

Problemas relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos y su repercusión en el comercio

L.F. Hernández Lezama

Luis Fernando Hernández Lezama es Consultor de la FAO.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 1998b), la frecuencia de los casos de enfermedades causadas por alimentos mal conservados o contaminados podría ser entre 300 y 350 veces mayor de lo que los informes indicaban hasta ahora. Esta mayor frecuencia, vinculada directamente a los problemas sanitarios más importantes que amenazan a la población mundial, tiene un impacto comercial considerable, ya que la globalización, la intensificación de los intercambios de productos y los desplazamientos de las personas son responsables en no escasa medida de la propagación y agravación de las enfermedades, del aumento del número de brotes infecciosos y de la complejidad de las patologías.

Los cambios en los estilos de vida, que son una de las consecuencias del nuevo orden económico mundial, y las distintas prácticas de alimentación, compras, preparación y almacenamiento de los productos alimenticios están obligando a las autoridades a asumir posiciones más rigurosas en cuanto al control de la calidad e inocuidad de los alimentos. La mayor severidad de las normas y el aumento de las acciones de inspección indican que la situación de los productos alimenticios, tanto en los mercados nacionales como en los internacionales, debe ser objeto de esfuerzos sostenidos para lograr que todos los países cuenten con sistemas efectivos de control de calidad e inocuidad. Es preciso que se establezcan acuerdos de reconocimiento mutuo y de equivalencia en beneficio de un intercambio comercial más fácil de productos cuyo consumo dé mayores garantías de seguridad.

Sin embargo, la presencia constante en los mercados mundiales de productos de mala calidad y contaminados, y el consiguiente aumento de los rechazos, se traduce en graves daños para el desarrollo económico de los países. Los rechazos no solo afectan a un producto o a un conjunto de productos, sino a importantes cantidades de diferentes tipos de productos provenientes de países en los que se han identificado malas prácticas higiénicas o de manejo y conservación. Los importadores suelen partir del supuesto de que cualquier falla en el proceso de elaboración de un determinado producto perjudica a los demás o crea riesgos en ellos. En algunos casos, el rechazo se puede extender a los productos provenientes de toda una región en la cual se comparten aguas o suelos contaminados con sustancias agroquímicas.

Dado que las prácticas productivas o las condiciones imperantes en diversas zonas pueden ser muy similares, el afán de reducir los costos del manejo selectivo de los riesgos se traduce en mayores dificultades para distinguir los productos seguros de los peligrosos. Aumentan en todo caso considerablemente los costos de inspección y vigilancia en las aduanas de entrada de los países importadores.

La solución no reside en el cierre de las fronteras ni en la multiplicación de los sistemas de vigilancia, con el objeto de hacer que el ingreso de las mercancías sea más selectivo, sino en adoptar estrategias correctivas que incidan en todas las fases del proceso de producción. Tales estrategias deberían a la vez ser flexibles y aplicarse de acuerdo con los problemas y los recursos de cada país; no depender del uso de tecnologías sofisticadas ni requerir grandes inversiones en equipos y en capacitación de operarios.

LA SITUACIÓN ACTUAL Y EL FUTURO

Actualmente se considera que los alimentos son la mayor fuente de exposición a riesgos por la presencia de agentes patógenos, tanto químicos como biológicos, que afectan sin distinción el nivel de desarrollo de los países.

De los aproximadamente 1 500 millones de casos de diarrea que ocurren anualmente en el mundo, se estima que el 70 por ciento son el resultado directo de la contaminación química o biológica que presentan algunos de los alimentos que se comercializan (OMS, 1998a). La incidencia de enfermedades infecciosas como la salmonelosis, la campilobacteriosis y las infecciones causadas por *Escherichia coli* 0157:H7 asociadas a la contaminación de los alimentos está aumentando en los países industrializados. Los estudios de la OMS indican que, en esos países, entre el 5 y el 10 por ciento de la población se ve afectada anualmente por las mencionadas patologías. Cada año, los siete principales patógenos que suelen encontrarse en los alimentos (*Campylobacter jejuni*, *Clostridium perfringens*, *E. coli* 0157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Toxoplasmodium gondii*), causan solo en los Estados Unidos entre 3,3 y 12,3 millones de casos de infección, provocando pérdidas económicas anuales que oscilan entre 6,5 y 34,9 miles de millones de dólares EE.UU. (OMS, 1997b).

