de niños mueren cada año por enfermedades diarreicas, en tanto que otros cientos de millones sufren episodios frecuentes de diarrea, con sus efectos debilitantes. La diarrea es el síntoma más común de las enfermedades transmitidas por los alimentos, pero también hay otras consecuencias graves, como la insuficiencia renal, los trastornos neurológicos y la muerte. Entre las complicaciones debilitantes de esas enfermedades figuran la artritis reactiva y la parálisis.
3. Los riesgos químicos constituyen una importante fuente de enfermedades de transmisión alimentaria, aunque en muchos casos sea difícil relacionar los efectos con un alimento particular. La reciente crisis de las dioxinas (véase el párrafo 8) es un ejemplo de preocupación pública por los riesgos químicos presentes en los alimentos. Otras preocupaciones por la contaminación química se centran en las micotoxinas (por ejemplo, las aflatoxinas y las ocratoxinas) y en los metales pesados, como el plomo, el mercurio y el cadmio. La contaminación química puede tener graves consecuencias para la salud humana, con sus efectos mutágenos, carcinógenos y teratógenos.
4. Según la información disponible, las enfermedades de transmisión alimentaria constituyen un enorme y creciente problema de salud pública. Por ejemplo, los países que disponen de sistemas de notificación de casos de esas enfermedades han documentado un considerable incremento de la incidencia de *Salmonella*, *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli* enterohemorrágica y otros agentes patógenos. Hasta el 30% de la población de los países industrializados resulta afectada cada año por esas enfermedades. Se estima que en los Estados Unidos se producen anualmente alrededor de 76 millones

de casos de enfermedades de transmisión alimentaria, que se traducen en 325 000 hospitalizaciones y 5000 fallecimientos.¹ En Inglaterra y Gales, los gastos médicos y el valor de las vidas perdidas por sólo cinco infecciones de origen alimentario se estimaron en 1996 en 300 a 700 millones de libras al año. En los países en desarrollo (con exclusión de China), la morbilidad y mortalidad asociadas a la diarrea se estimaron en 1990 en unos 2700 millones de casos por año, con 2,4 millones de defunciones de menores de cinco años de edad. La reaparición del cólera en el Perú en 1991 ocasionó una pérdida de 700 millones de dólares en las exportaciones de pescado y productos pesqueros. Estas cifras ilustran claramente el efecto negativo que tienen las enfermedades de transmisión alimentaria y la contaminación en la salud y en el desarrollo.

5. Nuevos agentes patógenos y otros que antes no se asociaban al consumo de alimentos están aumentando el riesgo de las enfermedades de origen alimentario. Los microorganismos tienen la capacidad de cambiar y de adaptarse. La encefalopatía espongiforme bovina, conocida comúnmente como la enfermedad de las vacas locas, se ha asociado con una nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jacob en los seres humanos. *E. coli* O157:H7 se identificó por primera vez en 1979. Tras el brote inicial, *E. coli* enterohemorrágica ha sido causa de morbilidad y mortalidad (especialmente infantil) por el consumo de carne de vacuno picada, sidra de manzana no pasteurizada, leche, lechuga, brotes de alfalfa y agua de bebida en varios países del mundo. En numerosos países se ha propagado *Salmonella typhimurium* DT104 con resistencia codificada a nivel de los cromosomas a cinco antibióticos de prescripción común.

6. Es preciso evaluar las tecnologías modernas encaminadas a aumentar la producción agropecuaria a fin de que no introduzcan nuevos riesgos para la salud humana. La biotecnología, las hormonas y los antibióticos son ejemplos de esa tecnología. La salud pública puede beneficiarse enormemente del potencial de la biotecnología para aumentar el contenido de nutrientes de los alimentos, disminuir su alergenicidad y mejorar la eficiencia de la producción de alimentos. Por otra parte, es necesario que se sigan estudiando los posibles efectos que tiene sobre la salud humana el consumo de alimentos producidos mediante modificación genética. La administración de hormonas estrogénicas en los piensos aumenta la tasa de crecimiento del ganado, pero se ha expresado preocupación por el consumo de productos cárnicos que contienen esas hormonas. Asimismo, la adición de dosis bajas de antibióticos aumenta la tasa de crecimiento del ganado, pero preocupa el hecho de que esta práctica transfiera resistencia a los antibióticos a agentes patógenos para el ser humano.

