

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 5 del Programa

CX/LAC 01/5

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR DEL CODEX PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

12ª reunión

Santo Domingo, República Dominicana, 13 – 16 de febrero de 2001

INFORME SOBRE CUESTIONES RELATIVAS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DE INTERÉS PARA LA REGIÓN INCLUIDO LA CONTAMINACIÓN POR SALMONELLA Y PATÓGENOS EMERGENTES

BOLIVIA

CONTAMINACIÓN POR SALMONELLA Y PATÓGENOS EMERGENTES EN LA REGIÓN

Consolidado Nacional de la información proveniente de la Red de Laboratorios de Control de Alimentos y Bebidas

INSTITUTO NACIONAL DE LABORATORIO DE SALUD I.N.L.A.S.A.				
LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA				
MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS				
HOJA DE VIGILANCIA DE LABORATORIOS DE LA RED DE ALIMENTOS SALMONELLA EN ALIMENTOS A NIVEL NACIONAL				
AÑO	N° DE MUESTRAS ANALIZADAS	N° DE MUESTRAS POSITIVAS	% MUESTRAS POSITIVAS	ALIMENTO INVOLUCRADO
1998	161	18	7.4	Embutidos crudos
				Embutidos cocidos
				Licuada de fruta
				Comida lista para Consumo
1999	463	22	4.3	Queso fresco
				Helado de leche
				Agua de consumo
				Carne cruda de pollo
2000	199	9	8.3	Vegetales frescos
				Carne cruda de res

**INSTITUTO NACIONAL DE LABORATORIOS DE SALUD
I.N.L.A.S.A.
LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

<i>SALMONELLA</i> EN ALIMENTOS					
ESPECIES ENCONTRADAS					
AÑO	Nº DE MUESTRAS ANALIZADAS	Nº DE MUESTRAS POSITIVAS	AGENTE PATOGENO	ESPECIE	ESPECIE %
1998	161	8	<i>Salmonella</i>	<i>D</i>	44.4
		1	<i>Salmonella</i>	<i>E</i>	5.5
		7	<i>Salmonella</i>	<i>Sp</i>	38.8
		1	<i>Salmonella</i>	<i>B</i>	5.5
		1	<i>Salmonella</i>	<i>C</i>	5.5
1999	463	19	<i>Salmonella</i>	<i>Sp</i>	86.3
		1	<i>Salmonella</i>	<i>D</i>	4.5
		1	<i>Salmonella</i>	<i>B</i>	4.5
		1	<i>Salmonella</i>	<i>E</i>	4.5
2000	199	1	<i>Salmonella</i>	<i>A</i>	11.1
		5	<i>Salmonella</i>	<i>D</i>	55.5
		1	<i>Salmonella</i>	<i>Sp</i>	11.1
		1	<i>Salmonella</i>	<i>Tiphy</i>	11.1
		1	<i>Salmonella</i>	<i>B</i>	11.1

**INSTITUTO NACIONAL DE LABORATORIOS DE SALUD
I.N.L.A.S.A.
LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**

<i>SALMONELLA</i> EN ALIMENTOS			
ESPECIES ENCONTRADAS CONSOLIDADO 1998-2000			
AGENTE PATOGENO	ESPECIE	MUESTRAS POSITIVAS	% DE ESPECIES
<i>Salmonella</i>	<i>D</i>	14	28.5
<i>Salmonella</i>	<i>Sp</i>	27	55.1
<i>Salmonella</i>	<i>B</i>	3	6.1
<i>Salmonella</i>	<i>E</i>	2	4
<i>Salmonella</i>	<i>A</i>	1	2
<i>Salmonella</i>	<i>C</i>	1	2
<i>Salmonella</i>	<i>Typhy</i>	1	2

INSTITUTO NACIONAL DE LABORATORIOS DE SALUD
I.N.L.A.S.A.
LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA
MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