Europa. En Europa, los brotes de infección por alimentos contaminados con *Salmonella* pasaron de 594 en 1990 a 732 en 1992: los huevos y la carne son los alimentos que más frecuentemente causan la propagación de la enfermedad. En Alemania, por ejemplo, alrededor de 1 000 casos de salmonelosis se asociaron con el consumo de paprika. El polvo de paprika fue responsable del mayor brote infeccioso por especias contaminadas documentado (OMS, 1997b).

Asia y el Pacífico. La región del Foro de Cooperación Económica de Asia y el Pacífico no ha estado exenta de estas dificultades. En Japón, la salmonelosis se ha convertido en un problema recurrente, que se explica en parte por los cambios en la dieta y el incremento de las importaciones de alimentos. En Australia, se informó de un aumento de la incidencia de enfermedades causadas por la presencia de *Campylobacter* y *Salmonella* en los alimentos, y de una disminución de los casos asociados a *Shigella* y *Yersinia*, que son el resultado de las acciones de control de alimentos así como de la capacitación y de la inculcación de hábitos de higiene en la población en general, pero sobre todo en quienes manipulan los alimentos. Una situación parecida se observa en Nueva Zelandia, donde además de los programas de capacitación y educación se han reforzado los sistemas de vigilancia y control de calidad e inocuidad de los alimentos, tanto de producción nacional como importados.

Estados Unidos y el Canadá. En los Estados Unidos y el Canadá, la salmonelosis es el problema alimentario principal, y su incidencia anual es de 40 000 y 9 000 casos respectivamente. Los huevos se han convertido, desde hace 15 años, en el agente contaminante más importante. *E. coli* 0157:H7 está adquiriendo relevancia en ambos países, ya que se ha encontrado no solo en la carne seca, sino inclusive en vegetales, leche y jugos de fruta como el de manzana.

América Latina. Según el comunicado de prensa OMS/58 de agosto de 1999, el episodio de cólera que se registró en América Latina en 1991 afectó entre ese año y 1994 a 1 061 188 personas provocando 9 989 muertes en el conjunto de dicha región. Causó además pérdidas económicas cuantiosas: en Perú, en 1991, se estimaron en 700 millones de dólares las pérdidas debidas a las menores exportaciones de productos pesqueros; pero hay que considerar también la reducción en productividad, el menor número de personas provenientes del extranjero que visitaron ese país y la consiguiente merma de los ingresos derivados del turismo, así como otras pérdidas ocasionadas por la destrucción de alimentos y demás productos contaminados.

PRINCIPALES PROBLEMAS

Según el Informe anual de 1997 de la Organización Mundial de Comercio, el valor total del comercio mundial de alimentos fue, en 1996, de alrededor de 460 mil millones de dólares, cifra un 19 por ciento superior a la correspondiente a 1995 (OMC, 1997). En 1997, en las regiones de América del Norte, Asia y el Pacífico y América Latina se concentró el 47,1 por ciento de las exportaciones y el 39 por ciento de las importaciones de alimentos; en 1987, en cambio, las tres cuartas partes del comercio mundial de alimentos se habían realizado entre países desarrollados. Entre 1990 y 1996, las exportaciones de alimentos de los principales países exportadores (Estados Unidos y Canadá; Australia, China y Tailandia; Argentina y Brasil) de las tres regiones aumentaron en un promedio del 9 por ciento.

En Malasia, las exportaciones de frutas frescas y hortalizas aumentaron entre 1992 y 1996 en un 31 por ciento; y en México, en el mismo período, dichas exportaciones aumentaron en un 73 por ciento. En Chile, el incremento de las exportaciones de frutas frescas, frutas en conserva, jugos de frutas, hortalizas frescas y pescado fresco fue del 40 por ciento. En Brasil, el aumento de las exportaciones de jugos, frutas frescas, hortalizas y especias alcanzó el 28 por ciento. Un caso diferente es el de Tailandia, país cuyas exportaciones de hortalizas disminuyeron casi un 50 por ciento entre 1992 y 1995, aunque las exportaciones de los demás productos alimenticios registraron un crecimiento continuado.