7. La mundialización del comercio alimentario plantea un desafío transnacional a las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos, porque los alimentos contaminados en un país pueden producir brotes de enfermedades en otro. El último pronóstico de la Organización de Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) sobre el comercio mundial de alimentos y productos lácteos revela un considerable incremento a nivel mundial, en términos tanto de oferta como de demanda, para el primer decenio del próximo milenio. La mundialización del comercio alimentario puede ofrecer a los consumidores una mayor variedad de alimentos de buena calidad asequibles, económicos e inocuos. Por ejemplo, un resultado sistemático de los estudios realizados hasta ahora ha sido la firme correlación observada entre la diversidad de frutas y hortalizas en una alimentación equilibrada y un mejor estado nutricional y de salud. El comercio alimentario mundial está en aumento, y con él el potencial de propagación entre países y continentes de agentes patógenos de transmisión alimentaria. Asimismo, la mundialización brinda oportunidades de obtener divisas a los países exportadores de alimentos, factor indispensable para el desarrollo económico de numerosos países y, por consiguiente, para mejorar el nivel de vida de muchas personas.

¹ Mead PS et al. Food-related illness and death in the United States. *Emerging infectious diseases*, 1999, 5(5): 607-625.

8. La agricultura y las industrias de la alimentación se hallan en proceso de integración y consolidación. Esta consolidación, unida a un creciente comercio mundial, significa que grandes cantidades de alimentos procedentes de un mismo origen se distribuyen ahora a puntos mucho más distantes que antes, creando la posibilidad de que se produzcan brotes de enfermedades de transmisión alimentaria más grandes y más difundidos. La reciente crisis de las dioxinas en la carne y los productos avícolas constituye un ejemplo específico de las posibilidades de una contaminación generalizada desde una única fuente. Las dioxinas son subproductos carcinógenos de muchos procesos de fabricación y de la incineración de desechos, con fuertes efectos tóxicos en los sistemas reproductivo, endocrino y nervioso. En esta ocasión, las dioxinas entraron en la cadena alimentaria cuando se utilizaron en los piensos grasas animales contaminadas por aceite industrial. Más de 1500 granjas de Europa recibieron piensos de una única fuente en un periodo de dos semanas. Esta contaminación acarrió graves consecuencias económicas y creó una generalizada «ansiedad del consumidor». Habrá que vigilar y seguir de cerca sus efectos a largo plazo sobre la salud.

ACTIVIDADES DE LA OMS

9. La OMS es el organismo de las Naciones Unidas que tiene el mandato específico de proteger la salud pública. Su función en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos consiste en proteger al consumidor contra la exposición a los efectos perjudiciales de los riesgos asociados a los alimentos. En el Artículo 2(u) de la Constitución de la OMS figura el mandato de desarrollar, establecer y promover normas internacionales con respecto a productos alimenticios. La Organización ha reconocido siempre que el acceso a suficientes alimentos, nutritivos e inocuos es un derecho de todo individuo. La finalidad de la OMS es alcanzar para todos los pueblos el grado más alto posible de salud y un importante requisito para la salud es disponer de alimentos inocuos.

10. La función más importante de la OMS es la **función normativa**, que incluye el establecimiento de normas internacionales, la evaluación de los riesgos para la salud y la elaboración de un marco de análisis de riesgos para la gestión de los riesgos de salud pública asociados a los alimentos y al agua.

11. La OMS ha fomentado el concepto de **análisis de riesgos** como marco para la elaboración de una política pública respecto de la inocuidad del suministro de alimentos, que consta de tres componentes:

- **Evaluación de riesgos** - el proceso de evaluación sistemática y objetiva de toda la información disponible sobre los peligros para la salud transmitidos por los alimentos.
- **Gestión de riesgos** - el proceso de sopesar las alternativas de política teniendo en cuenta los resultados de la evaluación de riesgos y, si fuere necesario, elegir y llevar a efecto medidas de control apropiadas, inclusive reglamentarias.
- **Comunicación de riesgos** - el intercambio interactivo de información y de opiniones acerca de los riesgos y de la gestión de riesgos entre los responsables de su evaluación y gestión, los consumidores y otras partes interesadas.

12. En su resolución WHA16.42 (mayo de 1963), la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, con la Comisión Mixta FAO/OMS del Codex Alimentarius como su órgano principal. La Comisión elaboró posteriormente numerosas normas internacionales sobre la inocuidad de los alimentos. En su calidad de organismo internacional encargado de la salud, la OMS es el principal responsable de los aspectos de salud

e inocuidad de las actividades del Codex Alimentarius, con el fin de proteger adecuadamente la salud de los consumidores.