BROTE DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS									
AÑO	MES	CIU- DAD	LU- GAR	PERSONAS	PRINCI- PALES	ALIMEN- TOS	AGENTE	ESPECIE	FUENTE
				AFECTA- DAS	SINTO- MAS	IMPLICA- DOS	PATO- GENO		
1998	Nov	La Paz	IGLU	300	Diarrea	Mayonesa	<i>Salmonella</i>	<i>enteritidis</i>	Lab.GMLP
					Vomitos	Casera			
					Fiebre	Licuada de			
						Tumbo			
2000	Sep	El Alto	Restaur ant	22	Diarrea	Fideo	<i>Salmonella</i>	<i>enteritidis</i>	LMA-INLASA
			Don Rufo		Dolor	Papa			SEDES-La Paz
					Abdomina l	Pollo			
					Cefalea				
2000	Oct	La Paz	Senado	No se conoce	Diarrea	Carne cruda	<i>Salmonella</i>	A	LMA-INLASA
			Nacion al			De res			

En cuanto se refiere a la información clínica el siguiente cuadro presenta un resumen de la situación de diarreas con relación a los agentes patógenos

**LABORATORIO DE BACTERIOLOGÍA CLÍNICA
I.N.L.A.S.A.
ÁREA DE ENTEROBACTERIAS Y COLERA**

ESTUDIOS DE DIARREAS EN NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS

1990 –2000

AÑO	CIUDAD	TOTAL DE MUESTRAS	N° de MUESTRAS (+) y %			COMENTARIOS
			<i>Salmonella</i>	<i>Shigella</i>	<i>Campylobacter</i>	
1990	LA PAZ Hospitales	200	10 (5%)	25(12.5%)	9(4.5%)	Diarreas con moco y sangre
1991	LA PAZ Hospital	114	4(3.5%)			Diarreas
1997	LA PAZ CBBA- STA CRUZ Hospitales	133	12(9%)	39(29%)	6(4.5)	Diarreas con sangre
1998	LA PAZ EL ALTO GUARDERIAS ZONA PERI URBANA	68	11(16%)			Diarrea con sangre y moco Diarreas sin sangre
1999 2000	La Paz Centro de Salud ZONA PERI URBANA	212	19(9%)	15(7%)		Diarreas con sangre y moco Diarreas sin sangre

Con el objeto de realizar el seguimiento a las cepas aisladas en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos ETAs en la ciudad de La Paz – Bolivia se elaboró el siguiente resumen.

LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (*)
LABORATORIO DE BACTERIOLOGIA CLINICA ()**
I.N.L.A.S.A.
AREA DE ENTEROBACTERIAS Y COLERA

AÑO	FUENTE	ORIGEN	IDENTIFICACION	Susceptibilidad	Resist.
Nov. /98	Brote de ETA,	Humano	Salmonella D (O 9)	Sin antibiograma	
	Hamburguesas	Humano	Salmonella D (O 9)	Sin antibiograma	
	IGLU	Alimentos	Salmonella D (O 9)	Sin antibiograma	
Sep-00	Huevos criollos	Huevos	Salmonella D2	Sin antibiograma	
Sept. /00	Brote de ETA,	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	Restaurante	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	DON RUFO	Alimentos	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	Ciudad El Alto	Alimentos	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
Oct./2000	Brote de ETA	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	Comedor de	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	Oficina pública	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	Ca Ciudad	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
	de La Paz	Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
		Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
		Humano	Salmonella D2	SXT, AMP, CIP, CTX, CLR	
(*) Angelica M. Espada S., (*) Daisy Montiveros Z.		SXT : Trimetoprima Sulfametoxazol			
(**) Esther Damiani,		AMP: Ampicilina			
(**) Carmen Revollo.		CIP: Ciprofloxacina			
		CTX: Cefotaxima			
		CLR: Cloramfenicol			

En cuanto se refiriere a microorganismos emergentes en alimentos ya se cuenta con las técnicas bacteriológicas implementadas para Investigación de *Yersinia enterocolitica* y *Escherichia coli* 0157:H7 a nivel del Laboratorio de Referencia Nacional.