Entre 1987 y 1992, los casos de infecciones por microorganismos provocadas por el consumo de alimentos contaminados fueron el 79 por ciento de los casos notificados. El Comité de Sanidad de los Alimentos del Congreso de los Estados Unidos ha manifestado, desde 1996, su preocupación por el aumento de estas enfermedades y señaló que los riesgos serán aún mayores en los próximos años.

Debido a una baja tasa de crecimiento demográfico, en los países desarrollados la población adulta tiende a aumentar. Hay en la actualidad 380 millones de personas de 65 o más años de edad, y se prevé que para el año 2020 el crecimiento de ese segmento de la población será del 82 por ciento, es decir que habrá 690 millones de personas de 65 o más años de edad (OMS, 1997a). En estos países se observará, en los próximos años, un cambio de hábitos de alimentación: se consumirán predominantemente frutas y hortalizas frescas.

Los contaminantes químicos y microbiológicos continúan estando presentes en los alimentos que son objeto de comercio internacional. A pesar de que no se cuenta con registros sistemáticos de las causas que originan la mayor parte de los rechazos de productos que no cumplen con las normas de calidad, el Estudio mundial sobre los mayores contaminantes que afectan el comercio internacional de alimentos, llevado a

cabo en 1990 por la FAO con el patrocinio del Gobierno de Finlandia, indica que los contaminantes más frecuentemente encontrados en los alimentos son los siguientes (Fein, Lin y Levy, 1995; OMS, 1998a):

- microorganismos como *Salmonella*, *Listeria* y *Shigella*; residuos de plaguicidas, fertilizantes y medicamentos veterinarios;
- contaminantes del ambiente como metales pesados e hidrocarburos;
- aditivos alimentarios como bióxido de azufre y colorantes, que pueden causar reacciones en individuos susceptibles;
- basuras y materias extrañas como pelos de roedores y fragmentos de insectos.

Estos tipos de contaminación son, en muchos casos, el resultado de problemas ambientales más generales de contaminación; de la falta de una infraestructura sanitaria y de una higiene adecuadas; de la carencia de buenas prácticas de manejo y cuidado de los alimentos; y del empleo de sistemas de riego, fertilización, recolección, transporte y almacenamiento que se traducen en altos riesgos para el consumidor. Con el propósito de proteger el valor de sus exportaciones y cuidar sus mercados, algunos países vigilan estrictamente la calidad de sus productos de exportación o establecen, a fin de evitar rechazos, acuerdos en virtud de los cuales los importadores ponen en práctica mecanismos de control de calidad.

Algunos países con una larga tradición de exportaciones agroalimentarias han establecido sistemas de control que comprenden leyes, reglamentos y normas rigurosos, y mecanismos de inspección, análisis y certificación externos mediante los cuales los propios productores velan por la calidad e inocuidad de sus productos, y aplican medidas correctivas que pueden llegar hasta la destrucción de las cosechas cuando se comprueba que no se han respetado las normas que regulan el empleo de sustancias químicas, o que los límites de aplicación de tales sustancias se han sobrepasado debido a malas prácticas de manejo.

En otros países existen sistemas de inspección y análisis obligatorios de todos los embarques de productos de exportación, aunque en muchas ocasiones no se presta la misma atención a los productos importados que a los productos que son producidos localmente para consumo interno. No se evita por consiguiente la exportación de productos destinados al mercado nacional que han recibido menores cuidados, o que los productos que ingresan al país puedan provocar daños o riesgos por estar contaminados.

Cuando se trata de identificar las fuentes de información sobre los rechazos y las retenciones de productos, se constata que la mayoría de los países están más preocupados por el

registro de sus exportaciones que por la calidad de sus importaciones; y que es difícil encontrar registros publicados de mercaderías rechazadas o los resultados de los análisis de los productos importados, debido a que se prefiere no dar a conocer estos datos.