13. La OMS lleva largo tiempo prestando asesoramiento a la Comisión del Codex Alimentarius y a los Estados Miembros sobre la evaluación de los riesgos para la salud que puedan entrañar los alimentos. El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) y la Reunión conjunta FAO/OMS sobre residuos de plaguicidas (JMPR) están reconocidos como instancias que se hallan en la vanguardia de los conocimientos científicos en lo que se refiere a evaluar los riesgos de las sustancias químicas presentes en los alimentos, y la OMS se ha encargado en particular de la evaluación toxicológica de esas sustancias. Asimismo, la OMS ha convocado una serie de reuniones consultivas para evaluar la inocuidad de los alimentos producidos por la biotecnología y las repercusiones que tienen en la salud pública los nuevos agentes patógenos transmitidos por los alimentos (por ejemplo, *Salmonella enteritidis*, *Campylobacter jejuni*, *E. coli* enterohemorrágica).

14. La OMS ha establecido un sistema de vigilancia mundial para responder a las epidemias. El componente de vigilancia (información sobre las epidemias) consiste en el acopio activo de información relacionada con los brotes y su notificación a las oficinas regionales y en los países para proceder a una verificación rápida. Cuando se confirma un brote y se pide asistencia, la OMS puede inmediatamente responder por conducto de los equipos sobre el terreno (equipos de respuesta a epidemias) y coordinar la actuación internacional.

15. La OMS presta asistencia técnica a los gobiernos en sus esfuerzos para proporcionar a la población alimentos inocuos y nutritivos. Asimismo, ofrece capacitación en los principios fundamentales de la higiene de los alimentos mediante programas de base comunitaria y la iniciativa Mercados Sanos. En colaboración con organismos internacionales, regionales y nacionales, la OMS también proporciona capacitación técnica en la aplicación del análisis de riesgos, en el sistema de análisis de peligros en puntos críticos de control (APPCC) y en otras técnicas relacionadas con la inocuidad de los alimentos. Además, la OMS presta asistencia a los gobiernos nacionales en la elaboración y aplicación de la legislación alimentaria, y proporciona apoyo para el desarrollo de sistemas de información que permitan a los países vigilar la contaminación alimentaria y las enfermedades transmitidas por los alimentos.

16. En su enfoque integrado de la inocuidad de los alimentos, la OMS incorpora actividades de varios departamentos. En el exterior, su labor se realiza en coordinación con otras organizaciones internacionales, sobre todo con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y, recientemente, también con la Organización Mundial del Comercio (OMC).

ORIENTACIONES FUTURAS

17. Es urgente proceder a una **mejor evaluación de la carga de las enfermedades de transmisión alimentaria** con el fin de fijar prioridades para las actividades futuras. Los datos disponibles indican que esas enfermedades han ido aumentando a nivel mundial, pero se necesitan más estudios para documentar su incidencia, así como las relaciones causa-efecto. Cuando sea el caso, los Estados Miembros deberían establecer sistemas para la vigilancia en laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria, tanto de los brotes como de los casos esporádicos, y para la vigilancia de la contaminación de los alimentos. La OMS apoyará, a solicitud de los Estados Miembros, el fortalecimiento de la capacidad para la recogida de datos y los sistemas de vigilancia. Asimismo, comenzará a trabajar en la definición de un formato común para los procedimientos armonizados de recogida de datos y en la determinación de los requisitos de datos mínimos en las distintas regiones. Estos elementos serán im-

portantes para las futuras iniciativas internacionales y nacionales en materia de inocuidad de los alimentos.

18. También es necesario coordinar la **planificación estratégica a largo plazo** de las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos a nivel mundial, regional y nacional. Para apoyar esa labor, la OMS ampliará y fortalecerá sus actividades actuales encaminadas a obtener datos exactos de vigilancia y seguimiento, incluidas las actividades que aumenten su capacidad para responder rápidamente a situaciones de emergencia que entrañen la contaminación de alimentos. La Organización aplicará un enfoque holístico a las medidas encaminadas a reducir la enfermedad, enfoque que abarcará todo el ciclo del concepto tradicional de cadena alimentaria: la fase previa (por ejemplo, la aplicación de fan-gos de alcantarillado a las tierras agrícolas), la fase intermedia y la fase posterior (por ejemplo, el tratamiento de las aguas residuales). Asimismo, ampliará y fortalecerá su labor asumiendo el liderazgo mundial en el fomento de la inocuidad de los alimentos como parte integrante de la política de salud pública, y apoyará los sistemas y normas de inocuidad de los alimentos para la protección de la salud de los consumidores.

19. Reconociendo que los resultados en lo que respecta a la morbilidad constituyen una indicación real de la eficacia de las intervenciones en materia de inocuidad de los alimentos, la OMS estudiará la posibilidad de **establecer metas regionales y/o nacionales** de reducción de la incidencia de esas enfermedades, teniendo debidamente en cuenta las eventuales repercusiones internacionales.