PARAGUAY

En el país existen varias instituciones oficiales responsables del control de Alimentos que son; El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social, a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, el Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Ministerio de Industria y Comercio, el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización, la Municipalidad de Asunción, y otros municipios y gobernaciones en sus respectivas áreas de competencia.-

El Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición realiza inspecciones higiénico-sanitarias y toma de muestras de alimentos para su verificación bromatológica en los locales donde elaboran, expenden, almacenan y/o fraccionan alimentos en el país.-

La Municipalidad de Asunción realiza la misma actividad del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición en el tejido capitalino.-

El Ministerio de Agricultura y Ganadería tiene a su cargo Programas de fiscalización y verificación de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura a nivel de Plantas Frigoríficas, Programa Nacional de Control de Residuos en productos de origen animal, Plan Nacional de Control de Residuos en productos de origen animal, Plan Nacional de Reducción de Patógenos (E. Coli 0157 H7, Salmonella sp) en plantas frigoríficas.-

Además se cuenta con un programa de VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS integrado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social), Ministerio de Agricultura y Ganadería, el Instituto Nacional de Tecnología y Normalización y la Municipalidad de Asunción en sus respectivas áreas de competencia para el control de enfermedades transmitidas por Alimentos (ETAS). Resolución MSP y BS N° 479/95.-

El Instituto Nacional de Tecnología y Normalización INTN, actúa por designación de los Organismos Oficiales de Control como apoyo técnico en sus actividades de fiscalización (prestación de servicios o asesoramiento de profesionales técnicos).-

URUGUAY

Uruguay entiende que sería de gran interés que el CCLAC bajo el punto 9 de su agenda considerara los trabajos que se están realizando al respecto en el Comité sobre Principios Generales: a) en relación con el Anteproyecto sobre Aplicación Práctica del Análisis de Riesgo; b) en relación con los “otros factores legítimos”. En tal sentido, Uruguay desea realizar los siguientes comentarios:

a) Anteproyecto sobre Análisis de Riesgos:

La Comisión del Codex Alimentarium, en su 22º Período de Sesiones, instruyó al Comité sobre Principios Generales a elaborar principios y directrices para el Análisis de Riesgo a ser aplicados en el trabajo del Codex. Sin embargo el Anteproyecto correspondiente, en su redacción actual, extiende el ámbito de aplicación de los principios no sólo al trabajo del Codex sino también al de los gobiernos.

Dicha extensión interfiere con el logro de una redacción coherente y de utilidad, especialmente en lo referido a la sección sobre “Gestión de Riesgo”, ya que las atribuciones y las responsabilidades de los gestores de riesgos, en ambos casos, son diferentes. Se entiende por tanto, que, **en línea con lo dispuesto por la Comisión, el ámbito del Anteproyecto, debería restringirse en el futuro al trabajo del Codex.**

Consecuentemente, los párrafos 34 y 35 deberían ser eliminados puesto que se refieren a situaciones que se deben resolver mediante medidas de precaución provisionales, específicamente a nivel nacional. Tales medidas están actualmente disciplinadas por el artículo 5.7 del Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).

La adopción de **medidas de precaución** no es propia del Codex, puesto que la base de su trabajo es la evidencia científica fehaciente. A falta de tal evidencia, el Codex se abstiene de adoptar normas o elaborar recomendaciones de otra naturaleza que apunten a mitigar la situación (como es el caso de los Códigos de Práctica). Esta modalidad de trabajo del Codex ha garantizado la universalidad de sus normas y le ha dado méritos para obtener su calidad de órgano de referencia ante la Organización Mundial del Comercio. **Uruguay sostiene que dicha modalidad de trabajo debe mantenerse incambiada.**

La referencia a **la precaución**, como elemento esencial en el Análisis de Riesgo en el Codex, está adecuada y suficientemente expresada en el párrafo 5 de la Sección “Análisis de Riesgos - Generalidades” y refleja el consenso general sobre su importancia en la gestión y en la evaluación de riesgos.

b) Los “otros factores legítimos”

La elaboración de directrices en esta materia podrán contribuir a impedir muchas trabas injustificadas al comercio. Para ello, los “otros factores legítimos” considerados en el trabajo del Codex deberán referirse a cuestiones que sean de aceptación universal y, especialmente, deberá aclararse que las opciones de carácter social (preferencias de los consumidores, opiniones de tipo filosófico, religioso, etc) pueden ser, según el caso, objeto de consideración en las reglamentaciones nacionales pero no en las normas internacionales.