Aun cuando la autoridad encargada de los controles sanitarios es la agencia nacional de salud o de agricultura, los mecanismos administrativos de control funcionan de modo tal que los certificados de conformidad son competencia del Ministerio de Aduanas, y que las mencionadas autoridades no conserven los protocolos sobre los resultados de los análisis de las muestras y los destinos finales de los lotes. Por esta razón, una información completa relativa a los intercambios internacionales de alimentos, los porcentajes reales de lotes rechazados debido al incumplimiento de las normas de calidad e inocuidad, el valor monetario de tales rechazos, los destinos finales de los productos en cuestión, y la frecuencia de las sanciones aplicadas, tanto durante los últimos años como la de las que puedan imponerse en el futuro, podrá difícilmente ser conocida con exactitud.

A pesar de que es sabido que las insuficiencias sanitarias de los alimentos son en la actualidad el mayor problema de salud pública, muchas autoridades que tienen bajo su responsabilidad el control de la calidad e inocuidad de los alimentos aún no comprenden claramente cuál es el impacto de este problema en el desarrollo económico y social.

INICIATIVAS DE ALGUNOS PAÍSES

En los últimos años diferentes países han planteado iniciativas nacionales o regionales para modernizar, reforzar o mejorar sus sistemas de control de calidad e inocuidad de los alimentos.

En 1990, Australia puso en marcha un programa de control de las importaciones de alimentos, confiando la responsabilidad de su aplicación al Servicio Australiano de Inspección y Cuarentena. En el pasado, esta labor era competencia del Programa de control de exportaciones de alimentos, pero ante la creciente preocupación de la comunidad por la calidad e inocuidad de los alimentos y el aumento en el mundo de episodios de enfermedades alimentarias, se decidió crear un servicio especializado.

En 1996, el Ministerio de Salud del Canadá estableció el Organismo Canadiense de Inspección de los Alimentos, que se especializa en problemas de nutrición y de inocuidad de los alimentos. También se propusieron diversas modificaciones a la legislación de los alimentos para hacer frente a los nuevos problemas de contaminación. El plan denominado «Nutrición para la salud» es una agenda para la acción que contiene dos principios claves:

- dar mayor claridad y ampliar la difusión del etiquetado de los productos alimenticios; e intensificar la educación

del público con el fin de fomentar prácticas de alimentación más saludables;

- asegurar que las políticas relativas a la producción y preparación de alimentos, a los nutrientes y a la comercialización promuevan una alimentación más sana.

El plan comprende cinco tipos de actuaciones:

- *Actualización de normas y regulaciones.* Evaluación de riesgos y de costos/beneficios teniendo en cuenta que los impactos de la aplicación de normas y regulaciones en la competitividad de las empresas deben ser mínimos, que su implementación sea factible y que los métodos de evaluación sean eficaces.
- *Evaluación de riesgos.* La evaluación de riesgos asociados al consumo de alimentos es una de las responsabilidades fundamentales del Ministerio de Salud del Canadá; se dará, por consiguiente, igual importancia a los estudios sobre los efectos positivos de las dietas y a la comunicación a los consumidores de los resultados de dichos estudios.
- *Vigilancia y supervisión.* El plan forma parte del Sistema integrado de salud pública, el cual incluye otros sectores interesados del Ministerio de Salud a nivel de los servicios federales, de las provincias y de los territorios. El plan está orientado a la vigilancia de la contaminación microbiológica por patógenos, a los alimentos alergénicos y a la resistencia a antibióticos.
- *Nutrición.* En este campo se incluyen estudios sobre el valor nutritivo de los alimentos, los riesgos asociados a las dietas y las enfermedades crónicas, y estudios sobre hábitos y prácticas de alimentación.
- *Investigación.* Los trabajos de investigación tienen como objeto los métodos inmunoquímicos de detección de alérgenos, los métodos de control de microorganismos y la evaluación de dietas potencialmente causantes de afecciones crónicas (el Canadá es pionero en las investigaciones sobre los alimentos diabéticos).

Mediante este plan, el Canadá espera limitar el ingreso al país y el consumo de productos que ponen en riesgo la salud de la población, mejorar el sistema nacional de producción de alimentos, disminuir los rechazos de sus productos de exportación, ganar acceso a nuevos mercados y facilitar su propio comercio internacional de alimentos.