20. La mayor conciencia acerca de los problemas de la inocuidad de los alimentos exige un **análisis de la base científica** para tomar decisiones respecto de la inocuidad de los alimentos a nivel nacional e internacional. Las evaluaciones de los riesgos químicos realizadas por el JECFA y la JMPR son sumamente valiosas para los Estados Miembros. Esa labor se reforzará y los resultados de las reuniones de esos órganos se pondrán a disposición de los Estados Miembros gratuitamente y con más rapidez.

21. Cuando lo exijan las circunstancias, la OMS celebrará consultas de expertos sobre la **evaluación de los riesgos microbiológicos**. En esas reuniones consultivas se examinarán y resumirán las evaluaciones nacionales de los riesgos microbiológicos de los alimentos y el agua. Los modelos elaborados durante el proceso facilitarán la transferencia de la tecnología para la evaluación de riesgos entre los países. En cuanto a la evaluación de riesgos microbiológicos de los alimentos objeto de comercio internacional, la OMS establecerá, en cooperación con la FAO, un nuevo órgano asesor especial de expertos, en respuesta a la solicitud formulada por la Comisión del Codex Alimentarius. En una consulta mixta OMS/FAO que se celebró en Ginebra (Suiza) en marzo de 1999 se elaboraron una estrategia internacional y los correspondientes mecanismos de apoyo.

22. Los adelantos de la **biotecnología** en la esfera de los alimentos plantea a los consumidores de todo el mundo nuevos desafíos e interrogantes de índole técnica y ética. La OMS, en colaboración con otros asociados internacionales, proporcionará la base científica para la adopción de decisiones relativas a los aspectos de salud humana de los alimentos genéticamente modificados. Otros elementos de interés para la evaluación de esa nueva tecnología se estudiarán en colaboración con otros organismos. Asimismo, habrá que abordar los efectos generales y la inocuidad de otros alimentos o tecnologías alimentarias nuevos.

23. La OMS reconoce la primordial importancia de la **comunicación de riesgos** abierta e inteligible entre todas las partes afectadas por los riesgos transmitidos por los alimentos y asumirá el protagonismo en la comunicación a nivel mundial y regional. Aparte de permitir un diálogo fructífero entre los interesados en el proceso de análisis de riesgos, dicha comunicación fortalecerá el intercambio de información y la educación de los consumidores e incorporará en el proceso el elemento de la fiabilidad,

lo cual, a su vez, se traducirá en unas prácticas mejoradas en materia de inocuidad de los alimentos a nivel interno.

24. El establecimiento en numerosos países de un programa de inocuidad de los alimentos ha puesto de relieve la necesidad de **fortalecer la capacidad técnica y científica local** y de crear nuevos **instrumentos educativos** adecuados a cada sector de la sociedad. En los países desarrollados, la OMS fomentará el concepto de que el fortalecimiento de la capacidad técnica y científica local en la esfera de la inocuidad de los alimentos en los países en desarrollo puede resultar mutuamente provechoso, concepto que está en consonancia con el Acuerdo de la OMC sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. En el fortalecimiento de las actividades relativas a la inocuidad de los alimentos, la OMS procurará responder, por conducto de sus **oficinas regionales**, a la situación peculiar de la producción de alimentos en los diferentes países, así como a las diferencias en lo que respecta a los entornos sociales y culturales y a los alimentos tradicionales. Asimismo, la OMS aumentará considerablemente sus actividades de cooperación técnica con los países en desarrollo a fin de proteger la salud de los consumidores mediante la producción de alimentos inocuos para el consumo interno y para la exportación.

25. La OMS **propugnará** la importancia de la inocuidad de los alimentos como asunto prioritario de salud pública a fin de sensibilizar a las instancias decisorias de los Estados Miembros, destacando los beneficios económicos y de salud pública que se obtendrían mediante una mayor aportación a ese campo. Entre los importantes resultados de esa inversión cabe citar la mitigación del sufrimiento humano y la prevención de pérdidas de vidas; el costo más bajo del tratamiento médico y la disminución de las licencias por enfermedad; las mayores posibilidades comerciales de los alimentos; y la promoción del turismo.

26. La OMS continuará aumentando su capacidad para responder inmediatamente a las **emergencias** internacionales y nacionales en materia de inocuidad de los alimentos y para ofrecer asesoramiento científico y técnico a fin de ayudar a los gobiernos en la gestión de las crisis.