El 2 de octubre de 1997, el Presidente de los Estados Unidos hizo público un memorándum dirigido a los Secretarios de Salud y de Agricultura de ese país, cuyo objeto es una iniciativa relativa a la inocuidad de las frutas y hortalizas de producción nacional para consumo interno. La iniciativa se enmarca en un conjunto de acciones conocidas con el nombre de «De la granja a la mesa», que presentan un modelo de control y análisis integral del cultivo, producción,

fabricación, elaboración, manejo, transporte, almacenamiento, distribución y comercialización de los alimentos. Se pone de relieve el aumento de la ingesta de frutas y hortalizas en los Estados Unidos y los altos porcentajes de las importaciones: el 38 por ciento para las frutas y el 12 por ciento para las hortalizas en 1997; el documento también menciona las estrategias que orientan las relaciones comerciales tanto interiores como con otros países.

En el ámbito de la producción nacional, se propone trabajar durante un año en coordinación con los productores para formular directivas sobre buenas prácticas agrícolas, de manejo y de elaboración de productos a base de frutas y hortalizas; y formular una norma específica de inocuidad respecto a estos productos.

En el ámbito de la reglamentación de las importaciones, se contempla aumentar considerablemente el presupuesto de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), y poner en vigor una nueva legislación que amplía las facultades de inspección de este organismo autorizándolo incluso a impedir la importación de productos provenientes de países cuyos sistemas de control de calidad e inocuidad no ofrecen el mismo nivel de protección que el que se aplica a los productos producidos en los Estados Unidos, o que no cumplan con la legislación estadounidense. La Protección del Ambiente y el Departamento del Trabajo deberán mantener estrechas relaciones para implementar estas medidas. La iniciativa también comprende actividades de educación, investigación y vigilancia de los riesgos para la salud, así como la actualización de otras legislaciones y sistemas de inspección y control que no se habían modificado en 90 años.

Estas disposiciones harán que muchos productos que actualmente se venden en los Estados Unidos sean sometidos a un control más estricto a su ingreso en el país, y que aumenten los rechazos de mercaderías. Por su parte, los países interesados en exportar a los Estados Unidos harán inversiones mayores para evitar que sus productos sean eliminados de ese mercado. Sin embargo, algunos productores no estarán en condiciones de cumplir con los requisitos contenidos en la iniciativa, y buscarán otros mercados cuyas exigencias no sean tan estrictas. En todo caso, es de prever que las mencionadas reglamentaciones tengan un efecto importante en el mercado mundial de alimentos.

El Acuerdo de reconocimiento mutuo sobre la evaluación de la conformidad de alimentos y productos alimenticios entre los países de la Cooperación Económica para Asia y el Pacífico es un mecanismo voluntario diseñado para facilitar el comercio entre los países de esa región que reduce al mínimo los controles de inspección de alimentos en los puntos de entrada de las importaciones, sobre la base de las seguridades que proporciona una evaluación y certificación de

conformidad previa a la exportación, otorgada a través de los sistemas de inspección y certificación oficiales u oficialmente reconocidos en el país exportador.

El acuerdo está estructurado en dos niveles. Un primer nivel general comprende todos los sectores y productos como un sistema de referencia, y persigue estimular la confianza entre los países mediante una más estrecha cooperación técnica. Un segundo nivel comprende acuerdos sectoriales específicos para determinados productos o sectores de la producción.

El acuerdo se sustenta en el respeto de la soberanía de los países, que conservan la facultad de revisar en sus respectivos mercados los productos importados y eventualmente proceder a su detención si se encuentran violaciones a los términos de las certificaciones expedidas. Los términos del acuerdo están en concordancia con los compromisos, derechos y responsabilidades de los acuerdos de la Ronda Uruguay, y todas las referencias técnicas y normativas se basan en los textos del Codex Alimentarius, al que se reconoce como foro adecuado para la discusión e integración de normas internacionales de alimentos.

El acuerdo incluye también un apartado sobre intercambio de información que menciona las condiciones de las obligaciones de notificación de la Organización Mundial de Comercio para las nuevas normas y regulaciones, y el uso de los procedimientos de intercambio de información en situaciones de emergencia de alimentos, establecidos por el Comité del Codex Alimentarius en 1995 a través del Sistema de inspección y certificación de importaciones y exportaciones.