27. Una condición indispensable para las iniciativas en materia de inocuidad de los alimentos es reconocer que se trata de **cuestiones intersectoriales** que abarcan las esferas de la salud pública, la agricultura, la pesca, el comercio, la educación, el medio ambiente y otros sectores, y que la cooperación entre esos sectores es esencial. La OMS ampliará sus vínculos de asociación y de trabajo con las organizaciones internacionales, la sociedad civil, los centros académicos y la industria que se ocupan de la inocuidad de los alimentos.

28. Se está examinando la relación de trabajo actual entre la OMS y la FAO, en el ámbito del **Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias**, con vistas a aumentar la función científica y de salud pública de la OMS en la labor del Codex Alimentarius. La OMS, en estrecha colaboración con la OMC, seguirá propugnando que los Estados Miembros cumplan con su obligación de tener en cuenta las consideraciones sanitarias al abordar la mundialización del comercio.

PROGRAMA PARA EL FUTURO

29. Las orientaciones para el futuro expuestas en los párrafos precedentes proporcionan el fundamento para una iniciativa integrada de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos. Las esferas clave que hay que abordar son la promoción de la salud pública, la investigación y capacitación, y la vigilancia y evaluación, todas ellas sobre una base científica sólida. Se procurará ampliar los vínculos de colaboración con los Estados Miembros y otras organizaciones internacionales.

30. Las actividades clave de esta iniciativa integrada en materia de inocuidad de los alimentos serán las siguientes:

- a) apoyar a los Estados Miembros en la elaboración y evaluación de estrategias de control nacionales, reconociendo su carácter intersectorial y centrando la atención en los principales patógenos transmitidos por los alimentos, como salmonella y campylobacter, y desarrollando al mismo tiempo el concepto del establecimiento de metas para la reducción de la incidencia de la enfermedad;
- b) en colaboración con otras organizaciones internacionales, trabajar para que la inocuidad de los alimentos, considerada como una de las funciones esenciales de salud pública, se integre con la meta de desarrollar sistemas de inocuidad de los alimentos sostenibles e integrados a fin de reducir los riesgos para la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, tanto humana como animal, desde la producción primaria en la agricultura hasta el consumidor;
- c) apoyar a los Estados Miembros en la identificación, evaluación y confinamiento de las enfermedades de transmisión alimentaria y ofrecer asesoramiento científico durante las emergencias internacionales y nacionales en relación con la inocuidad de los alimentos;
- d) encabezar la preparación de una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y para el acopio e intercambio eficaces de información entre los países y regiones;
- e) prestar asistencia técnica a los países en desarrollo en la evaluación de la carga que suponen esas enfermedades para la salud y en el establecimiento de prioridades respecto de las estrategias de lucha contra ellas, mediante el desarrollo de sistemas de vigilancia de laboratorio de las enfermedades de transmisión alimentaria y el seguimiento de los contaminantes en los alimentos;
- f) alentar a los Estados Miembros, en cooperación con la OMC, a que cumplan con su obligación de tener en cuenta las consideraciones sanitarias en la mundialización del comercio;
- g) apoyar el desarrollo científico en la evaluación de los riesgos relacionados con los alimentos, alentar las investigaciones para identificar los factores de riesgo del aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria y fomentar estudios centinela y de otro tipo para evaluar las repercusiones de esas enfermedades en la salud pública;
- h) establecer un órgano asesor especial de expertos en evaluación de riesgos microbiológicos;
- i) apoyar y proporcionar la base científica para la adopción de decisiones sobre los alimentos genéticamente modificados, mediante la asignación de un funcionario especializado, y de esa manera abordar específicamente las consideraciones relativas a la salud humana;
- j) abogar por una comunicación comprensible entre todas las partes afectadas por los riesgos transmitidos por los alimentos, de manera que se pueda establecer un diálogo provechoso entre todos los interesados en el proceso de análisis de riesgos, incluidos los consumidores.

INTERVENCIÓN DEL CONSEJO EJECUTIVO

31. Se invita al Consejo Ejecutivo a que examine el proyecto de resolución siguiente:

El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe de la Directora General sobre la función de la Organización Mundial de la Salud en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos,

RECOMIENDA a la 53^a Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente:

La 53^a Asamblea Mundial de la Salud,

Profundamente preocupada porque las enfermedades de transmisión alimentaria asociadas a la presencia de patógenos microbianos y contaminantes químicos en los alimentos representan una grave amenaza para la salud de millones de personas en el mundo en desarrollo y desarrollado;

Reconociendo que las enfermedades de transmisión alimentaria, incluida la diarrea infantil, tienen importantes consecuencias sanitarias y económicas para los individuos, las familias, las comunidades, las empresas y los países;

Reconociendo la importancia de los servicios de salud pública para asegurar la inocuidad de los alimentos y armonizar los esfuerzos de todos los interesados a lo largo de toda la cadena de la alimentación, animal y humana;