En los últimos años, en países de América Latina, Asia y el Pacífico, se han llevado a cabo diversas labores de modernización y fortalecimiento de los sistemas de control de calidad e inocuidad de alimentos que han tomado en cuenta el carácter de exportadores agropecuarios tradicionales a mercados de reconocida exigencia de muchos de los países de estas regiones. Los nuevos enfoques buscan sobre todo un fundamento común de apoyo técnico en las guías y procedimientos del Codex Alimentarius, que facilitan los intercambios comerciales sobre la base de la armonización, la mutua confianza y el reconocimiento de las realidades y necesidades técnicas y estructurales de los países.

CONCLUSIONES

Los problemas relacionados con la protección del consumidor, la facilitación del comercio y la calidad e inocuidad de los alimentos son importantes y no pueden ser soslayados. Su solución debe ser obra de todos los interesados: productores, exportadores, comerciantes, consumidores, universidades y centros de investigación, así como de la cooperación entre los

países. Es necesario contar con normas internacionalmente aceptadas que definan claramente las bases sobre las cuales se negocian equitativamente las transacciones comerciales, y que aseguren condiciones suficientes para la protección de la salud de los consumidores, en cualquier mercado en que se adquieran los productos. Para alcanzar este objetivo se deben considerar tanto las características de los productos y el proceso de producción, como los hábitos y prácticas de los consumidores.

Es necesario mejorar los sistemas de vigilancia y supervisión con mecanismos adecuados a las necesidades y recursos de que se dispone en cada país, con el fin de apoyar la modernización y transformación de la producción y comercialización. Se ha de promover una mayor participación en las acciones de cooperación técnica entre los países, con la ayuda de organizaciones internacionales como la FAO que apoyan y llevan a cabo acciones para facilitar una transferencia tecnológica que se adecua a las realidades y necesidades de cada región.

Los consumidores han de conocer los cuidados que requieren los alimentos y los riesgos que para la salud representan ciertos hábitos y costumbres alimentarios. Se debe promover sobre todo su participación con las autoridades en las tareas de normalización y vigilancia de la calidad e inocuidad de los alimentos.

Finalmente, la presión comercial de un mercado no deberá sea utilizada para poner barreras técnicas que impidan el libre intercambio de los productos. Es necesaria una mayor participación de los socios comerciales y las autoridades, y el fortalecimiento de los mecanismos de consenso en el ámbito del Codex Alimentarius, a fin de que las soluciones que se plantean en los documentos técnicos y las normas sean aceptadas y aplicadas por todos y no se apoyen en la defensa de intereses económicos o de mercado.

RECOMENDACIONES

Con el objeto de atenuar los problemas relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio nacional e internacional, se recomienda a los países:

- apoyar mayormente las acciones de control de calidad e inocuidad de los alimentos desde la etapa inicial de producción, con hincapié en determinados productos de exportación que son frecuentemente rechazados;
- fortalecer, en el ámbito nacional, los sistemas de control de calidad e inocuidad de los alimentos, conformándose a las guías, documentos técnicos y normas del Codex Alimentarius;
- intensificar los programas de promoción y difusión de las actividades de los comités nacionales del Codex Alimentarius, con el fin facilitar la adopción de las

recomendaciones de dicha entidad por todos los sectores interesados;

- participar en los programas de apoyo técnico regionales, tanto para homologar prácticas como para desarrollar estrategias conjuntas destinadas a enfrentar contingencias (por ejemplo, mediante la cooperación técnica entre países en desarrollo);
- intensificar su participación en los trabajos del Codex Alimentarius, con el fin de incorporar en las agendas de los comités del Codex sus propias prioridades y necesidades;
- reforzar los sistemas de notificación de situaciones de emergencia alimentaria, de acuerdo con las propuestas aprobadas por el Codex Alimentarius. ♦