Consciente de la mayor preocupación de los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos tras los últimos brotes de enfermedades de transmisión alimentaria de alcance internacional y mundial y la aparición de nuevos productos alimenticios derivados de la biotecnología;

Reconociendo la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales leales;

Tomando nota de la necesidad de sistemas de vigilancia para evaluar la carga de morbilidad provocada por las enfermedades de transmisión alimentaria y elaborar estrategias de control nacionales e internacionales basadas en pruebas científicas;

Consciente de la tendencia hacia la integración de la agricultura y de la industria alimentaria y de los cambios consiguientes en la explotación agrícola, la producción, las prácticas comerciales y los hábitos de los consumidores en los países desarrollados y en desarrollo, aspectos que no se tratan adecuadamente en los sistemas tradicionales que se ocupan de la inocuidad de los alimentos;

Tomando nota de que la mayoría de los últimos brotes de enfermedades de transmisión alimentaria de importancia internacional han sido provocados por agentes microbiológicos y de que algunas bacterias de origen animal transmitidas por los alimentos son

cada vez más resistentes a los tratamientos comunes por la utilización de agentes antimicrobianos en la agricultura;

Consciente de las mejoras registradas en la protección de la salud pública y del desarrollo de sectores alimentario y agrícola sostenibles que podrían ser fruto del aumento de las actividades de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos,

1. INSTA a los Estados Miembros:

- 1) a que integren el tema de la inocuidad de los alimentos como una de sus funciones esenciales de salud pública y a que proporcionen recursos suficientes para establecer y fortalecer sus programas de inocuidad de los alimentos;
- 2) a que elaboren y apliquen medidas preventivas sistemáticas y sostenibles para reducir marcadamente la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria;
- 3) a que establezcan y mantengan mecanismos nacionales de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y de seguimiento de los microorganismos y sustancias químicas presentes en los alimentos;
- 4) a que apoyen el desarrollo científico en la evaluación de los riesgos relacionados con los alimentos, incluido el análisis de los factores de riesgo relativos a las enfermedades de transmisión alimentaria;
- 5) a que integren temas relativos a la inocuidad de los alimentos en los programas de educación sanitaria de los consumidores, particularmente en los planes de estudios de la enseñanza primaria y secundaria, y a que inicien programas de educación sanitaria específicos adaptados a los intereses de los manipuladores de alimentos y los consumidores;
- 6) a que elaboren programas periféricos para el sector privado que puedan mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel comunitario, especialmente en los mercados de alimentos urbanos, y a que estudien las oportunidades de colaboración con la industria de producción y elaboración de alimentos;
- 7) a que coordinen las actividades en materia de inocuidad de los alimentos de todos los sectores nacionales que se ocupan de esos asuntos, particularmente de los relacionados con la evaluación de los riesgos transmitidos por los alimentos;
- 8) a que participen activamente en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités, incluidas las actividades en la nueva esfera del análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos;

2. PIDE a la Directora General que:

- 1) en colaboración con otras organizaciones internacionales, se esfuerce por integrar la inocuidad de los alimentos entre las funciones esenciales de salud pública, con el objetivo de desarrollar sistemas sostenibles e integrados de inocuidad de los alimentos a fin de reducir los riesgos para la salud en toda la cadena alimentaria, animal y humana, desde la producción primaria en la agricultura hasta el consumidor;

- 2) apoye a los Estados Miembros en la identificación y evaluación de los nuevos riesgos y enfermedades transmitidos por los alimentos, en particular durante las situaciones de emergencia internacionales y nacionales en relación con la inocuidad de los alimentos;
- 3) encabece el desarrollo de una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y para el acopio e intercambio eficientes de información en los países y en las regiones;
- 4) preste asistencia técnica a los países en desarrollo en la evaluación de la carga para el sector de la salud y en el establecimiento de prioridades en las estrategias de lucha contra la enfermedad mediante la elaboración de sistemas de vigilancia de laboratorio de los principales agentes patógenos transmitidos por los alimentos, incluidas las bacterias resistentes a los antimicrobianos, y la vigilancia de los contaminantes en los alimentos;
- 5) fortalezca la aplicación de la ciencia en la evaluación de los riesgos para la salud relacionados con los alimentos, y específicamente apoye el establecimiento de un órgano asesor especial de expertos en la evaluación de riesgos microbiológicos, y fortalezca los órganos asesores de expertos que proporcionan orientaciones científicas sobre cuestiones relativas a la inocuidad química de los alimentos;
- 6) apoye a los Estados Miembros ofreciéndoles la base científica para la adopción de las decisiones relacionadas con la salud que se refieran a los alimentos genéticamente modificados;
- 7) aliente las investigaciones en apoyo de estrategias basadas en pruebas científicas para combatir las enfermedades de transmisión alimentaria, particularmente las investigaciones sobre los factores de riesgo de la aparición y el aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria;
- 8) examine las relaciones de trabajo actuales entre la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), en el ámbito del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, con miras a acrecentar la importancia de los aspectos científicos y de salud pública en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités;
- 9) abogue por la inclusión de consideraciones sanitarias en el comercio alimentario internacional, entre otras cosas a través de la labor de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