BIBLIOGRAFÍA

- Altekruse, S.F., Debra, A., Street, Fein, S.B. y Levy, A.S.** 1995. Consumer knowledge of foodborne microbial hazards and food-handling practices. *Journal of Food Protection*, 59(3): 287-294.
- Casa Blanca.** 1998. Office of the Press Secretary. Memorandum for the Secretary of Health and Human Services, the Secretary of Agriculture. 2 de octubre de 1997. En Internet: www.fda.gov/
- Casa Blanca.** 1998. Office of the Press Secretary. Remarks by the President on Food Safety Regulations. 2 de octubre de 1997. En Internet: www.fda.gov/
- Collins, J.E.** 1997. Impact of changing consumer lifestyles on the emergence/re-emergence of foodborne pathogens. *Emerging infectious diseases*. National Center for Infectious Diseases, Center for Diseases Control and Prevention. Atlanta, GA, Estados Unidos.
- FAO.** 1990. *Food contaminants in imports and exports*. Report of a global study on Major Contaminants Affecting International Food Trade. FAO, Ministry of Trade and Industry, Finlandia.
- FAO.** 1993. FAO/OPS. Regional Workshop on Microbiological Contamination of Foods and its Implications for International Trade. Brasilia, Brasil, 15 y 16 de marzo de 1993. FAO, Roma.
- FAO.** 1995. Joint FAO/PAHO Workshop on Imported Food Control. Brasilia, Brasil. 3 de abril de 1995. FAO, Roma.
- FAO.** 1997. Reunión de Expertos sobre Inocuidad y calidad de los alimentos en los países del MERCOSUR. Informe Final. 11-13 de noviembre de 1997, Montevideo.
- Fein, S.B., Jordan Lin, C.T. y Levy, A.S.** 1995. Foodborne illness: perceptions, experience, and preventive behaviors in the United States. *Journal of Food Protection*, 58(12): 1405-1411.
- Foster, E.M.** 1997. Historical overview of key issues in food safety. *Emerging infectious diseases*. National Center for Infectious Diseases, Center for Diseases Control and Prevention. Atlanta, GA, Estados Unidos.
- Klontz, K.C., Timbo, B., Fein, S. y Levy, A.S.** 1995. Prevalence of selected food consumption and preparation behaviors associated with increased risks of food-borne disease. *Journal of Food Protection*, 58(8): 927-930.
- OMC.** 1997. *Annual Report 1997*, Vol. II, págs.74-76.
- OMS.** 1997a. Fifty facts from the World Health Report 1997. *The World Health Report 1997*. En Internet: www.who.ch/
- OMS.** 1997b. Foodborne diseases – probably 350 times more frequent than reported. Informe de prensa OMS/58, 13 de agosto de 1997.
- OMS.** 1998a. Food safety – a worldwide public health issue. En Internet: www.who.ch/Programmes/fsf
- OMS.** 1998b. *World Health Statistics Quarterly*, 51: 1.
- Paterson, G.M.** 1997. Reform of Canadian Food Safety Program: the future role of Health Canada in contributing to safe nutrition and food. X Inter-American Meeting at the Ministerial Level on Animal Health. OPS/OMS, Washington, D.C., Estados Unidos, 23-25 de abril de 1997.
- USFDA.** 1997. Guide to minimize microbial food safety hazards for fresh fruits and vegetables. Borrador de trabajo. Center for Food Safety and Applied Nutrition, Estados Unidos. ♦

Problemas relativos a la calidad e inocuidad de los alimentos y su repercusión en el comercio

La presencia constante en los mercados mundiales de productos de mala calidad y contaminados, y el consiguiente aumento de los rechazos de dichos productos, se traduce en graves daños para el desarrollo económico de los países. La contaminación de los alimentos es, en muchos casos, el resultado de problemas ambientales más generales de contaminación; de la falta de una infraestructura sanitaria y de una higiene adecuadas; de la ausencia de buenas prácticas de manejo y cuidado de los alimentos; y del empleo de sistemas de riego, fertilización, recolección, transporte y almacenamiento que se traducen en altos riesgos para el consumidor.

La mayor severidad de las normas y el aumento de las acciones de inspección indican que la situación de los productos alimenticios, tanto en los mercados nacionales como en los internacionales, debe ser objeto de esfuerzos sostenidos para lograr que todos los países cuenten con sistemas efectivos de control de calidad e inocuidad. Es preciso que se establezcan acuerdos de reconocimiento mutuo y de homologación en beneficio de un intercambio comercial más fácil de productos cuyo consumo dé mayores garantías de seguridad.