= = =



105ª reunión

EB105.R16

Punto 3.1 del orden del día

28 de enero de 2000

Inocuidad de los alimentos

El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe de la Directora General sobre la función de la OMS en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos,¹

RECOMIENDA a la 53ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente:

La 53ª Asamblea Mundial de la Salud,

Profundamente preocupada porque las enfermedades de transmisión alimentaria asociadas a la presencia de patógenos microbianos, biotoxinas y contaminantes químicos en los alimentos representan una grave amenaza para la salud de millones de personas en el mundo en desarrollo y desarrollado;

Reconociendo que las enfermedades de transmisión alimentaria tienen importantes consecuencias sanitarias y económicas para los individuos, las familias, las comunidades, las empresas y los países;

Reconociendo la importancia de todos los servicios - incluidos los de salud pública - responsables de la inocuidad de los alimentos para asegurar la inocuidad de los alimentos y armonizar los esfuerzos de todos los interesados a lo largo de toda la cadena de la alimentación;

Consciente de la mayor preocupación de los consumidores acerca de la inocuidad de los alimentos, particularmente tras los recientes brotes de enfermedades de transmisión alimentaria de alcance internacional y mundial y la aparición de nuevos productos alimenticios derivados de la biotecnología;

¹ Documento EB105/10.

Reconociendo la importancia de las normas, directrices y otras recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius para proteger la salud de los consumidores y asegurar la aplicación de prácticas comerciales leales;

Tomando nota de la necesidad de sistemas de vigilancia para evaluar la carga de enfermedades de transmisión alimentaria y elaborar estrategias de control nacionales e internacionales basadas en pruebas científicas;

Consciente de que los sistemas de inocuidad de los alimentos deben tener en cuenta la tendencia hacia la integración de la agricultura y la industria alimentaria y los cambios consiguientes en la explotación agrícola, la producción, las prácticas comerciales y los hábitos de los consumidores en los países desarrollados y en desarrollo;

Consciente de la creciente importancia de los aspectos microbiológicos en los brotes de enfermedades de transmisión alimentaria a nivel internacional y de la resistencia cada vez mayor de algunas bacterias transmitidas por los alimentos a los tratamientos comunes, particularmente debido a la utilización generalizada de agentes antimicrobianos en la agricultura y en la práctica clínica;

Sabedora de las mejoras en la protección de la salud pública y en el desarrollo de sectores alimentarios y agrícolas sostenibles que podrían derivarse del aumento de las actividades de la OMS en materia de inocuidad de los alimentos;

Reconociendo que los países en desarrollo obtienen su suministro de alimentos principalmente de la agricultura tradicional y de la industria alimentaria en pequeña y mediana escala, y que en la mayoría de los países en desarrollo los sistemas de inocuidad de los alimentos siguen siendo deficientes,

1. INSTA a los Estados Miembros:

- 1) a que integren la inocuidad de los alimentos como una de sus funciones esenciales de salud pública y a que proporcionen recursos suficientes para establecer y fortalecer sus programas de inocuidad de los alimentos;
- 2) a que elaboren y apliquen medidas preventivas sistemáticas y sostenibles para reducir marcadamente la aparición de enfermedades de transmisión alimentaria;
- 3) a que establezcan y mantengan mecanismos nacionales y, cuando proceda, regionales de vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y de seguimiento y control de los microorganismos y sustancias químicas presentes en los alimentos; refuercen la responsabilidad principal de los productores, fabricantes y comerciantes en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos; y aumenten la capacidad de los laboratorios, especialmente en los países en desarrollo;
- 4) a que integren en sus políticas de inocuidad de los alimentos medidas encaminadas a prevenir el desarrollo de agentes microbianos resistentes a los antibióticos;
- 5) a que apoyen el desarrollo científico en la evaluación de los riesgos relacionados con los alimentos, incluido el análisis de los factores de riesgo relativos a las enfermedades de transmisión alimentaria;