Con el objeto de atenuar los problemas relacionados con la calidad e inocuidad de los alimentos en el comercio nacional e internacional, se recomienda que los países den mayor apoyo a las acciones de control a lo largo de la cadena de producción, desde la etapa inicial hasta el consumo; que refuercen, sobre la base de una evaluación de los riesgos, los controles de los productos de importación; que los sistemas de control se ajusten a las disposiciones contenidas en las guías, documentos técnicos y normas del Codex Alimentarius; que se promueva la difusión de las actividades de los comités nacionales del Codex Alimentarius con el fin de facilitar la adopción de las recomendaciones de esta entidad, y que para ello se estimule la participación de todos los sectores interesados; que los países participen en los programas de apoyo técnico regionales, tanto para homologar las prácticas de intercambio comercial como para desarrollar estrategias conjuntas destinadas a enfrentar contingencias; y que se refuercen los sistemas de información de situaciones de emergencia alimentaria de acuerdo con las propuestas aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

Food quality and safety problems and their effects on trade

The continuing existence of contaminated, substandard and unsafe food, and the more frequent rejection of food products on world markets could seriously jeopardize national economic development. In many cases, the problem arises from more general environmental inadequacies such as pollution, lack of sanitary infrastructure, absence of a tradition of hygiene and good food handling and management practices, and the use of systems of irrigation, fertilization, harvesting, transport and storage that carry high risks to food products.

The tightening of regulations and the increase in inspections indicate a national and international food market situation that calls for a greater effort if all countries are to have effective food quality and safety control systems, which would facilitate recognition and mutual equivalence agreements and, thus, benefit trade.

To mitigate emerging problems in national and international trade, countries should step up their control of food quality and safety throughout the production chain, from source to consumer. They should reinforce their control programmes of import products through risk assessment; strengthen their systems of food control at the national level, using Codex Alimentarius guidelines, technical documents and regulations; increase their programmes to promote their National Codex Committees so that their activities are more widely known and their recommendations are more easily adopted, and so that all associated sectors are involved; participate in technical support programmes in their region in order to standardize practices and develop collective strategies to deal with contingencies; and establish or reinforce emergency food situation information systems in accordance with proposals adopted by the Codex Alimentarius Commission.

Problèmes relatifs à la qualité et à l'innocuité des aliments et leurs répercussions sur le commerce

L'existence d'aliments contaminés, de mauvaise qualité et non salubres, et l'augmentation des rejets de produits sur les marchés mondiaux risquent, si ces problèmes persistent, de compromettre sérieusement le développement économique des pays. Dans de nombreux cas, cette situation résulte de problèmes plus généraux comme la pollution de l'environnement, le manque d'infrastructures sanitaires, l'absence d'une culture de l'hygiène et de bonnes pratiques de manutention et de conservation des aliments, l'utilisation de systèmes d'irrigation, de fertilisation, de collecte, de transport et d'entreposage qui créent des risques élevés pour ces produits, etc.

Le durcissement des normes et l'augmentation des mesures d'inspection montrent bien que la situation des produits sur les marchés tant nationaux qu'internationaux justifie des mesures énergiques pour que tous les pays disposent de systèmes efficaces de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments, ce qui permettrait de conclure des accords de reconnaissance et d'équivalence mutuelle, et donc de faciliter les échanges commerciaux.

Afin d'atténuer les problèmes émergents liés à la qualité et à la salubrité des produits alimentaires entrant dans le commerce national et international, il est proposé que les pays intensifient leur appui aux mesures de suivi des problèmes de qualité et de salubrité de ces produits tout au long de la chaîne de production, depuis le point de production jusqu'à la consommation. Il est souhaitable qu'ils renforcent les programmes de contrôle des produits importés sur la base de l'évaluation des risques; qu'ils renforcent les systèmes de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments au niveau national en utilisant les directives, documents techniques et normes du Codex Alimentarius; qu'ils intensifient les programmes de promotion et de diffusion des activités des Comités nationaux du Codex, afin d'élargir leurs connaissances, de faciliter l'adoption des recommandations et de favoriser la participation de tous les secteurs intéressés; qu'ils participent aux programmes d'appui technique dans la région pour homologuer leurs pratiques et développer des stratégies conjointes pour faire face aux situations d'urgence; et qu'ils créent ou qu'ils renforcent les systèmes d'information sur les situations d'urgence alimentaire, conformément à la proposition déjà approuvée au sein de la Commission du Codex Alimentarius. ♦