- 6) a que integren temas relativos a la inocuidad de los alimentos en los programas de educación e información sanitaria y nutricional para los consumidores, particularmente en los planes de estudios de la enseñanza primaria y secundaria, y a que inicien programas de educación sanitaria y nutricional específicos y adaptados a los intereses de los manipuladores de alimentos, los consumidores, los agricultores, los productores y el personal de la industria agroalimentaria;
- 7) a que elaboren programas periféricos para el sector privado que puedan mejorar la inocuidad de los alimentos a nivel del consumidor, especialmente en los mercados de alimentos urbanos, y a que estudien las oportunidades de cooperación con la industria alimentaria para crear conciencia sobre el uso de buenas prácticas de cultivo, higiene y fabricación;
- 8) a que coordinen las actividades en materia de inocuidad de los alimentos de todos los sectores nacionales que se ocupan de esos asuntos, particularmente de los relacionados con la evaluación de los riesgos transmitidos por los alimentos;
- 9) a que participen activamente en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités, incluidas las actividades en la nueva esfera del análisis de riesgos en relación con la inocuidad de los alimentos;

2. PIDE a la Directora General que:

- 1) habida cuenta del liderazgo mundial de la OMS en el sector de la salud pública, y en colaboración y coordinación con otras organizaciones internacionales, en particular la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y en el marco de la Comisión del Codex Alimentarius, asigna más importancia a la inocuidad de los alimentos y al trabajo encaminado a integrar este aspecto en las funciones esenciales de salud pública de la OMS, con el objetivo de desarrollar sistemas de inocuidad de los alimentos integrados y sostenibles a fin de reducir los riesgos para la salud a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde el productor primario hasta el consumidor;
- 2) apoye a los Estados Miembros en la identificación de las enfermedades relacionadas con los alimentos y en la evaluación de los riesgos de origen alimentario;
- 3) se concentre en los nuevos problemas relacionados con el desarrollo de microorganismos resistentes a los antimicrobianos que se derivan del uso de antimicrobianos en la producción de alimentos y en la práctica clínica;
- 4) establezca una estrategia mundial para la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria y para el acopio e intercambio eficientes de información en los países y las regiones y entre ellos, teniendo en cuenta la actual revisión del Reglamento Sanitario Internacional;
- 5) convoque, en cuanto sea factible, una reunión inicial de planificación estratégica de expertos en inocuidad de los alimentos de los Estados Miembros, las organizaciones internacionales y las organizaciones no gubernamentales interesadas en cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos;

- 6) en estrecha colaboración con otras organizaciones internacionales que trabajan en esta esfera, en particular la FAO y la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), preste apoyo técnico a los países en desarrollo en la evaluación de la carga para el sector de la salud y en el establecimiento de prioridades en las estrategias de lucha contra la enfermedad mediante la elaboración de sistemas de vigilancia de laboratorio de los principales agentes patógenos transmitidos por los alimentos, incluidas las bacterias resistentes a los antimicrobianos, y la vigilancia de los contaminantes en los alimentos;
- 7) en colaboración con la FAO y los otros órganos que proceda, fortalezca la aplicación de la ciencia en la evaluación de los riesgos agudos y a largo plazo para la salud que se relacionan con los alimentos, y específicamente apoye el establecimiento de un órgano asesor de expertos en la evaluación de riesgos microbiológicos, y fortalezca los órganos asesores de expertos que proporcionan orientaciones científicas sobre aspectos de la inocuidad de los alimentos relacionados con las sustancias químicas;
- 8) vele por que los procedimientos para designar expertos y preparar dictámenes científicos garanticen la transparencia, la excelencia y la independencia de los dictámenes emitidos;
- 9) aliente las investigaciones en apoyo de estrategias basadas en pruebas científicas para combatir las enfermedades de transmisión alimentaria, particularmente las investigaciones sobre los factores de riesgo relacionados con la aparición y el aumento de las enfermedades de transmisión alimentaria;
- 10) examine las relaciones de trabajo actuales entre la OMS y la FAO, con miras a acrecentar la participación y el apoyo de la OMS en la labor de la Comisión del Codex Alimentarius y de sus comités;
- 11) apoye a los Estados Miembros ofreciéndoles la base científica para la adopción de las decisiones relacionadas con la salud que se refieran a los alimentos genéticamente modificados;
- 12) respalde la inclusión de consideraciones sanitarias en el comercio alimentario internacional;
- 13) haga el máximo uso posible de la información procedente de los países en desarrollo en la evaluación de los riesgos para el establecimiento de normas internacionales, y fortalezca la capacitación técnica en los países en desarrollo.

Novena sesión, 28 de enero de 2000
EB105/SR/9

= = =